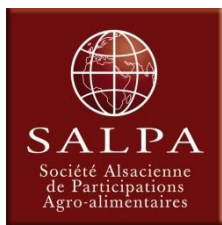


Revue de presse Groupe

février 2021



Sommaire

Yves Thuriès, chocolatier-récoltant : p.3 à 10

Comptoir Français du Thé : p. 11 à 18

SALPA Restauration - Au Crocodile : p. 19 à 26

Yves Thuriès
CHOCOLATIER RÉCOLTANT



Yves Thuriès dévoile ses créations pour la Saint-Valentin

Pour déclarer sa flamme de la plus douce des manières, le chocolatier récoltant Yves Thuriès se met à nu et dévoile ses créations gourmandes.



Célébrer l'Amour tout en chocolat

Comme chaque année, le réseau Yves Thuriès propose à tous les amoureux d'offrir la clé de leur cœur tout en partageant un moment de gourmandise en toute complicité.

Alors pour sublimer davantage son histoire d'amour et célébrer la Saint-Valentin avec tout autant de passion, la marque a confectionné **un montage en chocolat noir**. Dotée d'une brillance tel **un bijou précieux**, cette création saura faire chavirer tous les cœurs.

Ensuite, l'enseigne met en avant sa **bonbonnière cœur** en chocolat blanc, noir ou lait, à garnir de la gourmandise préférée de sa moitié.

Et enfin, de délicieux **bâtonnets au chocolat au lait** avec éclats de noisettes du Sud-Ouest caramélisées et quinoa, ont été tout spécialement habillés pour la Saint-Valentin pour profiter d'un moment de tendresse aux multiples textures.

Aussi, une somptueuse pièce vitrine créée pour l'occasion est à découvrir dans l'ensemble des 60 magasins du réseau.

ac-franchise.com

Pays : France

Dynamisme : 5

[Visualiser l'article](#)

Une histoire qui perdure

Double meilleur Ouvrier de France et **Chocolatier Récoltant** depuis plus de 40 ans, **Yves Thuriès** décide de lancer sa marque en **1992** afin de mettre son expertise au service de son premier et véritable grand amour : le chocolat.

En **2007**, le concept est déployé en franchise et compte actuellement près de 60 boutiques réparties partout dans l'hexagone.

Spécialiste du goût et **soucieux du détail**, Yves Thuriès propose une large variété de bonbons de chocolat, de pralinés, de tablettes et autres spécialités, toutes fabriquées à partir de fèves de cacao issues de sa propre plantation en Equateur et de noisettes provenant de ses plantations du Sud-Ouest.

Pour une explosion de bonheur pour les yeux et les papilles à chaque bouchée, Yves Thuriès est le maître en la matière.



Chocolats de Pâques 2021 by Yves Thuriès



Découvrez la craquante nouvelle collection chocolatée imaginée par les artisans chocolatiers de Yves Thuriès pour ces fêtes de Pâques 2021.

Chaque année, les chefs pâtisseries redoublent d'efforts pour satisfaire non seulement les papilles des petits et grands gourmands mais aussi leurs yeux.

Pour ces **fêtes de Pâques 2021** , le chocolatier récoltant et double **meilleur ouvrier de France Yves Thuriès** nous propose une craquante et délicieuse chasse au trésor, dans un décor champêtre, en compagnie de petits animaux qui s'attellent à la peinture et à la décoration d'oeufs de Pâques en chocolat !

Chaque pièce est réalisée à partir de fèves de cacao issues de la plantation San Fernando en Équateur. Les montages sont quant à eux assemblés à la main dans le Sud-Ouest de la France.

