

**AU REVOIR
AU CROCODILE JUNG...**

**ET MERCI
À VOUS TOUS !**

Axel Araszkievicz



Au revoir au Crocodile Jung...



La façade du Crocodile pour son Trentenaire, le 10 septembre 2001.

Après avoir passé 15 années de ma vie professionnelle dans le ventre de ce singulier Crocodile, cher à Strasbourg, je ne peux m'empêcher de vous envoyer ces quelques mots avant de le, et de vous quitter pour d'autres horizons. Sans larmes bien sûr, pas même de Crocodile !

Avec le départ de Monique et Emile Jung en avril et l'arrivée de son vaillant repreneur Philippe Bohrer, le Crocodile est désormais en mouvement. Il fait peau neuve ! Après six mois, il se meut inexorablement vers son nouvel avenir. Une page se tourne pour certains - comme moi - et nous lui souhaitons bon vent !

Vous écrire ces quelques mots est ma manière de vous remercier et de vous faire partager l'incroyable richesse que ce saurien m'a offerte lors de ces 5475 jours passionnants et passionnés à son service. Le fils de pub que j'étais il y a 15 ans n'était pas a priori destiné à un avenir gourmet sur les cimes de l'Excellence. Pourtant j'ai pris un immense

et merci à vous tous !

plaisir à œuvrer dans cet univers d'exception. J'en profite également pour remercier solennellement Monique et Emile Jung pour ce cadeau qu'ils me firent en me confiant cette fonction délicate de communicant. Mission qui à l'époque pouvait sembler décalée pour un tel établissement. D'ailleurs le Crocodile a été précurseur dans le domaine. J'ai donc une grande gratitude envers ces patrons admirables pour toutes ces merveilleuses nourritures terrestres et spirituelles dont ils me comblèrent généreusement.

Ce qu'il y a de plus étonnant dans cette histoire, c'est que nous nous sommes rencontrés tout à fait par hasard, par l'intermédiaire d'un ami commun lors d'un Tea Time. Découverte fortuite, écho de sensibilités qui se comprennent et se répondent. Après quelques galops d'essai en free-lance, l'aventure commence, c'était en 1994, au printemps. Aux côtés de ce couple complémentaire, j'ai beaucoup appris. Un restaurant de cette envergure est un formidable observatoire de la société et de la comédie humaine. Derrière ses enluminures éblouissantes et ses fastes apparents, cette maison cache beaucoup de courage, d'engagement, de volonté, de persévérance, d'abnégation, d'humilité, de disponibilité, d'écoute, de discernement, d'attention et de respect... Une véritable école de vie !

Vous qui avez fréquenté le Crocodile, de temps en temps ou régulièrement, vous qui l'avez connu de près ou de loin, ou encore vous qui avez travaillé pour lui et avec lui... dans l'ombre de sa lumière, à mes côtés, partagez avec moi ce festin de mots aux saveurs nostalgiques. Le Crocodile d'antan, grâce à sa singularité et à sa sincérité, restera à jamais dans nos mémoires. Ensemble, souvenons-nous de ce qui fit son originalité.

Que de thèmes avons-nous cuisinés avec amour pour le mettre en exergue culturellement - Jean de La Fontaine, La Campagne d'Égypte,

Wolfgang Goethe, Gutenberg, Le Dieu Sobek, Victor Hugo, la truculente Colette, le Centenaire du Prix Goncourt, le génial Wolfgang Amadeus Mozart, Pouchkine, Jules Verne, le TGV et enfin notre surprenante Europe- ! toujours accompagnés de déjeuners d'inauguration tous plus savoureux les uns que les autres.

