

1756 - 2006

Hommage
à Wolfgang Amadeus

Mozart

à l'occasion du 250^e Anniversaire de sa naissance



Hommage à *Wolfgang Amadeus Mozart*

Depuis que nous agrémentons nos assiettes de thèmes culturels, c'est la première fois que nous choisissons de mettre la musique à l'honneur.

Cette année 2006 étant le 250^e Anniversaire de la naissance de Wolfgang Amadeus Mozart, nous sommes heureux de célébrer son talent.

Ainsi, tout au long de cette année de commémoration, nous faisons chanter nos assiettes et tinter nos verres à travers une partition gastronomique qui revisite son œuvre impressionnante.

Notre territoire d'exploration pour concocter ce menu a été vaste puisque ses créations musicales abondent et qu'en plus, Mozart, dès son plus jeune âge a sillonné l'Europe de long en large, de Salzbourg à Naples, de Paris à Dresde, de Londres à Milan et de Prague à Berlin...sans oublier son passage à Strasbourg. Ses nombreux voyages ainsi que ses concertos, ses sonates et opéras ont été autant de sources d'inspiration pour élaborer ces mets que nous avons souhaités harmonieux.

Afin de laisser libre cours à nos imaginations, nous avons écouté Mozart, lu ses biographies, rencontré ses spécialistes passionnés, et peu à peu, nous nous sommes laissés pénétrer par celui qui incarne la jeunesse de l'éternité, sans omettre de nous baigner dans ce merveilleux Siècle des Lumières qui l'a vu naître et s'épanouir pleinement.

La symphonie de saveurs inédites qui découle de nos recherches est loin d'être exhaustive, elle est une interprétation personnelle de son génie.

Nous avons souhaité que ce menu reflète l'esprit Mozartien, c'est-à-dire une divine légèreté irisée de grâce flamboyante, oscillant parfois vers la gravité.

Maintenant que le «la» est donné, apprêtez vous à tendre l'oreille pour que votre palais avisé soit le sérail de vos papilles enchantées...



Monique et Emile Jung

Quelle partition pour composer un menu musical ?



La Musique adoucit les moeurs, on le sait, et à travers notre inspiration, doit-elle édulcorer ces mets que nous allons créer ? C'est une question que nous nous sommes posée en cuisine lors de nos toutes premières recherches.

Et après réflexion, ce qui nous a semblé plus important que tout, c'est que nos créations culinaires soient le reflet du puissant génie qui animait Mozart.

Mais comment définir un talent aussi rare, aussi foisonnant, complexe et riche ? Quelques mots ont tenté de cerner l'esprit qui nous a guidés pour trouver les saveurs pouvant être en harmonie avec la personnalité de ce virtuose.

La grâce, la légèreté, l'élégance, l'éclat, l'énergie, l'optimisme, la frénésie, le bien-être, l'élévation, la perfection... sont autant de vocables que nous a inspiré sa divine musique.

En les écoutant avec attention, voire avec recueillement, nous nous sommes rendus compte que ses mélodies savamment construites étaient étonnamment évidentes à apprécier. Ne serait-ce pas cela son vrai talent, d'avoir rendu, compréhensibles des choses complexes ?

Ses multiples voyages à travers le Saint Empire romain germanique, le royaume de Prusse, la France de Louis XV et Louis XVI, l'Italie, les Pays-Bas, les États du Pape, l'Angleterre... et Strasbourg, auprès des plus grands, nous ont également donné l'envie de mettre à l'honneur des accents culinaires typiques de cette Europe d'antan : Salzbourg, Vienne ou Prague la merveilleuse...

La tonalité de ce menu "Amadeus" a donc pour ambition de nous ramener sur les traces de son destin exceptionnel, tout en évoquant l'élégant esprit de ses mélodies.

Compositeurs dans l'âme, mon second, ma brigade et moi-même avons œuvré passionnément pour que cette partition gastronomique soit une symphonie de saveurs ! Comme l'écrivait Mozart, "Ni intelligence élevée, ni imagination, ni toutes deux ne font l'âme du génie. Amour ! Amour ! Amour ! Voilà l'âme du génie."

