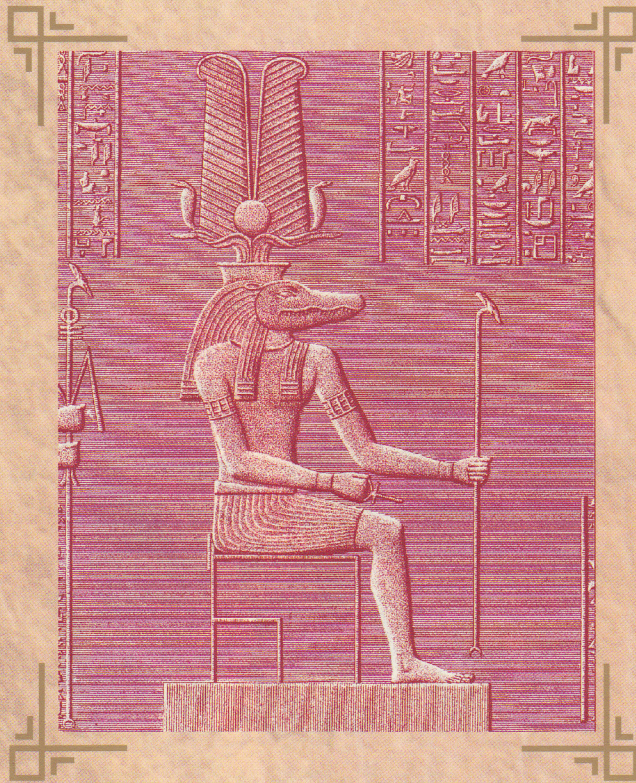


1971 - 2001

Trentenaire du Restaurant Au Crocodile

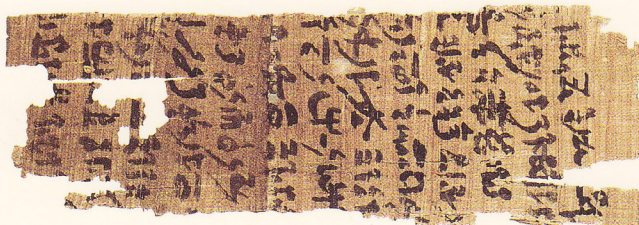


Hommage à Sobek

Avec l'amicale complicité d'Irène Frain



Remerciements



Nous tenons tout particulièrement à remercier pour leur gracieuse collaboration :

- M. Jean-Marie Boehm, Responsable de l'Antenne France 3
M. André Bord, Président de la Commission Interministérielle de Coopération France-Allemagne
Mme Florence Bourquin, Musées de Strasbourg
M. Fabrice Coppola, Lufthansa
M. Jean-Pierre Cortegianni, Égyptologue à l'IFAO au Caire
M. Nicolas de Rabaudy, La Revue des Champagnes, Le Figaro
M. Olivier de Richoufftz, Comité Régional du Tourisme Alsace
Me Nelly G.Dumoulin, Arts et Civilisations
M. Kamal Eid, organisateur des excursions en Egypte
M. Roland Foesser, Lufthansa
Mme Irène Frain, écrivain
Mme France Fuerxer, Décoratrice
M. James Guillepain, Moët & Chandon
M. Éric Lecourt, Le Figaro
M. Jean-Louis Lepeltier, Directeur Général Moët & Chandon
M. Gérard Littler, Directeur de la B.N.U.S
M. Francis Markus, Co-président Avenance
Mme Hassina Saada-Khechab, Styliste
M. Antoine Samuelli, Expert du Tourisme au Moyen-Orient
M. Christian Sorg, Télérama
Mme Annie Schweitzer, Directrice de Collection, Institut d'Égyptologie Strasbourg
Mme Christine Spéroni, Documentaliste, Musées de Strasbourg
M. Michel Tourniaire, Directeur de l'Hôtel Sémiramis, Le Caire
M. Claude Traunecker, Égyptologue, Institut d'Égyptologie Strasbourg
M. François Wolfermann, Librairie Internationale Kléber



30 Ans d'Age pour un bel Hommage

Cette année, le 10 septembre 2001, nous célébrons les 30 années d'existence de notre restaurant. Devenu au fil des ans un haut-lieu de la gastronomie française connu et reconnu, le Crocodile nous a menés sur un chemin étoilé rythmé de bonheurs et d'émotions partagés -1ère étoile Michelin en 1972, la seconde en 1975 et consécration en 1989 avec la troisième -.

Pour fêter dignement cet honorable anniversaire, nous avons choisi de rendre hommage au crocodile qui, il y a 2 siècles, fut ramené d'Égypte à Strasbourg par le Capitaine Ackermann, aide de camp du Général Kléber.

Ainsi, début avril, nous sommes revenus sur ses traces, au Caire, en inaugurant le Menu du Trentenaire créé tout spécialement pour l'occasion par Émile Jung et sa brigade. Inspirés des coutumes culinaires du pays des Pharaons, les mets qui le composent vous invitent à plonger dans une oasis de saveurs exotiques et originales. Outre ce dîner, nous avons foulé la terre d'Égypte durant trois jours, en compagnie de quelques privilégiés et d'éminents égyptologues, à la recherche de Sobek, le Dieu Crocodile en Égypte. Un temps fort et rare dont tous nous nous souviendrons longtemps. Pour vous faire partager ce voyage,

Irène Frain, qui était des nôtres, nous a fait l'amitié d'écrire une nouvelle inspirée de cette expédition singulière. Dans les pages qui suivent, vous pourrez découvrir ses écrits hauts en émotions et en couleurs.

À ce sympathique animal qui nous accompagne depuis 30 ans sous la lumière des étoiles de la Gastronomie, nous devons bien un tel Voyage-Hommage !

Nous espérons de tout cœur que vous prendrez plaisir à déguster ce menu qui vous invitera à la découverte de saveurs d'ailleurs et vous donnera peut-être envie de découvrir les mystères de l'Égypte.



Dîner d'Inauguration, Hôtel Sémiramis, Le Caire, 7 avril 2001

Monique et Emile Jung.



Souvenirs, Souvenirs...



Soirée de Gala

Hôtel Sémiramis, Le Caire
7 avril 2001



Menu du Trentenaire

Hommage à Sobek

Éveil aux Saveurs du Nil



Brick d'Agneau à la Menthe, Salade des Jardins de Néfertiti



*Bar rôti, Courgette et Fenouil confits à la Tomate séchée,
Jus d'Agrumes à la Cardamome verte Alexandrie*



*Pigeon en Croûte d'Amandes, Oasis du Fayoum,
Fine Semoule et Palette de légumes*



*Obélisque glacé, Joyaux des Cryptes divines de Sobek
Fines Feuilles de Sésame, Rose des Sables au petit Citron vert*



*Pyramide à la Mangue,
Cacahuète et Figue d'Amour au Parfum d'Orange*



Amulettes des Douceurs des Pharaons

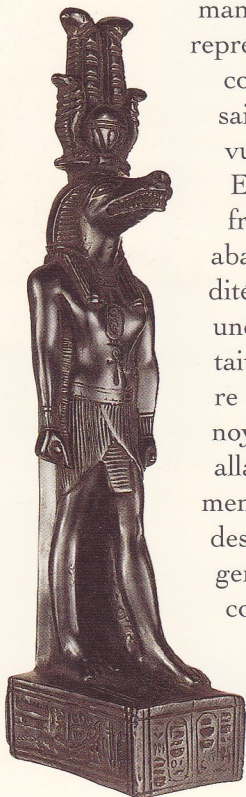
Ce menu est susceptible de changer en fonction du marché et de la saison.



Le jour où l'instant épousa l'Éternité...

par Irène Frain

Ca s'est vu tout de suite : il n'était pas comme les autres. Pourtant, distinguer les crocodiles entre eux est un art subtil. A peu de chose près, ils sont tous identiques : cuirasse à l'épreuve des coups, yeux exorbités par une voracité constante, long museau dentu, comme dessiné pour la seule dévoration. Et pourtant, à peine sorti de l'oeuf, ce jeune crocodile parut extrêmement singulier. Oui, bien sûr, il avait les mêmes mâchoires que tout le monde dans sa tribu, le cuir coriace, l'oeil qui voit tout. Mais il n'avait pas commencé à patauger entre les roseaux qu'on comprit que celui-là ne ferait rien comme personne : il n'était pas pressé de manger. Autour de lui, les autres, petits ou grands, en dignes représentants de la gent *Crocodilus Niloticus*, en usaient comme tous les crocodiles depuis la nuit des temps : ils faisaient leurs choux gras de n'importe quel être vivant, pourvu qu'il soit vivant.



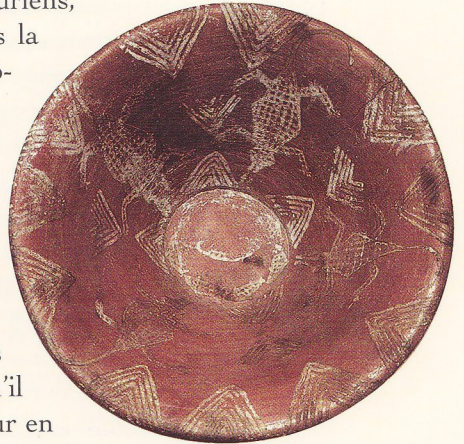
Et, seconde fatalité pour le jeune crocodile, il avait pour frère aîné le gros Sobek, un crocodile qui excellait dans cet abandon irrésistible à l'avidité carnassière. Pour lui, une bonne journée consistait à se jeter sur la première victime venue, à l'entraîner au fond du fleuve, où il la noyait avant de la déchiqueter et de l'engloutir. Puis il s'en allait digérer sur les rives du fleuve, les mâchoires subitement plombées par son nirvana digestif. Seule la faim, après des heures de sommeil hébété, pouvait le pousser à replonger dans le fleuve, à l'affût d'une nouvelle victime; mais, comme la fois précédente, il se faisait un régal de n'importe quoi. Sobek était si prompt à tuer et à dévorer que les hommes, dans leur terreur, avait choisi d'établir avec lui un compromis - moyennement efficace, à la vérité, sa glotonnerie étant parfaitement incontrôlable - : ils lui avaient offert des temples et l'avaient divinisé.

“ Distinguer les crocodiles entre eux est un art subtil ”



*“ Car ce jeune crocodile, face à son désir,
était aussi hardi que perfectionniste dans les
moyens de l’assouvir. En d’autres termes,
c’était un crocodile-gourmet. ”*

Donc cruel destin pour le petit frère, condamné à vivre, dès sa naissance, dans l’ombre d’une superstar de la glotonnerie. Certes, le petit n’était pas atteint d’anorexie - le mal, de toute façon, est inconnu des crocodiles - ; il ne chipotait, ne mégotait pas. C’était plus compliqué : il choisissait ses proies. Avec lenteur et précision, élégance, surtout, en esthète, en artiste - un vrai crocodile-dandy. Alors que les autres sauriens, Sobek en tête, engloutissaient leur victime dans la seconde, d’un claquement de mâchoires aussi violent que parfaitement grossier, lui, le petit, il prenait le temps de la respirer, de la humer. Et de la regarder. Il pouvait ainsi la contempler très longtemps, comme habité d’un amour étrange. A croire qu’avant de la faire sienne et de l’amalgamer à sa propre chair, il voulait s’imprégner mentalement de ce qui faisait son essence. Et il devait garder une mémoire fort exacte de ces moments de méditation gustative : même lorsqu’il mourait de faim, il pouvait écarter une proie pour en attendre une autre, dont la saveur, la veille, l’avant-veille, ou des semaines auparavant, lui avait paru plus délectable. Il lui arrivait ainsi de la traquer des heures durant, bravant tous les périls, jusqu’aux courants violents qui tourmentaient le fleuve lorsqu’arrivait la crue. Car ce jeune crocodile, face à son désir, était aussi hardi que perfectionniste dans les moyens de l’assouvir. En d’autres termes, c’était un crocodile-gourmet.



Seulement voilà : de la même façon qu'il peut se présenter des vilains petits cygnes dans les familles de canards, il arrive qu'il se trouve des vilains petits gourmets dans les familles de crocodiles. Il est donc aisé d'imaginer que, plus il grandit, plus ce petit-là se sentit solitaire au sein de sa tribu saurienne. A mesure des semaines et des mois, il dut se rendre à la rude évidence : la perception des nuances entre les goûts, l'envie d'explorer la gamme entière de leurs subtilités, de jouer sur leurs contrastes, de tenter de les marier n'étaient pas affaire de crocodiles. L'art de la dégustation leur était étranger; et davantage encore, ce moment exquis entre tous, sans lequel le plaisir de bouche, comme le plaisir tout court, ne saurait mériter son nom : l'attente de la délectation.

Mais il y avait surtout, pour gâcher la vie du jeune crocodile, l'ombre puissante, violente, corpulente, haïssante de Sobek. En bon fier-à-bras des crocodiles, fort aussi de l'universelle vénération dont il jouissait dans tout le pays, le dieu commença par railler son cadet; puis, comme le jeune crocodile ne semblait pas décidé à changer ses façons, les coups, selon un scénario classique, commencèrent à pleuvoir. Le petit, cependant, était extrêmement vif et souple, il parvint toujours à esquiver les attaques de son aîné. De rage, Sobek se réfugia alors dans les menaces; celle qui revenait le plus souvent dans sa gueule était aussi celle qui, de l'avis général, avait d'énormes chances

“ L'art de la dégustation leur était étranger; et davantage encore, ce moment exquis entre tous, sans lequel le plaisir de bouche, comme le plaisir tout court, ne saurait mériter son nom : l'attente de la délectation. ”

d'être mise à exécution; et tout le monde, sur le bord du fleuve, finit par murmurer qu'à force de s'aventurer n'importe où pour dénicher ses saveurs inédites et rares, le petit frère de Sobek allait finir sous la hache de ces prêtres qui tuent les crocodiles avant de les momifier, et attirent ainsi à peu de frais dans leurs sanctuaires les pèlerins naïfs.

On ajoutait aussi, chez les hommes comme chez les crocodiles, que Sobek s'était personnellement chargé d'en persuader les prêtres; et que ceux-ci n'attendaient plus, pour passer aux actes, que le moment où le jeune crocodile aurait sa denture au complet, le museau bien formé, le cuir parfaitement écaillé et le ventre replet.

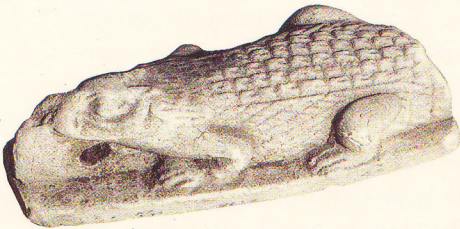


C'est alors qu'un événement adjacent vint bouleverser le cours des choses, comme souvent en pareil cas; et comme souvent aussi, ce fut à cause d'une histoire qui ressembla à la première, une autre et carnassière affaire de frères ennemis : la querelle qui opposa le dieu Seth à son frère Osiris, au terme de laquelle celui-ci fut trucidé, dépecé, débité en petits tronçons puis jeté au fleuve où, gémissante mais obstinée comme toute femme amoureuse, son épouse Isis s'acharna à rechercher chacun des morceaux, puis à les rassembler, aux fins de ressusciter son mari bien-aimé. A force de ténacité, Isis avait presque achevé sa patiente reconstitution; seules deux ou trois pièces étaient encore portées manquantes, dont la langue d'Osiris, qu'elle ne trouvait décidément nulle part, ce qui la désespérait; au point qu'un jour où elle s'en désolait plus que de coutume, un hippopotame la prit en pitié et lui vendit la mèche : c'était le gros Sobek qui l'avait, comme tout le reste, aveuglément avalée.

Déjà passablement exaspérée par les mois qu'elle avait passés au-dessus de son puzzle conjugal, Isis fut alors saisie d'une colère aussi blanche que sa robe et s'en alla aussitôt trouver Sobek, dont elle écarta très froidement, et très largement les mâchoires.

Ébahi d'une telle audace, le dieu-crocodile se laissa faire et elle n'eut aucun mal à lui faire cracher le précieux morceau. Pour autant, l'ire de la déesse ne s'éteignit pas : elle ordonna sur-le-champ que le vieux principe - oeil pour oeil, dent pour

dent - s'appliquât dans toute sa rigueur au dieu-crocodile. En foi de quoi, langue pour langue, décréta-t-elle, et l'appendice buccal de Sobek, sans autre forme de procès, fut tranché.



La désolation s'abattit alors sur le fleuve. Sobek continuait à chasser, certes, à engloutir ses proies, mais c'était d'une façon mécanique, hagarde, il n'avait plus guère d'appétit, il digérait mal; si bien que très vite, il se mit à dépérir. Au bout de quelques semaines, son état empira, il n'eut plus la force de quitter les berges; il se contentait de fixer, le regard creux, les proies toutes plus alléchantes qui lui passaient à ras de museau. Et il ne bougeait plus. Où était passé celui qu'on appelait, hier encore, le Rapide d'Attaque, le Maître-des-Eaux, L'Image-Vivante-Du-Destin ? Ce n'était plus qu'une figure de momie... Les prêtres s'en alarmèrent : pour peu que Sobek s'enfonçât plus profondément encore dans cette léthargie bizarre (maladie de langueur, aurait-on pu risquer en jouant sur les mots, si la situation n'avait été aussi tragique) qu'allait devenir l'Ordre du Monde, déjà tellement éprouvé depuis le meurtre d'Osiris et sa laborieuse reconstitution ?

Comme toujours en pareil cas, les hiérarques décidèrent alors de se retirer dans leurs chambres secrètes, pour y consulter le Papyrus des Destins, où se trouvait inscrit le cours des fatalités qui guident toutes les vies, y compris celles des dieux; et c'est là qu'ils découvrirent par quel moyen Sobek pourrait être sauvé. Sa langue, à l'ordre d'Isis, avait été hachée menue, elle était irrécupérable; mais il n'était pas exclu, disait aussi le Papyrus, qu'on pût la lui faire repousser. Par chance, le texte détaillait aussi les conditions de cette résurrection gustative : il fallait que le jeune frère de Sobek, celui qui justement était doué lui-même d'un palais si délicat, réveillât ce qui restait de papilles dans la gueule de Sobek, en lui offrant un festin comme l'Egypte et ses dieux, depuis que l'Egypte était l'Egypte, n'en avaient jamais connu. A cet effet, le jeune cro-

codile se devait de dénicher un Maître-des-Saveurs. Or il n'en était pas, hélas, de ce côté-ci du monde. Il lui fallait donc, par la porte qui séparait, dans le temple, l'univers visible des choses invisibles, s'enfoncer dans les mystères de l'espace-temps puis y cheminer patiemment, jusqu'au moment où il trouverait l'artiste seul capable de ramener Sobek du côté du bonheur de vivre, par la seule grâce d'un dîner fabuleux.



*“ Mais il ne faut jamais désespérer
de transformer un glouton en gourmet ”*



Le moins qu'on puisse dire, c'est que le jeune crocodile n'était pas rancunier. Lorsque les prêtres, avec force salamalecs, s'approchèrent de lui à travers les roseaux, son premier mouvement fut bien sûr d'ouvrir grand les mâchoires - il était prêt à les croquer sans même les avoir reniflés. Mais quand il eut compris qu'ils n'étaient pas animés d'intentions assassines, il écouta leurs plaintes; puis, après les avoir fait patienter quelques jours, histoire de se venger tout de même un peu, il accepta leur marché et se résolut à passer la porte étrange derrière laquelle l'attendait l'épaisse jungle de siècles, guerres, règnes, empires proches ou lointains - tout ce qui forme le monde d'à-côté.



On ignore comment il s'y retrouva, et combien de temps dura sa quête. C'est bien naturel : on ne parle jamais de ces choses-là; et d'ailleurs, comment les raconter? Nulle balise, dans cet univers-là, nul décompte des jours, des ans, des siècles, ni même des millénaires. Tout s'y entrecroise : ce qui a été avec ce qui sera, ce qui n'est plus avec ce qui perdure, ce qui est avec ce qui pourrait être. On sait donc seulement que ce voyage fut long, ardu, déroutant, souvent décourageant; et que le jeune crocodile erra longtemps entre le Nord et le Sud, l'Ouest et l'Est, les temps de guerre et les époques de paix, les ères bienheureuses et les jours de colère. Jusqu'au matin radieux où il se retrouva au coeur d'une plaine étroite mais soleilleuse, traversée d'un fleuve froid, né lui-même de glaciales montagnes. C'est là que vivait le Maître des Saveurs, seul capable de ressusciter l'appétit de Sobek.





Dès qu'il l'aperçut, penché comme chaque jour au-dessus de ses marmites et de ses fourneaux, le jeune crocodile sut que c'était lui : il portait les cinq marques qui, selon les prêtres, lui permettraient à tout coup d'identifier son homme. D'abord avaient-ils dit, le Maître aurait le front patient, l'oeil précis, la main des plus exactes, le coeur généreux. Enfin, et c'était le plus important, il fallait impérativement que ce fût une âme inventive, un esprit virtuose de l'imagination gustative. Or l'homme que le petit saurien venait de découvrir était indiscu-

tablement doté de ce rare talent, puisqu'il ne s'étonna pas une seconde de voir débarquer un crocodile au-dessus de ses plaques à induction, et fut encore moins surpris par l'histoire des malheurs de Sobek. "Ce sont des choses qui arrivent", commenta-t-il avec son habituelle et sagace simplicité. "Mais il ne faut jamais désespérer de transformer un glouton en gourmet". Et dans la seconde, il lâcha ses louches, ses chinois, ses lèchefrites, ses marmites, enfourcha le crocodile pour se mettre en route pour le premier monde, celui qui continuait son intemporelle histoire sur les rives de l'éternité.



Voici donc le Maître des Saveurs sur les berges du fleuve, face à un Sobek plus décomposé que jamais, et plus que jamais désespéré d'être privé de sa langue. Mais le Maître ne craint pas le défi; vers les mâchoires effondrées, et quasi paralysées du malheureux saurien, il tend doucement, pour commencer, quelques délicates petites bouchées gorgées des odeurs qui rôdent si souvent dans les jardins du delta : coriandre, menthe, sésame, persil. L'oeil de Sobek en perd sa teinte vitreuse; quelque chose s'y allume, qui pourrait bien être un début d'appétit.



Le Maître persévère; il présente devant son museau la chair tendre d'un agneau, dissimulée sous la fine enveloppe d'un brik doré. L'effet est imparable : le saurien ouvre la gueule; on voit y pointer ce qui s'annonce comme un début de langue. Le Maître sourit : avec les plats suivants - un bar puis un pigeon rôti comme on les aime dans les oasis du Fayoum - il sait que la mémoire, matrice du goût, va revenir d'un coup au dieu-crocodile; et qu'une fois cette partie gagnée, c'est d'une langue définitivement entière, mais désormais tendue vers la recherche raffinée du plaisir, que Sobek pourra recouvrer le bonheur de vivre...

*“ Il tend doucement,
pour commencer, quelques délicates
petites bouchées gorgées des odeurs qui rôdent
si souvent dans les jardins du delta :
coriandre, menthe, sésame, persil. ”*

Et tout se passe selon son vœu : Sobek, en effet, se laisse faire; il est de plus en plus subjugué par ce qu'il avale, jusqu'aux desserts, dont la suavité, autant que la forme sainte - pyramides et obélisques façonnés en hommage à sa nature divine - achèvent de le ravir et de le revigorer; et, miracle encore plus inespéré que la repousse de sa langue, le dieu-crocodile s'abandonne alors pour la première fois de sa vie, à la lenteur exquise de la délectation...



Comment se termina l'histoire ? On ne sait trop : les voyages entre le monde visible et invisible laissent fort peu de traces, surtout lorsque l'instant, comme ici, prend la figure de l'éternité. Toutefois, sur un temple longtemps oublié au fond des sables, un égyptologue barbu a récemment retrouvé un bas-relief assorti d'inscriptions qui pérennisent la scène et permettent ainsi de se faire une idée plus précise de cet épisode singulier. On y voit trente personnes réunies en cercle autour de Sobek, et banquetant au bord du Nil; à l'extrémité droite du bas-relief, un peu en retrait du cercle, on reconnaît, à sa coiffure caractéristique - une sorte de pschent de couleur blanche en textile plissé - le Maître des Saveurs. Serein et concentré comme à son habitude, il observe la scène avec une grande tendresse, la main affectueusement posée sur la tête du jeune crocodile, lui-même attendri et souriant. Les hiéroglyphes qui légendent le bas-relief désignent l'animal sans ambiguïté : "Sauveur-de-Son-Frère-Aîné". D'après l'égyptologue - et il faut toujours croire les égyptologues, surtout s'ils sont barbus - l'inscription précise qu'une fois Sobek guéri et le banquet fini, le jeune crocodile ne voulut plus se séparer du Maître et qu'ils repassèrent ensemble la porte du monde d'à-côté. Le crocodile vivrait actuellement non loin de ses cuisines, protégerait ses fourneaux et sa créativité sans limites, de ce côté-ci des choses, où ne s'est pas encore tout à fait perdue l'envie de faire durer le plaisir.



Pour que perdure la
mémoire d'un dîner
inimitable...

Jaune frais -

Notre Cadeau au Crocodile



Voici le cadeau que nous avons ramené à Strasbourg pour notre Crocodile. Cette bouteille de Champagne de 30 ans d'âge offerte par Moët & Chandon recèle les 30 vœux secrets en faveur du Crocodile formulés par les convives présents à ce dîner d'inauguration au Caire. Écrits sur un papyrus avec un stylographe "hiéroglyphique" puis, glissés dans ce flacon précieux qui a été scellé à jamais, ces vœux disposent désormais de l'Éternité pour se réaliser...

Placé dans la vitrine de la salle Ackermann, ce cadeau symbolique fait face à notre saurien préféré ainsi que quelques autres souvenirs raménés d'Égypte. Longue vie au Crocodile !

Qui était Sobek ?

Le Divin Crocodile, Seigneur des Nourritures

Chaque matin dans la pénombre du Saint des Saints du temple, les prêtres de Sobek psalmodiaient de longs hymnes destinés à réveiller leur dieu "en paix". Ce temple a entièrement disparu, mais le papyrus rituel, document émouvant, fatigué par un usage quotidien, est actuellement conservé dans la chambre forte de la Bibliothèque Nationale et Universitaire de Strasbourg. Chœurs et répons de l'officiant rythment l'éveil du puissant Sobek. "Réveille-toi Sobek-Rê, Seigneur de Soumenou", "[créateur] de la terre productrice de pain", poursuit l'officiant, "qui fait croître tous les végétaux afin de donner vie aux nourritures, [les] mangent ce qu'il a créé, il a fait la terre et donné naissance à tout ce qui existe... en paix" Réveille- toi Sobek-Rê, Seigneur de Soumenou.

Tous les aspects du Dieu-Crocodile sont évoqués, dieu terrible, dieu premier et suprême, comme tous les dieux égyptiens, il veille sur le bien-être de sa région et de ses habitants mais aussi du monde. Mais il reste essentiellement une divinité de la terre productrice des nourritures vivifiantes. Quoi d'étonnant qu'à Strasbourg, là où repose son antique et précieux rituel, le vieux Sobek soit aussi le protecteur d'un château des délices.

Claude Traunecker, égyptologue, Université Marc Bloch, Strasbourg.

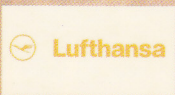
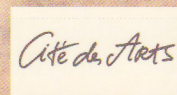




Monique et Émile Jung aux côtés de la momie de Sobek
au musée d'Alexandrie.



Irène Frain



— 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.au-crocodile.com