Que d'événements avons-nous créés pour le faire rayonner au delà de nos frontières - Le Voyage du Trentenaire en Egypte sur les traces de Sobek, le Dieu Crocodile en Egypte ; les Dîners de Gala autour du Menu Colette et du Menu Goethe au Brenner's Park Hôtel de Baden Baden ; les Dîners de Gala autour du Menu Jules Verne chez Jean-Georges Von Gerichten à la Trump Tower, à New-York et à Bruxelles au Plaza ; La grande soirée de gala avec Paris-Match ; Le Dîner à l'Opéra National du Rhin en compagnie de Mireille Delunsch... Sans oublier nos exquises et sensuelles Soirées Truffes, la Soirée Jacques Brel, nos Dîners de gala « Caviar » du Nouvel An Russe, le « drôle » de Menu Ratatouille, l'extraordinaire Réveillon du Millénaire, la Soirée Proustienne avec Anne Borel, nos nombreuses Soirées de gala Œnologiques...

Que de plats avons-nous élaborés, analysés et goûtés autour de nos thèmes pour trouver l'harmonie et le sens juste – Poulette fermière au Safran Belle d'Orient, riz Basmati, cuit au jus clair (Lafontaine) ; Salade de Fève et Brick de Pigeon à la Menthe d'El Mahala, vinaigrette Bonaparte (Campagne d'Egypte) ; Timbale de Sandre et de Grenouille, Quenelles d'Ecrevisse au Fromage blanc (Goethe) ; Jarret de Veau façon « Annette Iserin Tür, Poêlée de Légumes Villageoise (Gutenberg) ; Obélisque glacé, Joyaux des Cryptes de Sobek, fine feuille de Sésame, Rose des Sables au petit Citron vert (Sobek) ; Saint Pierre des Côtes, Moules et Encornets Safranés, Duxelles au fumet de Guernesey (Victor Hugo) ; La Barque des Conquérants du Fleuve Bleu – Rouget et Poêlée de légumes, caramel au Soja et Combava (Goncourt) ; L'œuf en Meurette des Monts-Boucons, jeunes Légumes et Vinaigrette de Pinot noir (Colette) ; Pavé de Lotte du Capitaine Nemo, Purée de Haricots noirs à l'Encre de Seiche, Coulis de Piémentos (Jules Verne); Le Coup de Cœur de Don Juan : Pièce de jeune Taureau grillé, Artichaut et Fèves,



La brigade de salle costumée aux couleurs de l'Egypte.

Emulsion au Beurre fumé, Bandrille de Volaille marinée (Amadeus) ; Nuage de Mascarpone allégé sur Génoise « punchée » au Rhum et au Moka (TGV) ; Foie gras d'Oie grillé sur lit de Chou blanc et de Betterave rouge, Vinaigrette au Clou de Girofle et au Carvi, Espoumas de Girolles, Foie gras d'Oie grillé sur lit de Chou blanc et de Betterave rouge (Europa)- .

Que de flacons rares avons-nous testés - ils sont si nombreux que je ne peux les citer mais leur souvenir intense m'habite encore - pour trouver l'équilibre idéal, que de viticulteurs passionnés avons-nous rencontrés, que de toasts exquis avons-nous portés pour le célébrer et l'honorer.

Que d'opérations à dimension caritative avons-nous montées pour partager notre succès et transmettre nos valeurs - nos Déjeuners de la Saint-Nicolas des enfants, le Dîner de Gala de la Vente aux enchères de la Fresque de Sobek au profit de la Banque Alimentaire et de Sos Villages Enfants, le Déjeuner offert à une section d'Education Spéciale pour jeunes en rupture, les Soirées au profit de l'Ircad du Professeur Marescaux... -.

Que de réunions œnologiques savoureuses avons-nous proposées à travers le Crocodile-Club, je tiens à remercier ici cette formidable famille constituée de bons vivants, amateurs de bonne chère. Sans oublier nos sympathiques voyages à la découverte des vignobles.

Que d'actions pédagogiques avons-nous initiées ou auxquelles nous avons participé. Que de chefs et de jeunes apprentis nous avons accueillis dans nos cuisines et en salle pour transmettre notre savoir-faire en les accompagnant...