L'Atelier ruban

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 46



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)



Seuls quelques rubans manquent sur le bel œuf en chocolat noir et le tour sera joué. Lapin et poussin s'appliquent minutieusement pour apporter la touche finale à cette belle création de 18cm de hauteur. Un assortiment de chocolats noir, lait, blanc caramélisé et blanc qui plaira aux plus fins des gourmets. Prix : 57,90€

Le Lapin dormeur

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 46



[Visualiser l'article](#)



Interdit de s'octroyer une pause alors que Pâques approche ! Il s'agit de ne pas décevoir petits et grands gourmands qui attendent leurs œufs en chocolat de pied ferme. Heureusement, le poussin veille au grain.
Prix : 47,90€

Le trio de poussins

Ne comptons pas sur eux pour que la pose de décorations touche à sa fin. Mais ces trois poussins, en chocolat noir, lait et blanc caramélisé sont si attendrissants qu'on ne leur en tiendra pas rigueur ! D'ailleurs, pourquoi ne pas en profiter pour les croquer avant qu'ils ne sèment encore plus la pagaille ? Prix : 34,90€

Le Lapin artiste

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 46



[Visualiser l'article](#)



Est-ce l'arrivée de Pâques qui inspire notre artiste ou son âme de grand gourmand ? Sous son air très concentré et appliqué, impossible à deviner. Ce lapin en pleine création doit se dépêcher de terminer son œuvre, faute de quoi il finira probablement dans nos petits paniers... En chocolat noir ou en chocolat au lait, voilà un chef d'œuvre gourmand qui mettra tout le monde d'accord. Prix : 28,90€

Le Poussin coquille

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 46



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)



Cet adorable poussin est bien caché dans sa coquille. En délicieux chocolat au lait ou en chocolat noir, il n'y a cependant aucun risque que les gourmands ne l'oublent. Prix : 20€

Et comme toujours, **Yves Thuriès** a également imaginé une très belle pièce vitrine. Petits et grands pourront s'émerveiller de cette création entièrement en chocolat et assemblée à la main par les chocolatiers !

Retrouvez toutes ces **alléchantes créations chocolatées** dans les boutiques Yves Thuriès dès le 1er mars 2021.

Informations pratiques

Dates et Horaires

À partir du 1 mars 2021

Lieu

Yves Thuriès
12 Rue de l'Isly
75008 Paris 8

Site officiel

yvesthuries.com





[CUPCAKES](#) [RECETTES](#) [RECETTES SUCRÉES](#)

Mes cupcakes de St Valentin au thé des Amoureux

1 février 2021



La St Valentin, cette fête que l'on voit soit comme commercial soit comme une bonne raison de plus de prouver à nos proches qu'on les aime! Je fais partie de la deuxième team, alors si

vous êtes comme moi je vous propose une recette de cupcakes glaçage vanille, cœur framboise au thé des Amoureux.

Le thé des amoureux est un thé fruité et fleuri de chez [Comptoir Français du thé](#), juste parfait pour aller avec de la framboise.

Ingrédients (pour 12 cupcakes):

Pour le gâteau :

- 3 œufs
- 150g de sucre
- 250g de farine
- 1 yaourt
- 30g de beurre fondu
- 1 cc de levure
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille

Pour le coulis :

- 350g de framboise surgelée
- 50g de sucre
- 50gd'eau
- 1cs de [thé des amoureux](#)

Pour la chantilly:

- 250g de crème liquide froide à 30% minimum de matière grasse
- 100g de mascarpone
- 30g de sucre glace
- 1cc de vanille en poudre
- Des cœurs en sucre



Commençons par la base, dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez le beurre. Versez le yaourt puis la farine et terminez par le sel, la vanille et la levure.

Remplissez des moules préalablement munis de caissette en papier puis enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les framboises avec l'eau, le sucre et le thé. Mixez puis passez au chinois. Enfin, réservez au frais.

Pour la chantilly, faites monter la crème bien froide avec le mascarpone. Quand la crème est ferme, ajoutez à l'aide d'une maryse le sucre glace et la vanille. Mettez le tout dans une poche à douille avec une douille étoile.

Quand vos cupcakes sont froids, faites un trou au centre pour y verser du coulis puis glacez de chantilly à la vanille et décorez avec les cœurs en sucre.

C'est prêt, c'est l'heure du goûter non?



Astuces:

vous pouvez congeler les bases de cupcakes et le coulis pour n'avoir qu'à préparer la chantilly et réaliser le montage.





