

2 0 0 8

L'EUROPE *à table*

Dans le cadre de la Présidence Française
de l'Union Européenne



REMERCIEMENTS

M. Pierre Bach, PCB Création, Benfeld

Société Baumalu, Sélestat

Mme Lise Becker, Consultante

Mme Marie-Thérèse Bitsch, Professeur émérite à l'Université Robert Schuman de Strasbourg

M. Philippe Choukroun, Comité Régional du Tourisme

M. Louis Clerc, Lecteur en histoire contemporaine, Université de Turku, Finlande

M. Marcel Ehrhard, Photographe

Mme Ursula Gori Kaminski, Euro Info Centre

M. Jean-Jacques Fritz, Parlement Européen, Strasbourg

M. Jean-Claude Juncker, Premier Ministre, Ministre d'État du Grand Duché du Luxembourg

M. Kalebdjian, Pavillon Christofle

M. Hans Christian Krüger, Ancien Secrétaire Général adjoint du Conseil de l'Europe

Mme Brigitte Isel, Ass. Générale des Familles du Bas-Rhin, Dépt Culture

Mme Anne Leautier, Affaires Européennes

Mme Jeanne Loesch, Conférencière

M. Philippe Mirville, SNCF Paris

M. Thomas Riegert, Cafés Reck

M. Remyk, Artiste peintre

M. Pascal Rinckenberger, Osram France

M. JC. Romer, Professeur à l'Institut des Hautes Études Européennes de Strasbourg

Mme Florence Sanchez, Flo Photothèque Strasbourg

Mme Yvelise Sciard, Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace

M. Philippe Thieffry, Veuve Clicquot

Mme Birte Wassenberg, Maître de Conférence

MM. Adrien Weber et Vincent Valantin, Valblor Groupe Graphique

M. et Mme Wersinger, professeurs retraités

M. François Wolfermann, Librairie Internationale Kléber

M. Robert Zolade, Elior

POUR QUE VIVE L'EUROPE DES GOÛTS !

Où mieux qu'à Strasbourg, ville qui a participé activement à la construction de l'Europe, pouvait-on relever le défi de créer un Menu rendant hommage à l'Union Européenne ?

La Présidence Française à partir de Juillet étant un très bon prétexte, nous avons choisi en cette année 2008 d'éclairer nos assiettes avec ce thème fédérateur pour qu'un délicieux parfum de partage s'en échappe.

Terre de Gastronomie par excellence, la France se devait de saisir cette opportunité pour faire ce cadeau gourmet aux 26 autres pays membres et aux 500 millions d'Européens.

Notre table, reflet de la générosité légendaire de l'Alsace, est heureuse d'inviter toutes les sensibilités gourmandes du vieux continent à être représentées. Ainsi, au fil de ce Menu, les mets que vous allez déguster vont témoigner des particularités culinaires de l'Europe du Nord, du Sud, de l'Est et de l'Ouest.



C'est notre manière singulière de convier au Crocodile 26 pays qui ne demandent qu'à être découverts, honorés et célébrés à travers leurs saveurs typiques et originales.

Plus que jamais, notre restaurant sera un espace de diversité et de dialogue, d'échange et d'identité, et plus encore de révélations gourmandes.

Le goût, selon nous, peut et doit devenir un passeport universel pour nous aider à mieux comprendre et à accepter autrui dans ses différences culturelles, historiques ou sociales.

À travers cette action, notre ambition se rapproche de l'adage que nous avons tous à l'esprit : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Puissent ces mots se conjuguer à nos mets européens, pour nous inviter tous à vivre une grande épopée gastronomique européenne et inciter au rapprochement des peuples.

Monique et Émile Jung



27 À TABLE !

C'est le nombre ambitieux de pays que nous vous proposons de retrouver en filigrane à travers ce menu créé tout spécialement pour l'occasion. Imaginez la réunion des 27 appétits, certes singuliers et différents, mais résolument complémentaires, avec les mêmes dénominateurs communs que sont le plaisir de la table et la gourmandise.

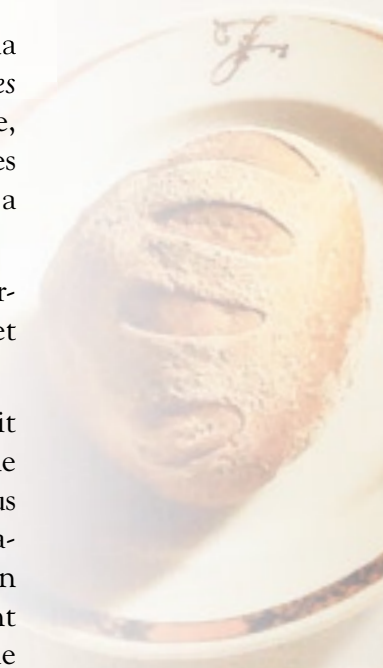
Ajoutez à cela quelques particularités géographiques et climatiques, quelques influences historiques, quelques typologies de caractère et vous commencerez à saisir la complexité de cet exercice de style à dimension européenne.

