

1904

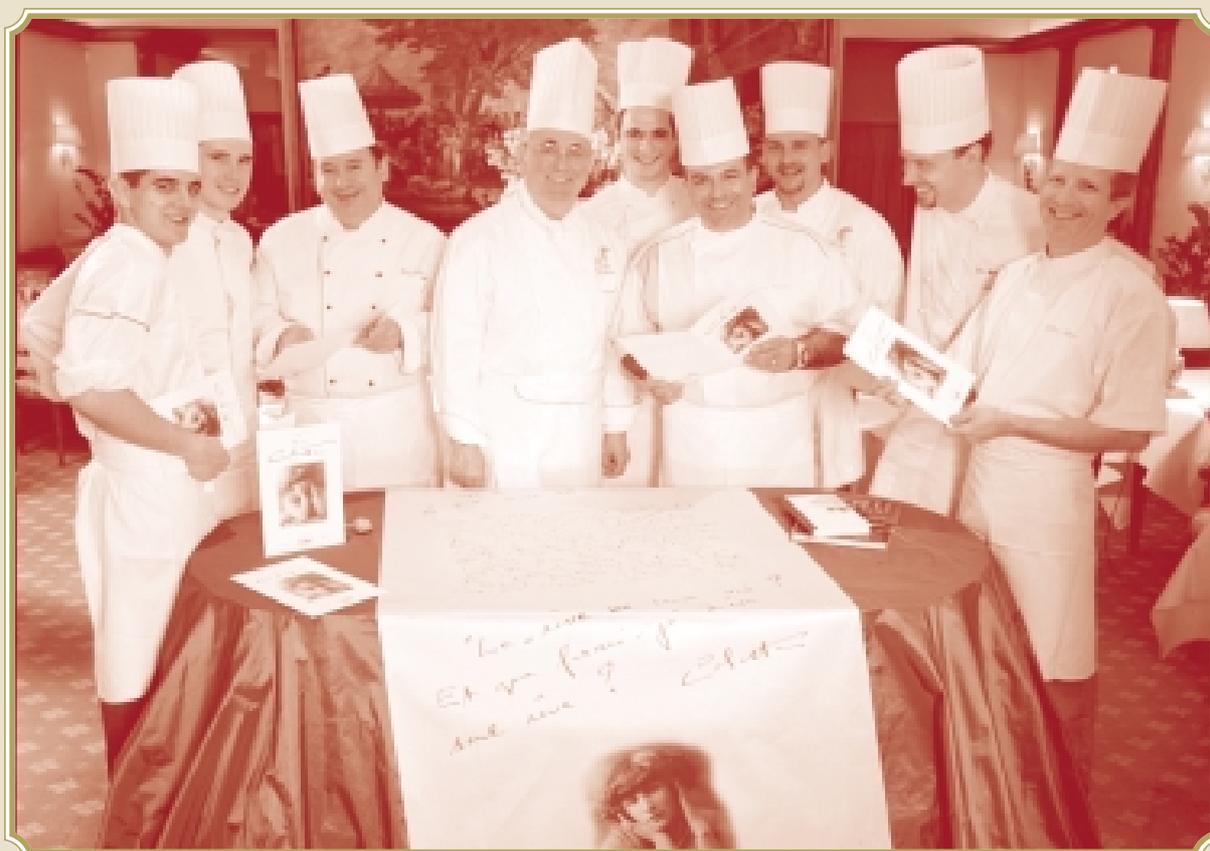


2004

*Spécial Colette*  
**CROCODILE**  
*Club*

BULLETIN D'INFORMATION TRIMESTRIEL N°33 - MAI 2004

*Déjeuner d'Inauguration du Menu Colette*  
*Jeu-di 8 avril 2004*



*Emile Jung et ses cuisiniers complices, concepteurs de ce fameux menu Colette.  
A ses côtés, de gauche à droite, Fabien Schwartz, David Weiss, Alfred Georg, Chef-Pâtissier, Jérôme Marquet,  
Laurent Huguët, Chef-Second, Frédéric Droin, Jan Becker et Alain Beller.*