Que d'invités de marque avons-nous sollicités et reçus pour mieux le faire connaître : - les Membres de l'Académie Goncourt : Mme Edmonde Charles-Roux, François Nourrissier, Françoise Chandernagor, Didier Decoin, Daniel Boulanger, Françoise Mallet-Joris, Bernard Pivot,



L'Académie Goncourt au Crocodile

Robert Sabatier, Jorge Semprun, André Stil, Michel Tournier-, et bien d'autres auteurs dont Philippe Alexandre, Sylviane Agensinski, Elisabeth Badinter, Simone de Beauvoir, Tahar Ben Jelloun, Cabu, Madeleine Chapsal, Jean des Cars, Paule Constant, Marie-Christine Clément, Julia Christeva, Annie Dupeyret, Frédérique Hébrard,

Noëlle Châtelet, Christiane Collange, Boris Cyrulnik, Françoise Dorin, Vladimir Fédérovski, Dominique Fernandez, Luc Ferry, Irène Frain, Antoine Gallimard, Max Gallo, Gisèle Halimi, Marie de Hennezel, Albert Jacquart, Franz Olivier Giesbert, Françoise Giroud, Benoîte Groult, Marek Halter, Jean-Paul Kauffman, Alexandre Jardin, Françoise Laborde, Philippe Labro, Sébastien Lapaque, Jean-Marie Le Clézio, Jean-Marie Lehn, Macha Meril, Alain Minc, Florence Moncorgé-Gabin, Amélie Nothomb, Andreï Makine, Bruno Masure, Philippe Meyer, Christiane de Noblecourt, Jean d'Ormesson, Erick Orsenna, Patrick Poivre d'Arvor, Anna Prucnal, Alain Robbe-Grillet, Marie Rouanet, Gonzague Saint-Bris, Pierre-Emmanuel Schmitt, Michel Serres, Jean-Claude Simoen, Philippe Sollers, Nadine Trintignant, Didier von Cauwelaert, Jean Weill, Elie Wiesel...

J'ai eu l'immense plaisir de faire découvrir à chacun les mets raffinés du Crocodile en petit comité. De ces moments d'exception partagés avec ces personnalités, il me reste de savoureux souvenirs.

Que d'artistes et de stars avons-nous accueillis à notre table - Jean-Claude Brialy, Laurent Boyer, Joan Cross, Jean-Pierre Foucault, Roger Hanin, Jan Latham Koenig, Nana Mouskouri, Pierre Perret, Michel Polnareff, Vincent Perrot, Yvan Rebroff, Régine, Henri Salvador, Audrey Tautou, Sylvie Vartan, Marina Vlady- ...

Que d'institutions et de partenaires avons-nous rencontrés pour échafauder des projets - l'Adec Catherine Ledig, l'AGF Culture Amitiés Strasbourg, Brigitte Isel, Air France Gilbert Lalanne, Arte Laurent Erhesmann, Les Arts Déco de Strasbourg Jean-Pierre Greff, Jean Chalon, Biographe, l'Atelier Dupras, Mme Lise Becker, consultant littéraire, Mme Marie-Thérèse Bisch, «professeur émérite à l'Université Robert Schuman de Strasbourg», Le Brenner's Park Hotel Baden Baden, Franck Marrenbach et Barbara Blint, Caviar House, Michel Riegert, Le CEFFPA Jean-Pierre Dezavelle, CCAF Robert Walter, Cité des Arts Catherine Feff, la Cité des Trains, Philippe Mirville, la C.C.I de Strasbourg le Président Jean-Louis Hoerlé, Jocelyne Choukroun, le Civa Jean-Louis Vézien, Ivelyse Siart, Collin Valérie Bestault, Le Conseil de l'Europe Terry Davis, le Club de la Presse Anka Wessang,



Salade de Homard à la Tomate et bulbes de Fenouil confits



Foie de Canard cuisiné à la façon "Schnitzel", vinaigrette de Framboise, Xérès et raifort, petite salade mêlée