Notre problématique fut d'esquisser un esprit de cuisine européen et de l'agrémenter de touches caractéristiques symbolisant les quatre points cardinaux. Tour à tour, ma brigade et moi-même, nous nous sommes imaginés, Européens du grand Nord, du Sud torride, du grand Est continental, ou de l'Ouest verdoyant, bref nous nous sommes transposés dans ces ailleurs, proches ou lointains. Notre but a été de nous immerger dans ces cultures que nous connaissons encore trop peu.

Pour nous y aider, un grand ouvrage de référence en la matière a été notre livre de chevet. Intitulé « *Cultures culinaires d'Europe* » aux éditions du Conseil de l'Europe, il nous a livré une source infinie d'informations relatives aux habitudes alimentaires de ces 27 nations et nous a initiés avec appétit aux arcanes de la culture culinaire.

Que de succulentes recettes avons-nous découvertes derrière chaque pays, à travers leurs usages, leur folklore et leur petite ou grande histoire !

Cette incroyable excursion gastronomique nous a fait grandir car aujourd'hui, nous mesurons mieux le véritable sens de l'Europe. Et c'est donc tout naturellement que nous avons accepté de prendre part au formidable projet pédagogique initié par le Rectorat de Strasbourg à destination des Chefs de cuisine des établissements scolaires et dont le titre est déjà un programme à lui tout seul : « Le Sens de l'Europe, l'Europe des Sens ».



Émile Jung
Propriétaire

Laurent Huguet
Chef de Cuisine

Alfred Georg
Chef Pâtissier

Alain Beller
Second de Cuisine



Menu Europa

Sur les traces de la Princesse Europa en Crète

*Bâtonnet de Fêta à l'huile d'Olive lové dans sa feuille d'Aubergine, Dentelle Kadaïf.
Julienne de Légumes du Soleil, Eclats de Citron confits.*

La générosité de l'Europe de l'Est et son festival d'Epices

*Foie gras d'Oie grillé sur lit de Chou blanc et de Betterave rouge,
Vinaigrette au Clou de Girofle et au Carvi, Espoumas de Giroilles.*

La sérénité de l'Europe du Nord et ses embruns iodés

*Filet de Cabillaud poêlé et son Ecaille de Flétan fumé, Radeau de Salsifis.
Purée de Céleri et Cheveux d'Ange de Poireau, Sauce Cassolette.*

La variété de l'Europe de l'Ouest et ses terroirs gourmands

*Filet Mignon de Veau braisé, déglacé à la Guinness, Pommes frites à la Belge,
Fenouil confit et petits Légumes.*

La convivialité de l'Europe du Sud et ses parfums acidulés

*Tomate confite en corolle, Farandole d'Agrumes frais et de Fruits rouges.
Coulis de Carottes et d'Abricots parfumé à l'Anis étoilé.*

L'hommage à la Bulgarie et à la Roumanie, les derniers arrivés dans l'Union Européenne

Velouté Bulgare sur un Lit de Fraises compotées, Nectar de Roses.

Strasbourg, Capitale Européenne

La Ronde des Douceurs étoilées.

Ce Menu est susceptible de changer en fonction du Marché et de la Saison.



Présidence Française du Conseil
de l'Union Européenne

Juillet à Décembre 2008

« *La construction de l'Europe
restera la priorité absolue de
notre politique étrangère.* »

Nicolas Sarkozy

Président de la République Française



LES GRANDES DATES DE LA

1945 - 1957

Les premiers pas

8 mai 1945: Fin de la Seconde Guerre mondiale en Europe.

5 juin 1947: Proposition Marshall d'aide à la reconstruction économique des Etats européens invités à s'unir.

7-11 mai 1948: Congrès de La Haye organisé par le Mouvement européen qui appelle à l'union des pays démocratiques d'Europe.

4 avril 1949: Signature du Pacte Atlantique qui conduira à une organisation militaire (OTAN).

5 mai 1949: Naissance du Conseil de l'Europe dont le siège est fixé à Strasbourg.

9 mai 1950: Déclaration de Robert Schuman, reprenant un projet de Jean Monnet et proposant la création d'une Communauté européenne du charbon et de l'acier (CECA).

30 août 1954: Rejet du traité de Communauté européenne de défense (CED).



