

A Strasbourg, JULES VERNE S'INVITE À LA TABLE DU CROCODILE.



Monique et Emile Jung ouvrent leurs tables d'exception à la fête et dédient leur menu cette année à Jules Verne.

Des recettes uniques, des saveurs, des parfums d'ici ou d'ailleurs, les assiettes gourmandes du Crocodile illustrent les oeuvres du maître. Fantastiquement délicieux dans un décor romanesque.



Photos : DR / Au Crocodile.

D'où vient ce nom exotique ? La légende murmure au cœur de Strasbourg qu'un aide de camp du général Kléber aurait rapporté un Crocodile empaillé, chassé sur les rives du Nil, lors de la campagne d'Égypte. Ackermann, c'est son nom, aurait choisi cette bâtisse pour y ouvrir un café baptisé du nom de l'animal. Si ce reptile règne depuis plus de deux siècles sur cette maison, Monique et Émile Jung l'ont transformé en 1971 en restaurant gastronomique.

Qualifié par certains de « cuisine d'auteur », le style d'Émile Jung se distingue par sa touche authentique. Pour lui, l'harmonie du plat et le respect du produit sont plus importants que tout, et comme il aime aussi le dire : le vin est le génie de la cuisine. Depuis 8 ans, avec la même passion, les assiettes du Crocodile sont saupoudrées d'un supplément d'âme et de culture. Après avoir revisité Jean de la Fontaine, Bonaparte et la Campagne d'Égypte, Goethe, Gutenberg, Victor Hugo, les frères Goncourt et Colette en leur créant des Menus spécifiques originaux, Émile Jung propose cette année une évasion gourmande sur les traces de Jules Verne.

Inépuisable source d'inspiration, son œuvre impressionnante lui a ouvert de vastes horizons culinaires. Avec sa brigade et son second, Laurent Hugué, il a choisi 5 romans qu'il a particulièrement appréciés - Les Tribulations d'un Chinois en Chine, 20 000 lieues sous les mers, Michel Strogoff, L'Île mystérieuse et De la terre à la lune. Comme Jules Verne,

dit-il, pour être créatifs, nous avons extrapolé et avons tenté de mélanger les ingrédients suivants : une cuillère rase de Géographie et d'Histoire, un nuage de Science et de Technique, une pincée de Fantastique et d'Imaginaire, en rehaussant le tout d'un brin de dérision poétique pour conférer aux mets de ce menu d'indiscutables saveurs dignes de celui que l'on nomme « l'Enchanteur ». Le résultat est surprenant, savourez-en la prose : Thon mariné à la graine de Sésame, Croustillant de Gambas « Ning-Po » à la Coriandre fraîche, Pavé de Lotte du Capitaine « Némé », Purée de Haricots noirs à l'Encre de Seiche, Coulis de Piments, Brochette de Sot-l'y-Laisse au Paprika « Michel Strogoff », Purée de Roseval à la Betterave rouge, Salade de Fruits tropicale de l'Île Mystérieuse et Glace aux Lychees, Ganache de Lune à la Fève de Tonka, Glace au Chocolat et Riz soufflé et L'Instant Café Ying & Yang. Inauguré lundi 4 avril, au Crocodile, en présence de Jean Verne, l'arrière petit-fils de Jules Verne, de Gonza-

gue Saint Bris, ce menu est une véritable invitation au voyage. Il se déguste jusqu'au 30 novembre prochain et sera repris le premier trimestre 2006.

Chacun des épisodes gourmands de la cuisine d'Émile et Monique Jung est une cérémonie. Une page d'histoire. Un moment unique.

Axel Arszkiewicz



Emile Jung concocte une cuisine délicate, inventive, entouré de sa brigade, au cœur de Strasbourg.



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.RELAISCHATEAUX.COM/CROCODILE
 PROPRIÉTAIRES : MONIQUE ET ÉMILE JUNG