Brochette de sot-l'y-laisse au Paprika "Michel Strogoff", Purée de Roseval à la Betterave rouge



Ganache de Lune à la Cève de Tonka, Glace au chocolat et Riz soufflé

le Conseil Général du Bas-Rhin, Renaud Jautzy, Guy Dietrich, Croisieurope et la famille Schmitter, L'École Hôtelière de Strasbourg, Colette Bierry, Elior Francis Markus, Eurotoques Jean-Pierre Charvet et Monique Bescond, la Faïencerie de Niederwiller, Jean-Louis Janin, Fairmont Hôtel Montréal, Michel Busch et Joanna Papineau, Christine Ferber, France 3, Jean-Louis English et Jean-Marie Boehm, France 24, Gérard Saint-Paul, les Editions Gallimard, les Editions Grasset, Antoine Bousin, L'Institut des Hautes Etudes Européenne, Birte Wassenberg, Le Champagne Krug, Olivier Krug, tous les Hôtels de Strasbourg, l'Hôtel de vente des Notaires de Strasbourg, Ipnergie Dominique Fétique, Jacques Jouette, Collectionneur, Kieffer Traiteur Jean-Michel Mougard, La Librairie Internationale Kléber François Wolfermann, les Fromagers Christelle et Cyrille Lohro, Luftansa, Roland Foesser et Fabrice Coppola, Le Millésime Michel Falck, la Brasserie Météor Yolande et Michel Haag, la Pâtisserie Christian Meyer, Christophe et toute la famille, l'Ecole MGM Strasbourg, Nathalie Guth, Moët & Chandon Guy Reiss, la Maison d'Alsace, Philippe Wolf et Bernard Kuentz, la Maison de la France, Les Eaux de vie Massenez, Manou Massenez, Henri Martin, Collectionneur, Alain Minella, les Municipalités de Strasbourg qui se sont succédées et leurs Maires respectifs, les Editions la Nuée Bleue Bernard Remaux, les Offices de Tourisme régionaux, nationaux et internationaux, Olivier de Richouftz, Annie Dumoulin, Philippe Choukroun, Jacques Dreyfus Patrice Gény, Jean-Jacques Gsell, Christine Harter, Claudine Levy, Fatiha Rachedi, Orthonet Charles Muller, l'Opéra National du Rhin, Rudolph Berger, Nicola Snowmann, Mélanie Aaron, Louis Oster, Cercle Richard Wagner Strasbourg, Osram Alexandre Miechels, Le Parlement Européen Ingo Friedrich, Anne-Marie-Jean la Poste, le Rectorat de Strasbourg, les Relais & Châteaux Régis Bulot et Jaume Tapies, la Galerie « Rue Pouchkine », Pascale Bastiannelli, la Sapam, Soprolux, les Sommeliers d'Alsace, la SNCF Anne Corbé et Catherine Ménard, Tradition & Qualité Jean-Pierre Haeberlin, les Cafés Reck Thomas Riegert, Antoine Samuelli, Expert Tourisme, SDV Plurimédia, Nathalie Elkaïm et Fabrice Gury, Unis 7 les Etoilés d'Alsace, Fernand Mischler et Maurice Roeckel, UGC Ciné Cité Strasbourg, Francis Cazeau, Gilles Florissy, Valblor, Adrien et Jean-François Weber, le Champagne Veuve Clicquot, Philippe Tieffry, Via Storia, Eric Scandella et

François Braguier, les Eaux de Source Wattwiller Sandrine Abonneau, Sara Yalda, Le Figaro...

Que de médias de tous styles avons-nous reçus pour porter haut la parole de la Gastronomie Française à travers le monde, véritable langage universel. Presse Papier, Internet, Télé, Radio, régionale, nationale, internationale, des centaines de journalistes se sont glissés à notre table pour en savourer ses délices et les retranscrire à travers des lignes délicieuses.