NEWS GOURMANDES

Soupeasy de Kenwood

Avec SoupEasy de Kenwood, placez simplement vos ingrédients dans la cuve, choisissez l'un des 4 programmes et c'est parti pour une délicieuse soupe, une compote gourmande ou un smoothie onctueux.

Prix : 90 euros



Un thé vert bio à l'orange et à la vanille



Une tasse qui offre une escale idyllique... C'est comme si une Vahiné venait à votre rencontre avec un breuvage succulent aux riches saveurs d'orange et de vanille. Un zeste d'une grande délicatesse !

<https://comptoir-francais-du-the.fr/boutiques.php>

Prix : à partir de 9 euros les 100g



Muesli superfruits

Aux raisins, cassis, myrtilles et cranberries, ce muesli Bjorg apporte au corps les fibres nécessaires pour bien démarrer la journée. Avec un nutri-score A et sans sucres ajoutés, il donne une touche fruitée au petit-déjeuner pour un réveil agréable.

Prix : 3,99 euros (375 g)

Caribic Royal

de Seeberger



Composé de papaye, d'ananas, de mangue, de chips de noix de coco, de raisins, d'amandes et de noix de cajou, ce mélange séduira toutes les papilles avec ses notes exotiques.

Prix : 2,95 euros

Boisson végétale épeautre/noisette

Sans sucres ajoutés et pauvre en acides gras saturés, cette boisson gourmande Bjorg au délicieux goût de noisette est parfaite pour ajouter au café ou à déguster nature.

Prix : 3,55 euros (1 litre)



Une recette 100% végétale

La Végétale de Bordeaux Chesnel, c'est un goût unique de légumes cuisinés et le plaisir d'une texture fondante et fibreuse si caractéristique des rillettes. Du soja sans OGM issu de la filière européenne, du panais, des pois chiches, des oignons, des carottes relevées avec une pointe d'arômes... En plus de sa composition 100% végétale, la recette est garantie sans conservateur, sans additif et sans arôme artificiel. À l'apéritif comme en entrée, La Végétale invite à une expérience gourmande et conviviale.

Prix : 2,55 euros (180g)



Infusion

Divine Digestion

Parfaite après un repas copieux, cette infusion 100% bio à la menthe poivrée, fenouil et gingembre apporte une sensation de fraîcheur et de légèreté.

Rayon Bio des grandes surfaces et sur <http://tout-mon-bio.com>

Prix : 2,99 euros (38 g)



Les créations gourmandes

de Philippe Conticini

Une nouvelle étape pour la Maison Philippe Conticini, dirigée par le Chef et son associé, Yoav Peretz. Une nouvelle boutique a vu le jour au 31 rue Notre-Dame de Nazareth. Dans une volonté marquée de démocratiser la haute pâtisserie, le Chef continue son expansion dans les rues de la capitale, cette fois-ci au carrefour du 3ème, 10ème et 11ème arrondissement.

Les amoureux de pâtisseries pourront donc y (re)découvrir son iconique Paris-Brest, le Pur Vanille, véritable condensé de vanille de Madagascar aux textures harmonieuses, la Tarte Saint-Honoré, adaptation du grand classique Français toute en légèreté, mais également « Cirrus », sa récente création aux agrumes et CBD qui a fait tant parler dans les médias.

Mais Philippe Conticini ne s'arrête pas en si bon chemin et promet déjà le développement de sa gamme salée, à venir découvrir très prochainement au sein de ce nouvel établissement qui pourra accueillir jusqu'à 20 personnes en places assises.



Plat à Pizza

Ce plat à pizza fait partie de la gamme Asimetria, une gamme de plats aux poignées XL ergonomiques. Son fond percé garantit des pizzas croustillantes.

Dimensions : 37 x 29 cm.

Prix : 15,20 euros

Les Compagnons du Miel

À la fois extraordinaire et délicieux, le miel révèle tous les trésors d'une plante ou d'une région. Grâce à la diversité de leurs terroirs, la France et l'Espagne offrent aux abeilles une richesse florale exceptionnelle qu'elles révèlent à travers les multiples identités sensorielles des miels. Forts de leurs 56.600 ruches, Les Compagnons du Miel proposent 34 variétés de miels d'exception - dont 30 français - soit autant de raisons de plonger dans les reflets de ce nectar doré !