*S*ous la houlette d'Émile Jung, chacun de ces cuisiniers a apporté sa précieuse contribution à l'élaboration du Menu rendant hommage à Colette. Pendant plusieurs mois, ces passionnés ont œuvré de concert à la recherche de saveurs justes, équilibrées et originales. Ce défi de taille est aujourd'hui atteint, pour preuve, les amateurs de Colette présents à l'inauguration nous ont dit avoir retrouvé son esprit gourmand et gourmet à travers les plats dégustés. Jusqu'aux éloges de Madame Fabienne Keller, qui, à l'issue du repas s'est levée spontanément pour féliciter Monique et Emile Jung pour leur démarche singulière.

# SOUVENIRS D'UN CHAPITRE GOURMAND OU



*Monique et Emile JUNG accueillent Madame le Maire de Strasbourg ainsi que Monsieur le Maire délégué.*



*Mme Nathalie Prokhoris, auteur d'un spectacle sur Colette, M. Foulques de Jouvenel, l'Ayant-droit, Axel Araszkiwicz et Yvelise Siard du CIVA.*



*Mme Y. Baldenweck, M. Bibert, M. B. Reumaux et M. J. D. Zetter Président de la Maison d'Alsace à Paris.*



*Des convives très à l'écoute du discours sensible de Monique JUNG.*



*Monique Jung présentant l'hommage du Crocodile à Colette.*



*M. Zetter, M. Bibert, Mme et M. O. de Richoufftz, Mme F. Herrmann et M. C. Hahn.*



*Nos amis de la presse allemande étaient des nôtres ; Dr Joachim Görden, ARD et Cai Rienacker.*



*Discussion alsatique entre passionnés, Jeanne Loesch et Jean-Daniel Zetter.*



*Echanges fructueux entre Mme Cécile Daval, DNA et Emile Jung.*



*Mme Yvelise Siard nous invite à la découverte des merveilleux vins d'Alsace.*



*Hommage ému d'Emile Jung à ses équipes de cuisine et de salle.*



*Prise de parole spontanée de Madame le Maire.*

# LES METS SE CONJUGÈRENT AUX MOTS...



*M. Robert Walter du Centre culturel Français à Karlsruhe et M. Gilbert Lalane, Directeur Air France.*



*Fou rire entre Pauline et Caroline Melin de la Maison d'Alsace et M. Olivier de Richoufftz, CRT Alsace.*



*Deux nobles représentants de la Littérature M. et Mme Claudé, auteur et professeur de Littérature.*



*Mme M. C. Périllon et Mme Nadia Aubin aux côtés d'Emile Jung.*



*Un duo de choc strasbourgeois, Mme Huguette Dreikhaus et M. Christian Hahn.*



*Nos artistes virtuoses, Mme Claude Bouly à la harpe et M. Jean Lorrain, comédien.*



*Des esthètes gourmands, M. Florian Salmon et M. Philippe Thieffry, Veuve Clicquot, Mme Nadia Aubin, La Gazette Hotelière.*



*Discussion réfléchie entre Mme Y. Baldenweck et M. R. Grossmann.*



*Au buffet, préparation de la dernière petite touche.*



*Monique Jung sympathiquement encadrée de M. Marc Baise et de M. Roland Boehler.*



*Quand un sommelier du Crocodile rencontre un sommelier de Veuve Clicquot...*



*Monique et Emile Jung, Axel Araszkievicz, Foulques de Jouvenel et Nathalie Prokhoris.*

*Madame le Maire, Monsieur le Président et Maire Délégué, M. Foulques de Jouvenel, Chers Amis,*

*Permettez-nous de vous remercier d'avoir accepté notre invitation gourmande originale, et d'être à nos côtés pour inaugurer cet hommage culinaire à la Littérature.*

*Nous tenons également à remercier tous ceux, qui de près ou de loin, nous ont aidés à concocter cet événement, en nous apportant leur contribution. Je pense tout particulièrement à nos élus, à Monsieur Foulques de Jouvenel ainsi qu'à nos amis partenaires qui ont œuvré en coulisses pour façonner ce bel événement : Les éditions Albin Michel, le CIVA, le Comité Régional du Tourisme Alsace, Elios, le Figaro, La librairie Kléber, la Maison d'Alsace, Robert Haviland & C. Parlon, le Musée Colette, La Table Royale, et enfin, les Champagnes Veuve Clicquot.*