Que de conférenciers et de belles signatures avons-nous impliqués pour lui offrir un supplément d'âme - François Benjamin, musicologue, Rolland Boehler, auteur, Anne Borel, spécialiste de Proust, Gilles Cantagrel, Gérard Chaillou, Jean-Pierre Cortegianni, Egyptologue, Gisèle Georget-Campion, Histoire de l'Art, M. Foulques de Jouvenel, filiation de Colette, Alain Duault, musicologue, Roland Gsell, œnologue, Léopoldine Hugo, filiation de Victor, Catherine Jordy, lecture de Colette, Brigitte Isel, Frédéric Lodéon, musicologue, Jeanne Loesch, ambassadrice d'Alsace, Michel Loetscher, Philippe Mirville, Cité des Trains, Christian Nardin, professeur de Littérature, Jacques Puisay, Institut du Goût, pédagogue des saveurs, Annie Schweitzer et Claude Traunecker, Institut d'Egyptologie de Strasbourg, Francis Rapp, Historien, Hervé This, Alchimiste du goût, André Tuboeuf, musicologue, Jean Vernes,



La Brigade complice du Père Noël.

filiation de Jules...-

Que de talents avons-nous auditionnés pour le faire vibrer (musiciens, chanteurs, danseurs(euses), comédiens...) - Aurélian Andrei, Claude Bouly, harpiste, Jacqueline Coudin et Alexi, Richard Caquelin et ses danseuses, Clémentine Duguet, François Fuchs, musicien, Philippe Geiss, Hayet Hayad, Soumaya Haidara, Michel Ott, Thomas Laedelein, Fabrice Lauer, Jean Lorrain, Judicaelle Lauhlé, Marie Stoecklé et Mélanie Moussay, Lady Nadia, Marion Navarro, Nico l'illusionniste, le magicien Roum, le Quatuor Corélian, les Rouzmarins, Sergeï et Olga,



Décoration autour du Trentenaire du Crocodile.

Cécile sollin, Mathieu Spehner, Eric Taryné, Anne Werner...-

Que de décorations éphémères avons-nous d'abord rêvées puis réalisées avec des artistes-artisans - décorateurs, stylistes, fleuristes, éclairagistes...- qui se succédèrent pour le magnifier : Marina Bick, France Fuerxer, Benoît Guyard, Cathy Kieffer, Dominique et Daniel, Rémy Kopfferschmitt, Rémik, Brigitte Martz, Etamines, Frédéric Robert, Au

fond du Jardin, Sylvie Ribaut, Vert Clair...-

Que de communicants passionnés avons-nous associés pour peaufiner son image de marque – directeurs artistiques, infographistes, illustrateurs, peintres, sculpteurs, photographes, caméraman, imprimeurs - Armand Attia, Denis Bendele, Joan Couss, Marcel Erhardt, Joëlle Feaz, Maurice Idoux et Christiane, Pierre Klein, Christiane Machut, Carole Larrieu, Benoît Linder, Christophe Meyer, Jean-Louis Meyer, Jacky Muller, Hafif Pakzad, Guillaume Pizette, Florence Sanchez, Francis Stoeckel, Yves Trotzier, Anne-Sophie Tschiegg, Hassina Saada-Khechab, Styliste, Robert Scouvard, Luke Urban, Jean-François Weber, Marie Brumm...-

Que de collègues ai-je sollicités pour arriver à mes fins – Martine Morie, Mme André, Fabien Beck, Alain Beller, Elisabeth Briffeau, Cédric Kuster, Emmanuel Gerber, Laurent Huguet, Gilbert Mestrallet, Lionel Neyner, Pia Ohlmann, Eric Reinbigler, Guillaume Robuchon, Rémy Kolb, Gilles Reeb, Francine, Marie Klee...-

Que de stagiaires en communication m'ont accompagné dans l'élaboration de ces opérations au fil des ans : Arnaud, Carine, Cécile, Evana, Frédérique, Gael, Jacques, Jean-Baptiste, Jeanne-Marie, Jeremy, Guillaume, Thomas, Pierre, Roxane, Stéphanie, Victor...-

Que de mots sincères, sensibles et rares avons-nous conjugués à nos mets pour les magnifier et vous donner envie de découvrir leur quintessence et leur saveur. Cela à travers des brochures, des bulletins d'information, des cartes de vœux, des dépliants Traiteur, des affichettes, des dossiers et communiqués de presse, des messages téléphoniques et radiophoniques, des discours, sans oublier notre site internet.

