

DINANT

L'Ours rouge

Chez un aubergiste à l'ancienne qui assume sa forte tête, prépare la poularde au vin jaune comme personne et reste un chineur incorrigible.

ROBERT NICOLAS



LE LIEU

En sortant de Dinant vers l'autoroute, dans une maison marquée de trois champignons géants qui ont poussé à Walibi.

LE CHEF

Alain Blondiaux est né et a grandi dans les casseroles de l'Hôtel de la Couronne, à Dinant. Diplômé de l'école hôtelière de Namur, il fit du Moulin de Lisogne une adresse réputée tant pour sa table que pour son hébergement. Il créa aussi le Confessionnal, à côté de l'abbaye de Leffe. Il est ici aux fourneaux et, comme à ses précédentes adresses, se veut aubergiste à l'ancienne. Il cuisine avec truculence et reçoit avec un naturel sans faille. Pourquoi l'Ours rouge ? Rouge comme la couleur de la façade. L'Ours par référence au chef lui-même qui s'assume forte tête, parfois un peu tonton flingueur et toujours rebelle au gastronomiquement correct.

L'ASSIETTE

Voilà une cuisine française dans toute sa simplicité, savoureuse, parfois ménagère mais toujours pointue de goût, ignorant le micro-ondes et servie dans les poêlons et les cocottes et où elle a été préparée. Avec

du beurre de la ferme, des vraies sauces, des fonds maison et surtout pas – c'est écrit en toutes lettres sur la carte – de poudres industrielles de chez Nestlé. Cela donne des plats de mémoire : cervelle tartare, langue de veau charcutière, anguille au vert à toutes les herbes fraîches du jardin d'Adrien le voisin, carbonnades flamandes avec du collier de vache, des oignons et de la bière brune Piedbœuf, ris de veau, gibier comme le client l'aime c'est-à-dire poivrade ou grand veneur. On vient aussi de loin pour la poularde au vin jaune, cuite au moment dans une recette toujours copiée et jamais égalée.

À BOIRE

Le chef est aussi un sommelier averti qui fut marchand de vins et achète toujours toutes ses bouteilles en direct à la propriété. Son livre de cave ne jure que par la France et plus particulièrement par la Bourgogne et le Beaujolais, et par des bordaux roturiers ou plus bourgeois. Il est copain avec le château Petit Bocq à Saint-Estèphe. Il achète le savigny du domaine Giboulot qu'il laisse un peu vieillir pour le sortir au bon moment, quand il a acquis toute sa finesse.

DANS LE DÉCOR

Pas de luxe dans ce lieu insolite, mais une convivialité bonhomme sous des lampes chapeaux de sorcière en bouleau tressé. Et un air de cabane de trappeur avec le vieux fusil d'un garde-chasse et la gibecière du grand-père du boucher. Aux murs : les natures mortes du peintre Dominique Divoy qui célèbrent les fruits et les légumes mais aussi le château Petrus. Chineur impénitent, le chef présente ici quelques pièces d'une collection sans fin : une écrémeuse Mélotte, un Donald Duck sur roulettes qui fait le bonheur des enfants, la calandre d'une Renault Juvaquatre qui fut immatriculée du temps qu'existait encore le département de Seine-et-Oise.

L'OURS ROUGE
rue Saint-Jacques, 306,
5500 Dinant.
Lunch à 25 €, menu à 40 €.
Fermé le lundi soir
082 61 37 67