Emile Jung

Laurent Huguet
Chef de Cuisine

Alfred Georg
Chef-Pâtissier



Menu Amadeus



PETIT PRÉLUDE SALZBOURGEOIS

*Consommé de Queue de Bœuf,
Flan à la Moelle, Croustille d'Herbes*



OUVERTURE GUSTATIVE DE LA FLÛTE ENCHANTÉE

*Foie de Canard, cuisiné à la façon « Schnitzel »,
Vinaigrette de Framboise, Xérès et Raifort, petite salade mêlée*



L'ODYSSÉE CRÉTOISE D'IDOMÉNÉE

*Espadon en Anchoïade, Julienne de Courgettes,
Huile d'Olive au Citron confit*



LE COUP DE COEUR DE DON JUAN

*Pièce de jeune Taureau grillé, Artichaut et Fèves,
Émulsion au Beurre fumé, Bandrille de Volaille marinée*



LE SOUFFLE D'AMOUR DE COSI FAN TUTTE

*Nuage de Mascarpone allégé sur Génoise
"punchée" au Rhum et au Moka*



L'ESQUISSE DE VOLUPTÉ ORIENTALE AUTOUR DE L'ENLÈVEMENT AU SÉRAIL

*Symphonie de fruits du Soleil, Sorbet aux épices,
Elixir citronné au Cumin*



EN HOMMAGE À LA VILLE QUI VIT S'ÉTEINDRE MOZART

Le Café Viennois

*Ce menu est susceptible
de changer en fonction
du marché et de la saison.*

Di un' *esca migliore* bisogno non ba... D'un manger meilleur il n'a pas besoin. Qui ? Le cœur, du moment qu'un espoir d'amour l'a nourri. C'est tout Mozart, et ça s'entend dans sa musique, ici en l'occurrence *Così fan tutte*. Mais en amour non plus Mozart ne se nourrissait pas que de pensées ! Il désirait très fort la chose même, et l'écrivait en voyage à sa petite femme, Constance, en des termes qui ne laissent aucun doute sur son appétit. Il pouvait se régaler de côtes de porc grillées en sortant de sa propre *Flûte enchantée* ; mais passant par Lyon faisait provision d'un petit fût de Bourgogne ; et émerveillait son papa avec sa propre table : faisant en choucroute, huîtres par douzaines, «enfin, disait Papa épaté, tout ce qu'il faut...» Mozart était à la fois sensuel et sensible, gourmand et raffiné, en art comme au naturel : donc gourmet, et tout le contraire de ce bâfreur de Don Giovanni qui à son festin engloutit son *piatto saporito*, plat à savourer, par *bocconi da gigante*, des bouchées d'ogre, qu'il fait passer (ou noie) avec du vin.

Si Mozart au lieu de musicien avait été cuisinier, quel saucier il aurait été ! Il n'a rien aimé au monde comme entendre des instruments au beau son, pour en marier les timbres. Il combine l'acidité agreste, un peu agressive, de treize instruments à vent, il nous fond, nous monte cela en un sabayon voluptueux où ce qui domine, c'est la douceur. Il faut le faire ! Ses opéras nous promènent de la Mer d'Azov (*Mitridate*) à la Crète (*Idoménée*), l'Égypte (*la Flûte enchantée*), les côtes barbaresques (*l'Enlèvement au sérail*) mais l'essentiel tient à l'Espagne (*Don Giovanni* et *les Noces de Figaro*) et sa bien-aimée Italie (*Così* pour le contemporain, *Lucio Silla* et *Titus* pour l'antique). Toute une Méditerranée de saveurs et de soleil : voilà la cuisine idéale, l'*esca migliore* des opéras de Mozart : mais l'exotisme s'y mêle toujours, avec un goût de renouveler les habitudes. Ce n'est pas pour rien qu'il s'est trimbalé dans toute l'Europe tout enfant, celle des Cours comme celle des auberges !

André Tubeuf

Cette opération s'inscrit dans le cadre des Célébrations Nationales orchestrées par le Ministre de la Culture.



LE FIGARO



— 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