Que de projets ambitieux non viables ont germé dans nos esprits sans arriver à leur terme pour des raisons indépendantes de notre bonne volonté. Mes tiroirs en sont pleins, ils ne demandent qu'à trouver preneur.

Après une telle énumération, je ne peux m'empêcher d'ouvrir une



La décoration de Noël autour du Menu Pouchkine.



Après l'inauguration du Menu Mozart, les perruques s'envolent pour rendre hommage.



La décoration autour du Menu Colette.



La salle Grison redécorée pour le Menu Goncourt.

parenthèse pour évoquer cette rude épreuve que nous avons traversée en février 2002 lorsque notre troisième étoile s'est volatilisée. Vous avez été très nombreux à nous soutenir et à nous faire confiance.

A l'opposé de ce qui aurait pu arriver, le restaurant était rempli de fleurs, de télégrammes, de fax, les lettres sont arrivées par centaines pour nous chuchoter votre attachement à la maison et nous dire que vous nous aimiez et nous appréciez. Sans oublier cette manifestation amicale de soutien de nombreux chefs cuisiniers Alsaciens qui sont venus se réunir spontanément devant le Crocodile pour témoigner leur solidarité, et cette pleine page de pub offerte par les collègues dans les Dernières Nouvelles d'Alsace pour dire : « BRAVO Emile, continue ! ». Comme me le fit remarquer un journaliste de Canal Plus souhaitant une interview, le jour J, l'événement en Alsace n'était pas la nouvelle étoile attribuée, mais bien le fait qu'on ait retiré la troisième du Crocodile !

La vie est ainsi faite de ruptures souvent inattendues qui vous aident ou vous obligent à vous dépasser. Passés de la lumière à l'ombre, nous nous sommes reconstruits peu à peu grâce à vous bien sûr. Jusqu'au jour où nous sommes revenus dans la pleine lumière avec ce chapitre final tout à fait exceptionnel que la Providence nous a offert à quelques jours de la fin du Crocodile Jung. Je veux bien sûr parler du Sommet de l'OTAN qui s'est déroulé à Strasbourg en avril dernier et pour lequel nous avons eu le privilège d'être complices pendant 48 heures. Nous avons servi des mets d'exception aux « grands » de ce monde, autour de son Excellence Barak Obama et du Président Nicolas Sarkozy et de leurs élégantes épouses. Ce dernier événement éblouissant comme la carrière de Monique et Emile Jung a clôturé en beauté leur parcours magistral. En tant que communicant, je n'aurais pu imaginer mieux pour clore une carrière en beauté. Ce fût un vrai cadeau du Ciel!

Voilà à quoi ressemblèrent ces quinze années merveilleuses passées à servir ce Crocodile complice, vigoureux et alerte. Rythmé par la passion, l'ouverture et l'envie de partager, mon quotidien s'est croqué, dégusté ou savouré, parfois à la petite cuiller, d'autre fois à

VU DANS
PARIS
MATCH

Communiqué



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



Monique et Emile Jung ouvrent leurs tables d'exception à la fête dédiée à Jules Verne.



Photos DR / Au Crocodile

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.

D'où vient ce nom exotique ? La légende murmure au cœur de Strasbourg qu'un aigle de camp du général Kléber aurait rapporté un Crocodile empaillé, classé 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 Emile Jung l'ont transformé en 1971 en restaurant gastronomique.



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

Qualifié par certains de « cuisine d'auteurs », le style d'Emile 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, Emile 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 Huguet, 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'indiscibles 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 « Némou », 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 Gonz-

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'Emile et Monique Jung est une cérémonie. Une page d'histoire. Un moment unique.

Axel Araszkiwicz



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.RELAINCHATEAUX.COM/CROCODILE
PROPRIETAIRES : MONIQUE ET EMILE JUNG



En compagnie de Catherine Feff et Irène Frain, lors du cocktail du Trentenaire, le 10 septembre 2001.

la louche et parfois même avec des pincettes. Cela toujours avec un plaisir gourmand renouvelé ! Affinant chaque jour un peu plus cette théorie qui affirme que l'on est intérieurement ce que l'on mange, au fil des ans, mon appétit pour les bonnes et belles choses n'a cessé de grandir, me poussant inexorablement à savourer toujours mieux, plus finement, plus intrinsèquement.

Et enfin, mes ultimes lignes seront pour VOUS, qui êtes en train de me lire en ce moment précieux, celui des mes Adieux ! Jamais je ne vous oublierai car vous avez toujours été là pour nous accompagner, nous soutenir et nous suivre dans les différents temps forts que nous avons traversés. Qu'ils aient été positifs ou délicats, vous m'avez toujours témoigné votre confiance et l'attachement à ces valeurs fortes que nous défendons au quotidien.

Pour vous dire au revoir avec intensité, j'ai envie de reprendre pour le Crocodile Jung dont je fis partie corps et âme, ces merveilleux mots de Barbara, en vous disant que

« sa plus belle histoire d'amour, c'est Vous ! »

Et en souvenir de tous
ces beaux chapitres, n'oubliez pas que
l'essentiel est incisable...

A bientôt peut-être !

Axel Araschiavici



CROCODILE Club

BULLETIN D'INFORMATION TRIMESTRIEL N°17 - MARS 1999



“C” comme Crocodile ou comme Communiquer

Ma présence, dans cette maison de renom l'atteste, le Crocodile vit avec son temps, moderne, novateur, dans le mouvement... Dans la mouvance d'un siècle qui en chasse un autre et qui aborde les perspectives du troisième millénaire avec sérénité. Depuis cinq années déjà, je travaille “complètement” pour notre sympathique Crocodile, aux côtés de Monique et Émile Jung pour qui, je COMMUNIQUE !



Homme de l'ombre, ma fonction est de mettre en lumière cette belle maison, mes patrons et leur équipe, en imaginant des actions originales et fortes. Une mission résolument plurielle qui va de l'édition des documents à l'organisation des décorations ou à l'élaboration d'un temps fort, sans oublier la gestion du site internet ou encore, la préparation du réveillon du 31/12/99... avec un accent particulier mis sur les relations extérieures, qu'il s'agisse de contacts avec des jour-

nalistes, des partenaires ou des invités de prestige (écrivains, artistes).

Comme vous pouvez le constater, les occasions de communiquer dignement pour le Crocodile ne manquent pas et c'est toujours avec le même plaisir que je relève ces défis passionnants, qui, j'ose l'espérer, aident modestement à mieux faire rayonner ces étoiles qui récompensent l'engagement de tous. Enfin, je voudrais rajouter une dernière chose : moi qui ai ce privilège de côtoyer régulièrement ce saurien, je n'ai

vu que rarement, dans ma vie professionnelle, autant de dynamisme et de volonté déployés pour satisfaire et faire plaisir ! Et surtout, - je tiens à le signaler, car cela démontre la capacité d'un bicentenaire à aborder l'an 2000-, je crois être le seul en France à avoir cette fonction intégrée au sein d'un restaurant étoilé.

Axel Araszkievicz
Responsable de la Communication



2000

Revenez... saviez-vous
en ce dernier soir du Bientôt
pour qu'à l'aube, de se réalise
un à na, et qu'une
lumière nouvelle éclaire notre
chemin prometteur vers
l'An 2000.

AXEL ARASZKIEWICZ

axar1@free.fr

+ 33 (0)6 33 65 77 62