1-3 juin 1955: Conférence de Messine entre les six Etats de la CECA – Allemagne (RFA), Belgique, France, Italie, Luxembourg, Pays-Bas - pour relancer la construction européenne.

25 mars 1957: Signature, par les Six, des traités de Rome créant la Communauté économique européenne (CEE) et la Communauté de l'énergie atomique (EURATOM).

1958 - 1973

De l'Europe des 6 à celle des 9

1^{er} janvier 1958: Entrée en vigueur des traités de Rome : Bruxelles devient le siège de deux institutions, Conseil et Commission, mais la Cour de justice est installée à Luxembourg et le Parlement à Strasbourg.

14 janvier 1962: Lancement de la politique agricole commune (PAC).

1^{er} juillet 1968: Achèvement de l'Union douanière entre les Six.

1-2 décembre 1969: Sommet des chefs d'Etat ou de gouvernement des Six à La Haye pour relancer l'intégration.

1^{er} janvier 1973: Premier élargissement des Communautés européennes: adhésion du Danemark, de l'Irlande et du Royaume-Uni.

CONSTRUCTION EUROPÉENNE

1974 - 1981

L'Europe à la recherche d'un nouveau souffle

9-10 décembre 1974: Les chefs d'Etat ou de gouvernement réunis à Paris décident d'institutionnaliser les sommets sous le nom de Conseil européen.

13 mars 1979: Mise en route du Système monétaire européen (SME) pour stabiliser les monnaies des Etats membres.

7-10 juin 1979: Pour la première fois, élection du Parlement européen (PE) au suffrage universel direct qui aura lieu ensuite tous les cinq ans.

1^{er} janvier 1981: Adhésion de la Grèce.

1984 - 1995

De l'Europe des 12 à l'Europe des 15

14 février 1984: Adoption par le PE du « projet Spinelli » qui souhaite une large révision du traité de Rome.

25-26 juin 1984: Le Conseil européen de Fontainebleau relance la construction européenne.

14 juin 1985: Signature des accords de Schengen sur la libre circulation des personnes.

1^{er} janvier 1986 : Adhésion de l'Espagne et du Portugal.

17-28 février 1986: Signature, par les douze Etats membres, de l'Acte unique européen établissant le grand marché intérieur.

17 avril 1989: Rapport Delors sur l'union monétaire.

9 novembre 1989: Chute du mur de Berlin qui symbolise la fin du communisme en Europe et ouvre la voie à la réunification de l'Allemagne.

7 février 1992: Signature par les Douze du traité de Maastricht créant l'Union européenne (UE) qui englobe les Communautés existantes et de nouvelles formes de coopération dans les domaines de la politique étrangère et de la sécurité intérieure. Il instaure également une citoyenneté européenne.

1^{er} janvier 1995: Adhésion à l'UE de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède.

1996 - 2007

La Naissance d'une Europe politique

1^{er} janvier 1996: Entrée en vigueur du traité d'union douanière entre la Turquie et l'UE.

2 octobre 1997: Signature du traité d'Amsterdam qui révisé le traité de Maastricht.

1^{er} janvier 1999: Naissance de l'euro : des parités irrémédiablement fixes sont établies entre les monnaies des pays adhérents.

26 février 2001: Signature du traité de Nice qui entrera en vigueur le 1^{er} février 2003.

1^{er} janvier 2002: Mise en circulation de l'euro (billets et pièces).

1^{er} mai 2004 : Elargissement de l'UE, de 15 à 25, par l'adhésion de Chypre, Malte et 8 Etats d'Europe centrale.

29 octobre 2004: Signature d'un traité établissant une constitution pour l'Europe, abandonné en 2005 après un référendum négatif dans deux pays.

1^{er} janvier 2007: Adhésion de la Bulgarie et de la Roumanie : l'UE compte 27 Etats.

13 décembre 2007: Signature par les Vingt-sept du traité de Lisbonne qui reprend plusieurs clauses du traité constitutionnel.



7

« L'analyse la plus répandue du mot « Europe », le considère comme une composition des mots grecs eurys (large) et ops (visage), et plus précisément comme un doublet du nom féminin Européé (aux grands yeux), une ancienne désignation de la Terre. »

AUTOUR DE LA *La légende*

La légende de la mythologie grecque raconte qu'Europe, fille d'Agénor (Εὐρώπη en grec, Europa) est une princesse phénicienne qui fut enlevée par Zeus, métamorphosé en taureau blanc, et emmenée en Crète où elle donna naissance à Minos.

Dans les œuvres d'Homère, Europe est une reine mythologique de Crète et non un terme géographique. Plus tard, le mot signifiait la Grèce continentale et depuis l'année 500 avant Jésus-Christ sa signification s'élargit à toutes les terres au nord.

Au I^{er} siècle avant Jésus-Christ, Varron I évoque une bipartition du monde au niveau du Bosphore, les parties situées au nord-ouest du détroit constituant l'Europe, celles situées au sud-est, l'Asie. Au IV^e siècle après Jésus-Christ, le mot Europe désigne l'une des six provinces du diocèse de Thrace, et son territoire correspond approximativement à celui de la Thrace orientale turque actuelle.



PRINCESSE EUROPA

mythologique

L'analyse la plus répandue de ce mot le considère comme une composition des mots grecs eurýs (εὐρύς, « large ») et óps (ὄψ, « visage »), et plus précisément comme un doublet du nom féminin Eurōpē («aux grands yeux»), une ancienne désignation de la Terre. L'interprétation du mot par le sémitique ereb, qui signifie « coucher du soleil » (donc occident) n'est aujourd'hui plus retenue.

Dans une perspective asiatique ou moyen-orientale, le soleil se couche effectivement en Europe, la terre à l'ouest. La princesse phénicienne (donc sémitique) de Tyr a bien été enlevée par Zeus vers le couchant.

Selon John Hale, le mot Europe existait déjà avant le XVI^e siècle pour désigner un continent distinct de l'Afrique et de l'Asie, mais il n'était connu que des lettrés. L'utilisation du mot par les habitants de l'Europe ne s'est généralisée qu'à partir du XVI^e siècle, c'est-à-dire lorsque la Renaissance était déjà bien engagée.

Source Wikipédia





DANEMARK 1973



FINLANDE 1995



SUÈDE 1995

L'Europe du Nord s'est longtemps présentée aux Français comme une marge dépréciée, isolée aux confins mal connus d'une Europe française centrée sur la Méditerranée et Paris. Une partie importante du continent européen restait ignorée, son fond culturel, son histoire et ses modes de vie mal perçus.

Du Sud du Danemark au Cap Nord, c'est d'abord l'eau sous toutes ses formes qui unifie cette région. La Baltique, la Mer du Nord et l'Océan Arctique marquent le paysage et influencent les modes de vie, alors que les grands systèmes lacustres de Finlande centrale font du paysage une dentelle de forêts et

d'eau. Si le climat nordique s'échelonne des conditions quasi-arctiques de l'extrême Nord lapon aux hivers pluvieux du Sud danois, les saisons en revanche sont partout marquées. En Finlande, en Suède, en Norvège ou en Estonie, la nature se réveille en été dans tout son éclat : on rattrape alors le temps perdu au cours d'hivers où la nuit tombe à 16 heures...

Autre facteur important, l'activité économique et commerciale a maillé cette région d'intenses réseaux d'échange. La mer, voie de communication majeure, a charrié l'ambre, le bois, le goudron, les fourrures, le fer suédois ou plus récemment le gaz russe.



GUTEN APPETIT



GOOD APPETITE



ENJOY



GUTEN APPETIT



BON APPÉTIT



SMAKELIJK ETEN



GUTEN A

DU NORD

d'influences

« De la Baltique à la Mer du Nord, c'est l'eau sous toutes ses formes qui unifie le Nord de l'Europe. »



 ESTONIE 2004

 LETTONIE 2004

 LITUANIE 2004

11

Une indéniable homogénéité culturelle ne doit pas faire oublier l'éclatement d'une zone traversée de tensions constantes. Les ambitions de Copenhague et de Stockholm s'opposent ainsi du XVI^e au XVIII^e siècle. La fondation de Saint-Pétersbourg en 1703 annonce toutefois l'arrivée d'un nouvel acteur régional : la Russie s'empare en 1809 d'une Finlande jusqu'ici suédoise, affirmant son influence en Europe du Nord. Tensions et guerres dominant encore la première moitié du XX^e siècle, alors que la région se retrouve emprisonnée dès 1930 entre l'Allemagne et l'URSS. En 1939, les Etats baltes disparaissent sous la botte des soldats soviétiques, alors que la Norvège et le Danemark sont occupés par l'Allemagne en 1940.

La Finlande quant à elle doit livrer deux guerres successives à l'Armée Rouge. Après 1945, la guerre froide divise la région et il faut attendre la fin des années 1990 pour que la Finlande et la Suède, puis les Etats baltes, intègrent l'Union Européenne.

Aujourd'hui, le Nord de l'Europe apparaît plus que jamais comme une région fascinante et diverse, méritant d'être considérée comme une partie importante du tout européen.

Louis Clerc



L'EUROPE

Un nouveau



12



HONGRIE 2004



POLOGNE 2004

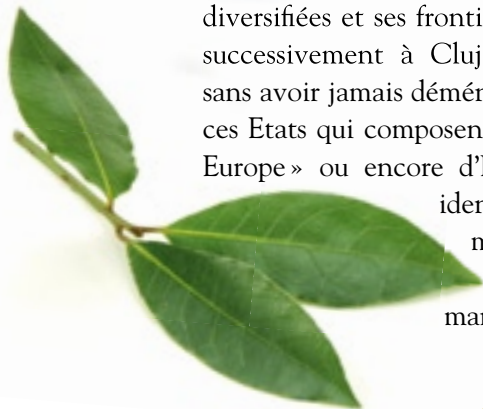


RÉP. TCHÈQUE 2004

Définir l'Europe centrale et du sud-est – celle que l'on a appelée, à l'époque soviétique, « Europe de l'Est » - est une tâche quasi impossible tant ses histoires sont diversifiées et ses frontières mouvantes. On peut avoir habité successivement à Cluj, Napoca, Kolozsvár et Klausenburg sans avoir jamais déménagé de sa maison. Pourtant chacun de ces États qui composent cette région qualifiée aussi d'« Autre Europe » ou encore d'Europe « médiane » a développé une identité nationale particulièrement affirmée face aux grands empires européens du XIX^e siècle: austro-hongrois, allemand, russe ou ottoman. Emancipés de ces

tutelles, ils n'en ont pas moins gardé certaines de leurs traditions notamment dans le domaine culinaire.

Certains ont des traditions germaniques ou slaves, d'autres, ottomanes ; certains sont des pays à vin, d'autres à bière ou à alcool blanc. Certains proposent une cuisine véritablement gastronomique. S'il fallait trouver un élément commun à cette diversité ce serait sans doute, le chou et plus particulièrement le chou fermenté (choucroute) accommodé de nombreuses manières : à la viande, à la crème et au paprika pour le *Szekelegulyas* hongrois ou au jus de viande pour le *Bigos* des montagnards polonais. Les pays soumis à l'ancien empire



« Chacun des États de « l'Autre Europe »,
a su développer une identité nationale forte, malgré les aléas
de l'Histoire des grands empires européens. »



SLOVAQUIE 2004



BULGARIE 2007



ROUMANIE 2007

13

austro-hongrois – Hongrie, République tchèque, Slovaquie et partie méridionale de la Pologne ou encore, en Roumanie, la Transylvanie – ont aussi en commun le *Wienerschnitzel*.

Enfin, les pâtisseries, souvent à base de crème ou de fromage blanc, sont appréciées partout.

Quant aux pays des Balkans, Roumanie et Bulgarie, ils ont des traditions que l'on pourrait qualifier de plus méditerranéennes, proches souvent de celles de la Grèce. Les boissons qui accompagnent ces plats sont tout aussi diversifiées, mais leur frontière est là, plus climatique qu'impériale. Bulgarie, Hongrie et Roumanie, produisent des vins, rouges ou blancs, souvent

d'excellente qualité et qui peuvent être comparés sans rougir à certains vins français. Le *Tokaji* hongrois – rien à voir, ni au goût ni à la forme de ses bouteilles avec l'ex-tokay-pinot gris d'Alsace - est un vin d'apéritif ou de dessert souvent exceptionnel. La République Tchèque est le pays par excellence de la bière avec la capitale mondiale de cette boisson : *Plzen*, mieux connue par les amateurs de bière sous son nom allemand de Pilsen. Quant à la Pologne, sa vodka est considérée comme la meilleure.

J.Chr. Romer



L'EUROPE

Berceau



ITALIE 1957



GRÈCE 1981



ESPAGNE 1986



POR

14

L'Europe du Sud... à cette simple expression on entend déjà le chant des cigales, on se laisse envahir par le parfum de la lavande sous les rayons caressants du soleil méridional. Parfums enivrants, soleil rayonnant... l'Europe du Sud a pour dénominateur la cuisine méditerranéenne. Cuisine conviviale, la cuisine méditerranéenne symbolise plus que toute autre le bonheur de vivre au soleil. L'olivier, avec la vigne et le blé, fait partie de cette triade méditerranéenne qui représente à la fois le symbole même de ces civilisations de la Méditerranée et une des composantes majeures de la nourriture des peuples vivant sur ses rivages. D'Ouest en Est, on constate une forte présence du poisson dans la gastronomie. La *Caldeirada*, une savoureuse soupe

de poissons du Portugal, tout comme la *Paella* espagnole en sont les déclinaisons les plus marquantes.

Le *Gaspacho* andalou, soupe froide à base de tomates et de poivrons et les *Tapas*, petits plats composés de jambon *Serrano*, de poivrons en salade, de petits crustacés, de petits cubes de fromage sont autant de manifestations régionales d'une gastronomie variée. L'Italie est mondialement célèbre pour ses pâtes qui sont la composante essentielle de sa cuisine. C'est aussi le pays des *Pizzas*, des fromages, des vins, des liqueurs, du *Tiramisu*, des authentiques *Espresso* et *Cappuccino*.



DU SUD de l'Europe

« Cuisine conviviale, la cuisine méditerranéenne symbolise plus que toute autre, le bonheur de vivre au soleil. »



TUGAL 1986



CHYPRE 2004



MALTE 2004



SLOVÉNIE 2004

15

En Grèce, les plats les plus typiques sont la *Moussaka*, le *Tsatsiki* ou encore la salade grecque tandis que Chypre est célèbre pour ses *Mezze* qui allient des sauces savoureuses, des légumes et une grande variété de poissons et de viandes.

Le repas maltais commence souvent par une soupe, comme la *Minestra* suivie du plat national à base de lapin qui a donné naissance à un nom de soirées, la *Fenkata*. Les Maltais adorent les pâtisseries souvent à base d'amandes, de dattes, de figes, comme le nougat qui est l'une des friandises incontournables à Malte.

Enfin en Slovénie, c'est à nouveau une soupe ou un potage qui ouvre le repas. Le *Štruklji*, pâtes farcies bouillies à l'eau, à base de

fromage blanc, aux épinards, à l'estragon, le *Žganci*, plat à base de gruau, le *Žliniki*, boules à base de pommes de terre fourrées de différents fruits sont les plats slovènes les plus typiques.

En définitive, on retrouve quelques spécificités nationales et locales mais surtout beaucoup d'unité dans les traditions culinaires d'Europe du Sud avec une cuisine dont les saveurs reflètent les richesses de son terroir et la générosité de son soleil.

Anne Leautier





ALLEMAGNE 1957



BELGIQUE 1957



FRANCE 1957



LUXEMBOURG 1957

Après la Seconde Guerre Mondiale, la nécessité de la construction d'une Europe unie s'impose. Mais en examinant les variétés culinaires des pays d'Europe de l'Ouest, on peut mesurer les difficultés pour se retrouver autour d'une même table. Entre l'Idéalisme allemand, le Pragmatisme anglo-saxon et le Cartésianisme français, à quelle sauce va-t-on manger le steak frites européen ?

En Autriche, le *Wienerschnitzel* (escalope de porc panée), le *Tafelspitz* (pot-au-feu), le *Kaiserschmarren* (crêpe sucrée) et la *Sachertorte* mettent l'eau à la bouche.

L'Allemagne, fière de sa tradition fédérale, savoure les

Königsberger Klöpse (boulettes de viande aux câpres) au Nord, le *Schweinshaxen* (jarret de porc) en Bavière et le *Sauerbraten* (porc mariné au vinaigre) en Rhénanie, accompagnés d'une bière : *Berliner*, *Weissbier*, *Kölsch*.

Aux Pays-Bas, on dégustera la soupe de pois, le *Hutspot* (salmigondis) et les *Pannekoeken* (crêpes) ainsi que les fromages : *Gouda*, *Edamer*, *Leerdamer*...

Comment évoquer la Belgique sans parler de ses moules-frites? Mais il ne faudrait pas oublier le *Witloof* (chicon), les *Waterzoï* à la Gantoise (plat de poissons et anguilles), les pralines et les bières (*Leffe*, *Orval*, *Gueuze*, *Lambic*). Le Grand Duché du



DE L'OUEST

que d'ouverture

« Entre l'idéalisme allemand, le pragmatisme anglo-saxon et le cartésianisme français, à quelle sauce va-t-on manger le steak-frites européen ? »



 PAYS-BAS 1957

 IRLANDE 1973

 ROYAUME-UNI 1973

 AUTRICHE 1995

17

Luxembourg n'est pas en reste avec sa *Bonneschlupp* (soupe de haricots verts), ses *Kniddelen* (quenelles de farine).

Que serait le Royaume-Uni sans ses fish and chips? Le boudin noir anglais, les côtelettes écossaises et le *Cawl* (soupe galloise) s'accrochent bien d'une de ses 2000 bières dont la fameuse *Ale*. La verdoyante Irlande est célèbre pour son Irish stew, le *Champ* (plat de pommes de terre), le *Colcannon* (navets et panais) et sa bière, la *Guinness*.

La France, quant à elle, a transformé l'acte alimentaire en geste esthétique. Les repas aristocratiques imités par la bourgeoisie après la Révolution instituent le principe

«Qu'en mangeant ce qui est bon, on devient meilleur». Au XX^e siècle, on redécouvre les traditions régionales : le bœuf bourguignon, la bouillabaisse marseillaise, le foie gras de canard du Périgord ou la choucroute alsacienne et son foie gras d'oie...

Mais déjà le Général de Gaulle se désolait : « Comment gouverner un pays qui possède 365 sortes de fromages ? » Toutes ces traditions sauront-elles résister à la déferlante des Fast Food ? Le hamburger sera-t-il le dénominateur commun de tous les Européens ? (Heureusement qu'un petit village gaulois résistait...)

Birte Wassenberg



Crocodile

LETRE AUX MEMBRES DU PARLEMENT EUROPEEN

Chers Collègues,

nous vous présentons le premier numéro de

CROCODILE
Les uns aux Membres du Parlement européen.

Les raisons de cette initiative sont exposées dans ce premier numéro.

Nous consacrerons de l'espace aussi aux lettres des lecteurs qui pourront nous être envoyées dans la mesure de celui qui l'honore et que nous traduirons.

Bien amicalement

François Pflimlin
A. Spinelli

18



en savoir,

V. Giscard d'Estaing
15 mai 1992.

Monsieur le Président de la République

en l'honneur des

Membres du Conseil Européen

En 1971, lorsque nous arrivâmes à Strasbourg pour reprendre le Crocodile, nous n'étions que de jeunes trentenaires passionnés, frais émoulus, sortis tout juste de notre vallée de Masevaux.

Déterminés et volontaires, nous nous sommes investis dans cette maison corps et âme avec notre équipe pour lui donner ses plus belles lettres de noblesse et en retour, notre clientèle nous a rapidement suivis.

A l'époque, nous n'imaginions pas quel destin se profilait face à nous! L'aventure fut encore plus merveilleuse que ce que nous pouvions espérer.

Ville symbole de la construction de l'Europe, Strasbourg nous a offert des rencontres magnifiques et des surprises prometteuses nimbées de grâce et d'émotion.

En parallèle à nos fidèles clients Strasbourgeois et Alsaciens, nous avons eu le plaisir d'accueillir tout le gotha de ce monde politique pro-Européen, venu des quatre coins du vieux continent.



Konrad Adenauer



Jacques Delors

EUROPE, NOTRE D

par Monique

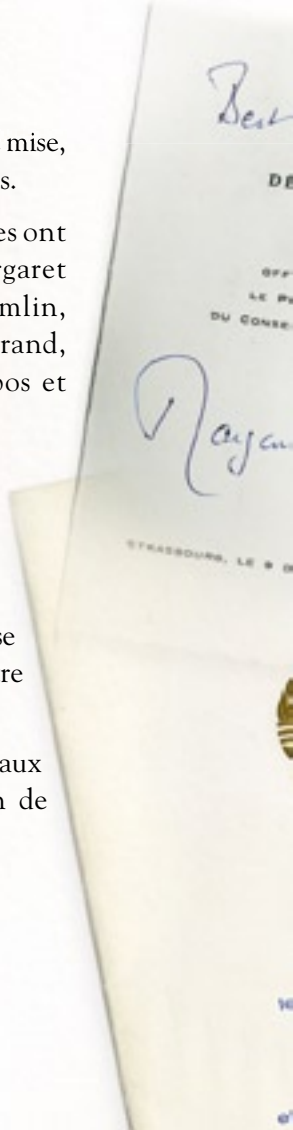
Dans ces années-là, l'effervescence et l'idéologie étaient de mise, ce qui rendait les atmosphères très animées et passionnées.

La plupart des plus grandes personnalités Européennes ont pris place à notre table – Mesdames Simone Weil, Margaret Thatcher, Angela Merkel, Messieurs Pierre Pflimlin, Dubček, Valéry Giscard d'Estaing, François Mitterrand, Helmut Kohl, Jacques Chirac..., - et bien des propos et des idées ont été débattus et abordés au Crocodile.

Aujourd'hui encore l'esprit des lieux est chargé de cette histoire singulière. De là à dire que le Crocodile fut le théâtre de bien des réunions politiques, il n'y a qu'un pas !

Ainsi, une part modeste mais intense de cette talentueuse partition en faveur de l'Europe s'est-elle écrite à notre table et de cela nous sommes fiers.

Tout le monde le sait, la table est le meilleur antidote aux blocages et aux incompréhensions et il n'existe rien de



DEVOIR DE MÉMOIRE

et Emile Jung



Extrait de la Lettre
aux Membres du Parlement Européen
créée au restaurant
« **Au Crocodile** »
le 9 juillet 1979

mieux qu'un mets savoureux ou qu'un bon vin pour ouvrir les esprits et les rendre plus tolérants. Comme l'ont même dit certains, le génie de notre cuisine et l'élégance de notre art de recevoir auraient même parfois opéré lors de négociations périlleuses.

Pour preuve, rappelons-nous cette scène européenne qui s'est déroulée dans notre Salon Rohan un certain soir de Juillet 1979. Réunis à l'issue d'une session, quelques parlementaires avaient décidé de se retrouver pour dîner au Crocodile. L'élaboration du processus de construction de la grande Europe rencontra alors quelques turbulences et il fallait réagir fortement pour insuffler une nouvelle dynamique.

Sous l'impulsion volontaire et déterminée d'Altiero Spinelli, « Le Club du

Crocodile » fut créé, avec pour mission première de relancer la construction Européenne.

Qualifiée par son auteur « d'acte généreux de solidarité politique », une lettre bimestrielle a vu le jour pour illustrer la vocation de ce club. A leur manière, ils contribuèrent à travers ce geste à célébrer la destinée européenne du Crocodile.

Pour nous, cette histoire incroyable est l'une des plus belles pages de l'anthologie du Crocodile, de laquelle nous tirons notre légitimité de citoyen Européen.

Elle justifie également à elle toute seule notre souhait de réaliser aujourd'hui un menu Europa en écho à ce vécu exceptionnel.



Jean Monnet

Robert Schuman

« A Strasbourg, le 9 juillet 1979, pendant un dîner au restaurant Crocodile, 9 membres du Parlement Européen de nationalités et appartenances politiques diverses sont tombés d'accord sur un jugement sévère de la situation actuelle de la communauté, sur la nécessité de réformer ses institutions pour qu'elle puisse affronter, avec des probabilités de succès, les problèmes auxquels elle est confrontée, et sur le fait que le Parlement a le devoir d'assumer la responsabilité de débattre et voter les réformes qui s'imposent, afin de les soumettre à l'approbation des organes constitutionnels compétents des Etats Membres... »

BON APPÉTIT, CHERS CITOYENS !



La ville de Strasbourg occupe au plus tard depuis le temps de mes études une place particulière dans mon cœur. Ville symbole de la réconciliation franco-allemande et haut lieu du parlementarisme européen, la capitale alsacienne a joué un rôle de premier rang dans l'histoire de la construction européenne.

Le 1^{er} mai 2004, avec le grand élargissement, l'Union européenne a, pour le dire avec les mots du grand Churchill, « *terminé à l'Est ce qu'elle avait commencé à l'Ouest* ». Soixante ans après les premiers pas de l'intégration européenne, l'histoire et la géographie européennes ont enfin pu être réconciliées.

La richesse de l'Europe réside à la fois dans ses valeurs communes et dans sa diversité. Ce qui vaut pour l'histoire, la culture et la langue vaut au moins autant pour la cuisine. Il m'est donc un plaisir de prendre part à l'événement gourmand que nous réservent Monique et Émile Jung à l'occasion de la présidence française de l'Union européenne.

La force du sentiment européen de Monique et Émile Jung n'a jamais fait de doute. La renommée du Crocodile dépasse depuis longtemps les sphères culinaires et occupe entre-temps, grâce notamment au regretté Altiero Spinelli, une place de choix jusque dans les livres d'histoire.

Au cours du semestre de la présidence française, la table d'hôte du Crocodile s'avèrera encore un peu plus fédératrice que d'habitude, grâce à une composition culinaire extraordinaire. Le Menu Europa nous démontre que tous les moyens sont bons pour fédérer. Car l'esprit européen passe aussi par les papilles.

Y a-t-il une meilleure manière de découvrir l'Europe qu'en dégustant les délices qui naissent des multiples spécificités culinaires et culturelles de notre continent ?

A travers cette manifestation riche de sens, je perçois l'esprit d'une Alsace généreuse, qui une fois encore, témoigne de sa capacité à donner et à se renouveler. Je salue cette initiative d'un chef étoilé, qui trace une voie nouvelle pour construire l'Europe autrement.

Hôte privilégié de la ville de Strasbourg depuis des décennies, intimement liée à son histoire, l'Europe se voit aujourd'hui honorée d'être mise en lumière d'une telle manière. Maintenant que la table est dressée, il ne me reste plus qu'à vous dire :

« *Bon Appétit, chers Citoyens, à vous qui êtes l'âme de l'Europe!* »

Jean-Claude Juncker

Premier Ministre, Ministre d'État du Grand Duché du Luxembourg



— AU CROCODILE —

RESTAURANT - SALONS DE RÉCEPTION - TRAITEUR

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

Pavillon
Christoffe



TOURISME
ALSACE
Comité Régional du Tourisme



Crédit Mutuel
LA banque à qui parler



Elior



librairie
KLEBER



OSRAM



SNCF



VALBLOR
GROUPE GRAPHIQUE