



*Émile Jung*

DÎNER DU PRÉSIDENT D'HONNEUR

VENDREDI 17 FÉVRIER 2006



Mesdames, Messieurs,



En acceptant la présidence d'honneur de la 7<sup>e</sup> édition du Festival MONTRÉAL EN LUMIÈRE, le chef *Émile Jung* a spécialement réjoui l'équipe de programmation de l'événement.

En 2000, c'est son complice et ami Paul Bocuse qui ouvrait la première édition du volet gastronomique du Festival à titre de président d'honneur. Cette année-là, Émile Jung faisait aussi partie des chefs invités, auprès des Gérard Vié, Jacques Le Divellec, Patrice Caillaud et Pascal Bouvier, pour ne nommer que ceux-là. Déjà, lors de cette première visite, Monsieur Jung était en jumelage avec le chef Alain Pignard et la brigade du Beaver Club. Revoyez Émile Jung est une joie et nous fait chaud au cœur !

De solides traditions teintées de modernité, des vignobles et un terroir à faire rêver, des paysages extraordinaires de plaine ou de montagne, un accueil chaleureux... L'Alsace, c'est tout cela et plus encore. Si ce coin de pays est à l'honneur des Plaisirs de la table, c'est d'ailleurs à la suggestion de Monsieur Jung et avec l'aide de son ami, Monsieur Maurice Roeckel, secrétaire général des Étoiles d'Alsace. Grâce à eux, nous accueillons cette année une impressionnante délégation de chefs et de viticulteurs de la région la plus étoilée de France.

Nous sommes convaincus que, tout comme ses confrères, le chef Jung saura déboulonner quelques mythes. La cuisine alsacienne est moderne, inventive, parfois même surprenante. Ce soir Émile Jung vous propose un repas comme il vous serait servi chez lui, Au Crocodile, à Strasbourg. Des plats qui, nous en sommes convaincus, sauront vous séduire.

Le Festival MONTRÉAL EN LUMIÈRE est particulièrement fier de permettre aux gastronomes montréalais de voyager au pays des saveurs. Chaque année, le nombre de festivaliers s'accroît et c'est désormais par centaines de milliers qu'ils vivent avec nous des expériences gastronomiques inoubliables, assistent à de fabuleux spectacles de musique ou de danse, s'amusent en famille à La Fête de la lumière, qui se déroule cette année dans le Vieux-Port et le Vieux-Montréal. Pour nous, il n'y a pas meilleur antidote à la morosité hivernale, aux blues de février ! **Bon Festival!**

*Émile Jung*



Monsieur Jung reviendra en Alsace auprès de sa mère, à l'auberge familiale. En 1965, il rencontre Monique, qui deviendra sa femme et avec qui il prendra les rennes de L'Hostellerie. Loin de s'asseoir sur ses lauriers, Émile Jung n'a de cesse de parfaire ses connaissances, se rendant régulièrement à Paris où il fréquente le Fouquet's, Maxim's, La Marée... Cette soif d'apprendre et cette curiosité ne le quitteront jamais.

En 1971, Émile et Monique choisissent de s'installer à Strasbourg et rachètent le restaurant Au Crocodile, auquel ils donneront un nouveau souffle, travaillant sans relâche. Pari tenu, le Crocodile devient vite une référence, l'une des tables les plus courues de la capitale alsacienne. C'est encore le cas, comme en témoignent les quatre étoiles des guides Champérand et Bottin gourmand, deux macarons Michelin et trois assiettes du Guide Pudowski.

Lorsqu'il travaille à l'élaboration de ses menus, Émile Jung effectue un minutieux travail de recherche. Depuis quelques années, passionné d'Art et d'Histoire, il conjugue gastronomie et culture, créant des recettes en hommage aux grands de ce monde : Jean de La Fontaine, Hugo, Colette, Jules Verne...

Ce soir, le Festival MONTRÉAL EN LUMIÈRE rend hommage à son président d'honneur, le grand chef Émile Jung !

*Marc Beyer*

Selon le Wine Spectator, le Relais Gourmand Au Crocodile possède l'une des plus belles cartes de vins au monde. Pour le chef Jung, passionné d'œnologie, « Le vin est, le génie de la cuisine, car il révèle et magnifie ! ».

Pas étonnant qu'il ait émis le souhait que les vins servis ce soir soient en grande partie ceux de la Maison Léon Beyer. Marc Beyer, arrière-petit-fils du fondateur de la Maison, et qui est aujourd'hui à la tête de l'entreprise avec son père, nous fait l'honneur de sa présence.

Ce talentueux viticulteur alsacien vous présentera les vins qu'il a sélectionnés pour cette soirée grandiose.



*Jung Beyer*



Yvon, Léon et Marc Beyer

LE FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE N'AUROIT JAMAIS ATTEINT CE CAP DU 7<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE SANS L'APPUI SANS CESSER RENOUVELÉ DE TOUTS SES PARTENAIRES ET COMMANDITAIRES, DES SECTEURS PUBLIC ET PRIVÉ. NOUS LES EN REMERCIONS EN NOTRE NOM, MAIS ÉGALEMENT AU NOM DES CENTAINES DE MILLIERS DE FESTIVALIERS MONTRÉALAIS ET ÉTRANGERS QUI CONTRIBUENT AU SUCCÈS DE L'ÉVÉNEMENT.

Nos remerciements s'adressent d'abord à nos hôtes du Fairmont Le Reine-Élizabeth, Messieurs Richard Payette, directeur général, Michel Busch, directeur administratif et directeur de la restauration et Alain Pignard, chef exécutif, partenaires dévoués de la première heure. Merci aux brigades de sommelier, de service et de table de ce prestigieux hôtel. Leur collaboration est essentielle à la réussite de cette exceptionnelle soirée alsacienne. Nous saluons de même Tourisme Alsace, présentateur de cette soirée, représenté par Monsieur Jean-Nicolas Trens, chargé de mission et directeur de la promotion.

Nous remercions les Eaux Danone Naya et Boulangerie Première Moisson pour les produits offerts gracieusement lors de ce dîner.

Soulignons enfin que cette soirée, et toutes les autres manifestations gastronomiques et vinicoles qui feront briller Montréal de sous ses feux jusqu'au dimanche 26 février, n'auraient pas été possibles sans le soutien d'Air France et de la Banque Nationale, grâce à qui nous pouvons recevoir les chefs et les sommeliers invités cette année.

Par leur travail acharné et l'enthousiasme dont ils font preuve, tous ces acteurs font que Montréal peut sans aucun doute s'enorgueillir d'être devenue la capitale gastronomique d'Amérique !

À L'AN PROCHAIN, EN FÉVRIER !



FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE