



= AU CROCODILE =

Dossier de presse



Il était une fois ...

Originaire du Haut-Rhin, Émile Jung fréquente le collège jusqu'à l'âge de 17 ans. À la mort de son père, il part faire son apprentissage ayant l'idée de reprendre l'affaire de ses parents : " L'Hostellerie Alsacienne " à Masevaux. Pendant un an, il apprend le métier dans le restaurant du célèbre " Hôtel Maison-Rouge " à Strasbourg, établissement aujourd'hui disparu.

Après un passage chez Artzner où il s'initie à l'art délicat de préparer le foie gras, il effectue son service militaire à Dijon ; ensuite, une belle opportunité s'offre pour lui à Lyon, chez " La Mère Guy " où il découvre le plaisir de travailler les produits du terroir.

Alors que sa curiosité culinaire s'éveille, sa sensibilité s'émerveille... Son chemin de vie le conduit chez le grand Monsieur Paul Bocuse, avec qui il se lie d'une franche amitié. A ses côtés, il explore la richesse de la gastronomie lyonnaise.

Attaché à son pays natal, il tient à revenir en Alsace où il rejoint sa mère pour l'aider à tenir l'auberge familiale. Il rencontre Monique, l'épouse et reprennent tous deux la destinée de l'Hostellerie Alsacienne.

Heureux d'exercer ce métier noble, Émile a un véritable appétit de comprendre, d'apprendre, de voir et de savoir.

Pour parfaire sa formation, il se rend régulièrement à Paris et fréquente des établissements de renom comme le Fouquet's, Ledoyen, Maxim's, La Marée...

Travaillant dans sa petite ville natale de Masevaux et voyageant à travers la France, il découvre les us et coutumes des cuisines de France. Doucement et sûrement, il se perfectionne, ayant pour seul but d'accomplir son travail avec enthousiasme et passion, dans les règles de l'art.



Un état d'esprit

C'

est en 1971 que Monique et Émile choisissent de venir s'installer dans la capitale Alsacienne pour s'ouvrir de nouveaux horizons gourmets et gourmands. Ils achètent le restaurant " Au Crocodile ", vieille affaire sur le déclin, qui ne demandait qu'à trouver un nouveau souffle.

A force de volonté et de persévérance, de courage et de travail, le jeune couple réussit à séduire les Strasbourgeois, et à s'imposer dans le paysage gustatif et régional.

Tout le monde se presse à cette nouvelle adresse pour venir déguster la fine cuisine d'Émile Jung et pour découvrir l'ambiance raffinée d'un Crocodile entièrement décoré avec sensibilité par Monique son épouse.

Au cœur de la ville, le Crocodile est désormais devenu un havre de paix, élégant et distingué où il est de bon ton de se restaurer délicatement.

Ici, outre une cuisine de qualité qui se renouvelle au gré des saisons, plane une âme chaleureuse et bienveillante qui charme les convives en quête de supplément d'âme.

Alliant avec habileté, professionnalisme et créativité, le couple complémentaire démontre ses capacités à honorer la table à la Française. Ceci le plus noblement du monde, en accueillant ses clients avec une générosité et une exigence sans limites. Entourés d'une équipe respectueuse et compétente, à leur image, Monique et Émile Jung ont choisi de dédier leur vie à cette belle passion qui flirte subtilement avec l'Art.

L'Art de donner pour recevoir...Émotion et partage intenses, éphémères et sincères....



La cuisine selon Émile Jung

Riche de sa formation variée et fort de son amour pour les produits authentiques, Émile Jung réalise un travail de recherche qui donne à sa cuisine une touche très personnelle.

Selon sa théorie, l'harmonie du plat passe par le respect total du produit afin de ne pas le dénaturer. Et comme il se plaît à le dire : le vin est le génie de la cuisine, car il révèle et sublime le goût ! C'est pourquoi, très jeune, il s'est passionné pour l'œnologie, et a exploré cet univers mystérieux à la recherche d'arômes rares. Aussi rares et subtils que l'éclat qui s'exprime agréablement en bouche à travers ses sauces voluptueusement soyeuses.

Maître dans l'art d'allier les saveurs pour qu'elles se transcendent, Émile Jung introduit dans ses recettes autant de poésie que d'ingrédients, avec une attention toute particulière pour la présentation, car la mise en scène est une invitation. Pour lui, chaque plat doit comporter un équilibre de trois tonalités : doux, moyen et fort ; ce qui donne au final, en bouche, l'impression de trois préparations différentes mais qui dans une même assiette deviennent résolument complémentaires.

De culture éclectique, Émile Jung aime surprendre en agrémentant ses recettes traditionnelles de délicieux soupçons d'audace. Une manière qui lui est singulière de ravir et de combler les amateurs de belles et bonnes tables.

Depuis quelques années, ses rencontres personnelles l'ont amené à se rapprocher naturellement du monde passionné de la Culture. Ainsi, après avoir rendu un vibrant hommage à Jean de la Fontaine (1997) en créant un menu du même nom, il en fit de même autour de la Campagne d'Égypte (1998), de Goethe (1999), de Gutenberg (2000), de Sobeck (Dieu Crocodile en Égypte) (2001), de Victor Hugo (2002), du Prix Goncourt (2003), de Colette (2004) et de Jules Verne (2005). Proposant un véritable voyage gustatif emprunt de culture, Émile Jung conjugue avec délices les mets et les mots.



Pourquoi le Crocodile ?

La légende invite au voyage... Elle raconte que le crocodile trônant aujourd'hui dans le restaurant est une conquête ramenée de la fameuse Campagne d'Égypte, il y a plus de deux siècles, par le capitaine Ackermann, aide de camp du général Kléber.

Nostalgique de ses chasses dans le Massif vosgien, Ackermann s'aventura sur les bords du Nil pour traquer le crocodile, une fois n'était pas coutume !

Un jour, après un combat des plus terribles, il vint enfin à bout d'un crocodile qu'il ramena, triomphant, dans son camp. Souhaitant le rapatrier chez lui à Strasbourg, il fit empailler son trophée, long de trois mètres.

De retour au pays, il acheta une vieille ferme au 10 rue de l'Outre à Strasbourg, là-même où est situé aujourd'hui le restaurant de Monique et Émile Jung. Il la restaura, la transforma en estaminet, y exposa le saurien et la baptisa " Au Crocodile ". La nouvelle fit le tour de la ville et tout le monde se précipita pour venir admirer le reptile.



VI

Références et distinctions

Membre du Club Prosper Montagné
Membre des Maîtres Cuisiniers de France
Membre des Relais & Châteaux, Relais Gourmand
Membre des Sommeliers d'Alsace
Membre de Tradition et Qualité, " Les grandes Tables du Monde "
Membre d'Unis 7, Les Etoilés d'Alsace



Grand Award du " Wine Spectator " for one of the greatest
Wine List in the World, depuis 1993



Guide Bottin Gourmand : 4 étoiles
Guide Champérad : 4 points
Guide Rouge Michelin : 2 macarons
Guide Pudlowski : 3 assiettes



Propriétaires : Monique & Émile Jung

Restaurant " 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

Réservation : info@au-crocodile.com
Contact presse : communication@au-crocodile.com



Renseignements pratiques

Capacité du Restaurant

- Salle Ackermann : 30 personnes
- Salle Grison : 74 personnes
- Salon Rohan : 40 personnes
- Salon Pagès : 10 personnes

Banquets jusqu'à 150 personnes, en plusieurs salles.

Confort

- Climatisation
- Parkings payants aux alentours.

Jours d'Ouvertures & Congés

- Du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30.
- Fermeture hebdomadaire : Dimanche et Lundi.
- Congés annuels d'été 2006 : du 09/07/06 au 31/07 /06 inclus
- Congés annuels d'hiver 2006 : du 24/12 /06 au 09/01/07 inclus

Ouvertures exceptionnelles

Au déjeuner :

- Dimanche de Pâques,
- Dimanche de la Fête des Mères,
- les 3 premiers Dimanches de Décembre