*Une fois de plus, nous voici réunis autour d'un délicieux prétexte gastronomique, célébrant la Table et la Littérature.*

*C'est autour de COLETTE et de son oeuvre que nous avons voulu vous surprendre et vous régaler puisque l'année 2004, est le cinquantième anniversaire de sa mort.*

*Celle qui écrit un jour « Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine », méritait bien un tel hommage.*

*On croyait connaître cet écrivain prolifique, enfermé dans une légende, remplie de faux-sens et de médisances, mais en l'introspectant davantage, pour en saisir sa quintessence afin de concocter ce menu, nous nous sommes rendus compte de son extraordinaire richesse.*

*C'est d'ailleurs avec d'autant plus de plaisir, que notre brigade s'est mise à l'ouvrage.*

*A ce propos, je tiens à saluer le travail remarquable de toute notre équipe de cuisine et de pâtisserie, mon mari bien-sûr, Laurent Huguet ainsi que Alfred Georg et Jean Stouvenel et toutes leurs petites mains, qui les ont aidés dans leur recherches et leurs créations.*

*A travers ces mets que vous allez déguster, nous avons choisi d'illustrer la partie la plus terrienne, de la personnalité de Colette.*

*Gourmande autant que gourmet, elle avait ses racines au cœur d'une de nos plus belles provinces, la Bourgogne, à Saint-Sauveur-en-Puisaye où elle fit son éducation sensorielle aux côtés de Sido, sa chère mère.*

*Elle, qui grandit à la campagne, a connu un univers olfactif, parfumé des effluves les plus divers, de l'exquis parfum de la violette à celui plus rustique de l'étable.*

*Notre Colette fut pétrie de cette noble ruralité où s'apprend le bon sens, avec une infinie simplicité et une grande vérité. Et c'est ce qui fit sa force !*

*C'est dans un monde, quasiment disparu, qu'elle s'est merveilleusement épanouie, celui des animaux, des gens de ferme, de la fenaison et de la moisson, des confitures, des cochonnailles et du vin de groseilles.*

*Cette formidable palette des sens qui l'a inspirée, elle, l'ouvrière des Lettres, elle la doit à sa terre natale, dont elle a gardé toute sa vie, son accent rocailleux et singulier.*

*Mais, qui fut plus parisienne que cette femme provinciale ? Libre avant l'heure, ambiguë, folle d'amours folles, provocatrice, émouvante, Colette a su regarder la vie, sans oeillères, sans tabous et sans mesquinerie.*

*Grâce à sa personnalité unique, elle a incarné toutes les formes de liberté avec un grand L, et son regard de chat visionnaire nous fait encore rêver d'un avenir de joies, savourées au jour le jour, dans la splendeur de nos lumières invisibles.*

*Aujourd'hui, à travers ce menu qui lui ressemble, puisqu'il revisite les quatre lieux de villégiature qu'elle s'était choisis, ainsi que le Paris du Palais Royal, nous vous invitons à humer ces parfums surannés qui fleurissent bon la Bourgogne, la Bretagne, le Limousin, la Provence et la Capitale.*

*Puisse ce chapitre gastronomique conjuguant les mets et les mots inscrire en vous, d'indicibles bonheurs qui resteront à jamais gravés dans vos mémoires, et aider au rayonnement culturel de notre belle ville.*

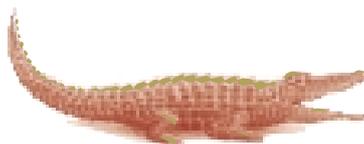
*Merci à toutes et à tous d'être venus et excellente dégustation !*



UNIS7



RELAIS &amp; CHATEAUX

Traditions  
Qualité

— AU CROCODILE —

10 rue de l'Outre • F 67000 Strasbourg • Tél. (33) 03 88 32 13 02 • Fax (33) 03 88 75 72 01  
www.au-crocodile.com • info@au-crocodile.com