Prix : 8,50 euros (375 g)



Tomme de montagne

à l'ail des ours

La Tomme de montagne à l'ail des ours de Pochat et Fils est un fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier qui est issu du même lait et du même procédé de fabrication que la Tomme de Savoie IGP. L'ail des ours est mélangé dans le caillé en amont du moulage et de l'affinage pour que les arômes naturels se diffusent parfaitement. Cette herbe aromatique, aussi appelée ail sauvage ou ail des bois, se reconnaît facilement à son goût plus doux et plus herbacé que l'ail. En bouche, l'ail des ours vient apporter de nouveaux arômes et une touche légèrement salée.

Prix : 16,30 euros/kg



Biovive

Eau minérale conçue de manière responsable, Biovive respecte durablement sa nature et son environnement.

Sa bouteille et son film de regroupement sont conçus en matière 100% recyclée et recyclable. Faiblement minéralisée et sans nitrates, ses propriétés minérales font d'elle une eau adaptée à toute la famille, même aux nouveaux nés.

Prix : 3,50 euros le pack de 6





AU CROCODILE





[Visualiser l'article](#)

Avec Romain Brillat, le restaurant strasbourgeois Au Crocodile retrouve son étoile Michelin

Après avoir connu quelques remous ces dernières années, le Crocodile semble retrouver une certaine tranquillité sous la houlette du chef Romain Brillat et de son équipe. L'institution de la rue de l'Outre à Strasbourg vient de décrocher une étoile dans l'édition 2021 du Guide Michelin.



Romain Brillat, chef du Crocodile depuis sa réouverture en janvier 2020, devant l'impressionnante collection de guides rouges exposée au Crocodile. Avec son équipe, il permet à l'institution strasbourgeoise de retrouver l'étoile perdue l'an dernier, suite à d'importants travaux. Photo DNA /Franck KOBİ



[Visualiser l'article](#)

Entre changements de propriétaires, valse des chefs et des étoiles, rumeurs , fermeture et restructuration, le Crocodile strasbourgeois avait laissé quelques écailles, depuis le départ de Monique et Émile Jung en 2009.

L'arrivée du nouveau chef Romain Brillat , choisi par Cédric Moulot – lequel avait racheté l'institution strasbourgeoise en 2015 et la porte désormais grâce à l'actionnariat de la famille Burrus, propriétaire de la holding Salpa – pour la réouverture du Croco en janvier 2020 après plus de six mois de lourds travaux , était un beau présage et devait s'inscrire dans la durée. Romain Brillat prenait ainsi les manettes d'une équipe renouvelée, plutôt jeune, après avoir été pendant huit ans le second de Gilles Goujon, chef triplement étoilé de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, dans l'Aude.



Romain Brillat et son équipe proposent actuellement de la vente à emporter, dans des bocaux. En attendant la réouverture... Photo DNA /Franck KOBİ

« Un bel esprit d'équipe »

La promotion 2021 du Guide Michelin vient de légitimer ce choix , en rendant au célèbre reptile son étoile après seulement une année d'exercice – et cela malgré plusieurs mois de fermeture, forcée par la crise sanitaire. Alors bien sûr, être plombé par le Covid, ce n'est pas ce que ce jeune Aindinois de 35 ans pouvait espérer de mieux pour sa première place de chef. Mais outre l'étoile , il célèbre « un bel esprit d'équipe », qui s'est installé

[Visualiser l'article](#)

dès l'ouverture, avec des collaborateurs choisis « pour leur motivation, leur mentalité, et pas uniquement pour leur CV ». Le résultat ? « Tout le monde s'est tout de suite bien entendu, en cuisine comme en salle. C'est très positif et ça a été vite ressenti par les clients ». Certains d'entre eux ont d'ailleurs émis des suggestions qui se sont avérées constructives. « Le premier confinement a été l'occasion de prendre du recul et de s'interroger sur notre travail. On s'est aperçu qu'on avait les moyens, la possibilité de faire mieux ».

« On sait qu'on est plus jugés que d'autres »

Dans une maison si emblématique que le Crocodile, le défi était de « casser les codes » tout en préservant l'identité de la maison et son âme, incarnée par le regretté Émile Jung, dont le portrait veille toujours sur la cuisine. « On aimerait conserver toujours au moins un de ses plats à la carte, tout en en proposant notre propre vision. Madame Jung est très présente pour nous aider », apprécie Romain Brillat. « Bien sûr, on sait qu'au Crocodile, on est plus regardés, jugés que d'autres. Ce n'est pas toujours facile, parfois on se pose des questions et les nuits peuvent être courtes. Mais si on fait ce qu'on aime et ce qu'on a envie de faire, qu'on y met du cœur, il n'y a pas besoin de se mettre une pression supplémentaire », insiste le chef, qui conjugue toujours au pluriel, appréciant à la fois la bienveillance de sa direction et la motivation de son équipe, dont fait partie le chef pâtissier Pierre Raulet. « Avec Pierre, on a deux parcours et deux visions différentes, mais complémentaires », insiste celui pour qui « le goût doit passer avant tout ».

Inventif, Romain Brillat ne veut pas s'enfermer dans ce que d'autres appellent des « plats signature », pour ne pas se brider. L'avis des clients est bien sûr important et la « Table du chef », qui permet à quelques privilégiés de s'installer au plus près de la cuisine, est un excellent laboratoire pour recueillir les impressions des gastronomes, à chaud. Huître à la tête de cochon, fleur de courgette farcie, sole farcie servie entière ou encore boule à l'huile d'olive vanillée font partie des créations qui ont surpris et eu de très bons échos.



01 / 09

Le chef Romain Brillat devant le Crocodile, rue de l'Outre à Strasbourg. Photo DNA /Franck KOBİ



02 / 09

L'équipe du Crocodile propose actuellement des plats à emporter. Photo DNA /Franck KOBİ

www.lalsace.fr
Pays : France
Dynamisme : 173



Page 4/6

[Visualiser l'article](#)



03 / 09

Les plats à emporter sont proposés dans des bocaux. Photo DNA /Franck KOBİ



04 / 09

Le chef Romain Brillat devant la célèbre fresque de 1874 de François Adolphe Grison, illustrant une fête de village, à l'arrière de la salle du restaurant. Photo DNA /Franck KOBİ



05 / 09

Les plats à emporter sont proposés du jeudi au samedi. Photo DNA /Franck KOBİ



06 / 09

Après une réflexion sur les contenants pour les plats à emporter, l'équipe a opté pour des bocaux en verre.
Photo DNA /Franck KOBİ

www.lalsace.fr
 Pays : France
 Dynamisme : 173



[Visualiser l'article](#)



07 / 09

Au Crocodile, le menu de la Saint-Valentin à emporter a très bien fonctionné. DR



08 / 09

Le restaurant a été refait à neuf, après plus de six mois de travaux en 2019. Il avait rouvert le 23 janvier 2020 et a donc récupéré son étoile à peine un an après. Photo DNA /Franck KOBI



09 / 09

«La vente à emporter, forcément, ça change notre façon de cuisiner», note le chef Romain Brillat. Photo DNA /Franck KOBI
 Vente à emporter



[Visualiser l'article](#)

En attendant de pouvoir à nouveau servir les clients sous les yeux du célèbre crocodile empaillé rapporté de la campagne Napoléonienne en Égypte, l'équipe de la rue de l'Outre propose de la vente à emporter les jeudis, vendredis et samedis. « Forcément, ça change notre façon de cuisiner. On propose des choses plus classiques, une carte plus courte. Mais ça a plutôt bien fonctionné jusque là ».

La période est bien sûr compliquée pour le métier, mais Romain Brillat relativise. « Avec messieurs Burrus et Moulot qui sont derrière nous, on a beaucoup moins de pression que certains de nos collègues, qui sont à la fois chefs et propriétaires de leurs établissements... C'est une chance. Je peux me concentrer sur ma cuisine et l'équipe ». La réouverture est néanmoins attendue avec beaucoup d'impatience. « Maintenant, on a envie de se confronter à cette étoile. Et de la partager ».

Au Crocodile, 10 rue de l'Outre à Strasbourg. 03 88 32 13 02 ou www.au-crocodile.com

ÉDITION

Carole, Manon et la promesse d'un livre



Carole Degouy avec sa nièce Manon, en décembre 2020. DR

L'Alsacienne Carole Degouy, aujourd'hui installée en Bretagne, prépare son deuxième livre de recettes de cuisine végétaliennes, suite à une promesse faite à sa nièce Manon, de Lapoutroie, en fin de traitement d'une leucémie, qui viendra y mettre son « grain de sel ». Reste à lui trouver un éditeur national.

Trois ans après *Cuisinons ensemble - 60 légumes d'Alsace et d'ailleurs*, Carole Degouy remet le couvert avec un deuxième livre de recettes de cuisine à l'engagement végétain plus marqué. « Servir le vivant » reste sa devise – car, pour elle, « avoir une alimentation saine, c'est préserver son corps et sa planète ». « La cuisine végétale est une cuisine inclusive, incluant tous les peuples, toutes les cultures », estime la native de Paris qui a, enfant, suivi ses parents à Lapoutroie avant de tenir une épicerie fine à Ribeauvillé, de 2010 à 2014.

« Faire ce livre ensemble, ça pose une balise de fin de maladie »

La Haut-Rhinoise a depuis quitté l'Alsace pour s'installer dans le Finistère. Elle y a ouvert, avec son compagnon Pierre Le Seigneur, Au 46, à la fois maison et table d'hôtes, sur la route entre Fouesnant et Bénodet. Ce livre devait être celui des recettes du 46, des recettes simples avec peu d'ingrédients, accessibles à tous les adultes. Devait, car une enfant va venir y mettre son « grain de sel »...

Pour mieux comprendre, il faut revenir à 2018, quand la famille de Carole Degouy apprend que Manon, sa nièce âgée de 9 ans – fille de Caroline et Matthias Degouy, qui tiennent Les Alisiers à Lapoutroie – est atteinte d'une leucémie. « Je me souviens en particulier du mois de décembre, où on était dans le dur de la maladie. Chacun se mobilisait, à sa façon, avec ses ressources, pour stimuler Manon. » Carole, elle, lui propose de participer à la réalisation de son nouveau livre de cuisine, en lui faisant la promesse que ce livre verrait le jour. « Faire ce livre ensemble, ça posait une balise de fin de maladie », considère sa tante. « Le fait de se dire qu'on allait faire quelque chose ensemble, ça m'a tout de suite plu. Et puis je pourrais y mettre mon grain de sel, modifier un peu les recettes en proposant de remplacer certains ingrédients par d'autres », se réjouit de son côté Manon, aujourd'hui en fin de traite-

ment.

Vient s'ajouter à cette histoire une autre subtilité : pour faire plaisir à sa nièce, « super tata » Carole a décidé que les recettes seraient illustrées sous forme de dinette, afin de rester « dans son univers ». « J'y ai beaucoup joué quand j'étais malade. J'adore les peluches et ces petits personnages ressemblent à des peluches. Ce sont comme des figurines, on leur fait faire ce qu'on veut et je trouve ça trop mignon ! », confie encore Manon.

Des recettes illustrées sous forme de dinette

La Bretonne d'adoption a donc embarqué une partie de sa dinette, composée de petits personnages – deux lapins et un écureuil. Elle a repris l'appareil photo qui lui a servi à illustrer son premier livre et a investi dans une *wild box*, une boîte à lumière studio portable. Ces jours-ci, Carole Degouy poursuit l'écriture de ses recettes tout en occupant des photographies, réfléchissant aux mises en scène, à distance, avec Manon, travaillant souvent « au couteau et à la pince à épiler ». « Pour une seule scène, il me faut trois bonnes heures, sachant que je cuisine en temps réel. Tous les ingrédients portés sur les photos sont comestibles » et consommés sitôt la photo réalisée. Elle compose avec la dinette de Manon et ses propres accessoires de cuisine, chinés « dans des brocantes et des ressourceries », à l'image de ces mini-soupières en porcelaine dénichées à Bénodet.

En quête d'un éditeur national

Ce livre de cuisine pourrait être achevé et publié ce printemps ou à l'été 2021... à condition de lui trouver un éditeur national. Carole Degouy précise qu'elle reversera intégralement les droits d'auteur à une ou plusieurs associations de soutien aux enfants atteints de cancer. « Si notre appel est entendu, cela permet d'envoyer un formidable message aux parents dont les enfants sont atteints d'un cancer, de leur montrer qu'on peut traverser cette expérience en y mettant de la joie. » Et si aucun éditeur ne se manifeste ? « Ce livre aura quand même une vie, soit par le biais de la micro-édition, soit par celui du financement participatif, mais il aura une vie. »

Pierre GUSZ

Carole Degouy, 07 61 76 31 36 ; courriel : carole@au-46-bretagne.fr

Diaporama sur dna.fr

Sa recette coup de cœur



Si elle devait mettre une recette en avant, Carole Degouy ferait un clin d'œil à l'Alsace et choisirait celle de la choucroute crue végétane du 46. Avec un chou à choucroute mariné dans des épices asiatiques à la sauce tahitienne, des mini-pommes de terre vapeur et un « tofu mariné dans du vinaigre blanc aromatisé avec le goût

STRASBOURG

Avec Romain Brillat, le Crocodile retrouve son étoile Michelin

Après avoir connu quelques remous ces dernières années, le Crocodile semble retrouver une certaine tranquillité sous la houlette du chef Romain Brillat et de son équipe. L'institution de la rue de l'Outre à Strasbourg vient de décrocher une étoile dans l'édition 2021 du Guide Michelin.

Entre changements de propriétaires, valse des chefs et des étoilles, rumeurs, fermeture et restructuration, le Crocodile strasbourgeois avait laissé quelques écailles, depuis le départ de Monique et Émilie Jung en 2009.

L'arrivée du nouveau chef Romain Brillat, choisi par Cédric Moulot – lequel avait racheté l'institution strasbourgeoise en 2015 et la porte désormais grâce à l'actionnariat de la famille Burrus, propriétaire de la holding Salpa – pour la réouverture du Croco en janvier 2020 après plus de six mois de lourds travaux, était un beau présage et devait s'inscrire dans la durée. Romain Brillat prenait ainsi les manettes d'une équipe renouvelée, plutôt jeune, après avoir été pendant huit ans le second de Gilles Goujon, chef triplement étoilé de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncoux, dans l'Aude.

« Un bel esprit d'équipe »

La promotion 2021 du Guide Michelin vient de légitimer ce choix, en rendant au célèbre reptile son étoile après seulement une année d'exercice – et cela malgré plusieurs mois de fermeture, forcée par la crise sanitaire. Alors bien sûr, être plombé par le Covid, ce n'est pas ce que jeune Aindinois de 35 ans pouvait espérer de mieux pour sa première place de chef. Mais outre l'étoile, il célèbre « un bel esprit d'équipe », qui s'est installé dès l'ouverture, avec des collaborateurs choisis « pour leur motivation, leur mentalité, et pas uniquement pour leur CV ». Le résultat ? « Tout le monde s'est tout de suite bien entendu, en cuisine comme en salle. C'est très positif et ça a été vite ressenté par les clients ». Certains d'entre



Romain Brillat, chef du Crocodile depuis sa réouverture en janvier 2020, devant l'impressionnante collection de guides rouges exposée au Crocodile. Avec son équipe, il permet à l'institution strasbourgeoise de retrouver l'étoile perdue l'an dernier, suite à d'importants travaux. Photo DNA/Franck KOBİ

eux ont d'ailleurs émis des suggestions qui se sont avérées constructives. « Le premier confinement a été l'occasion de prendre du recul et de s'interroger sur notre travail. On s'est aperçu qu'on avait les moyens, la possibilité de faire mieux ».

« On sait qu'on est plus jugés que d'autres »

Dans une maison si emblématique que le Crocodile, le défi était de « casser les codes » tout en préservant l'identité de la maison et son âme, incarnée par le regretté Émilie Jung, dont le portrait veille toujours sur la cuisine. « On aimerait conserver toujours au moins un de ses plats à la carte, tout en en proposant notre propre vision. Madame Jung est très présente pour nous aider », apprécie Romain Brillat. « Bien sûr, on sait qu'au Crocodile, on est plus regardés, jugés que d'autres. Ce n'est pas toujours facile, parfois on se pose des questions et les nuits peuvent être courtes. Mais si on fait ce qu'on aime et ce qu'on a envie de faire, qu'on y met du cœur, il n'y a pas besoin de se mettre une pres-

sion supplémentaire », insiste le chef, qui conjugue toujours au pluriel, appréciant à la fois la bienveillance de sa direction et la motivation de son équipe, dont fait partie le chef pâtissier Pierre Rault. « Avec Pierre, on a deux parcours et deux visions différentes, mais complémentaires », insiste celui pour qui « le goût doit passer avant tout ».

Vente à emporter

Inventif, Romain Brillat ne veut pas s'enfermer dans ce que d'autres appellent des « plats signature », pour ne pas se brider. L'avis des clients est bien sûr important et la « Table du chef », qui permet à quelques privilégiés de s'installer au plus près de la cuisine, est un excellent laboratoire pour recueillir les impressions des gastronomes, à chaud. Hûtre à la tête de cochon, fleur de courgette farcie, sole farcie servie entière ou encore boule à l'huile d'olive vanillée font partie des créations qui ont surpris et eu de très bons échos. En attendant de pouvoir à nouveau servir les clients sous les yeux

du célèbre crocodile empaillé rapporté de la campagne Napoléonienne en Égypte, l'équipe de la rue de l'Outre propose de la vente à emporter les jeudis, vendredis et samedis. « Forcément, ça change notre façon de cuisiner. On propose des choses plus classiques, une carte plus courte. Mais ça a plutôt bien fonctionné jusque là ».

La période est bien sûr compliquée, mais Romain Brillat relativise. « Avec messieurs Burrus et Moulot qui sont derrière nous, on a beaucoup moins de pression que certains de nos collègues, qui sont à la fois chefs et propriétaires de leurs établissements... C'est une chance. Je peux me concentrer sur ma cuisine et l'équipe ». La réouverture est néanmoins attendue avec beaucoup d'impatience. « Maintenant, on a envie de se confronter à cette étoile. Et de la partager ».

Sophie DUNGLER

Au Crocodile, 10 rue de l'Outre à Strasbourg, 03 88 32 13 02 ou www.au-crocodile.com

HISTOIRES DE VINS

Vins désalcoolisés : la quête du bonheur sans regret



Bruno Marret, producteur de vins désalcoolisés. DR

« Pourtant, ma décision était prise. Même s'il m'était interdit d'utiliser le mot "vin" pour désigner ce que le droit européen appelle une "boisson à base de vin désalcoolisée". La mention de "vin sans alcool" n'était que tolérée ».

minement de Bruno. Avec sa robe rouge foncé, elle offre un parfum de cassis et une bouche aromatique avec une acidité prononcée.

Les œnophiles apprendront, ainsi, par déduction, ce que l'alcool apporte aux vins classiques : du corps, de la puissance, de l'équilibre et de la longueur... Mais aussi qu'un « vin sans alcool » peut accompagner un repas.

Rouge, blanc, rosé ou avec bulles

Pour sa gamme de « vins sans alcool » – rouge, blanc, rosé et avec bulles – Bruno a conclu des contrats avec des vigneronnes de différentes régions, qui produisent des vins sur mesure : gourmands, équilibrés, avec des taux d'alcool entre 15 et 16 degrés.

« Il y a certains cépages dont les vins sont exclus de la transformation, car leurs arômes ne sont pas assez puissants à l'état désalcoolisé. Le produit final est un assemblage, sans lien avec une région viticole, en un temps relativement

des vins mousseux, du dioxyde de carbone », explique Bruno.

Transformation par le froid

L'œnologie n'est pas le seul à avoir découvert le monde des vins désalcoolisés en Europe. Un marché très ancien, en fait. Le procédé de transformation, par le froid, de vins classiques en vins présentant un taux d'alcool résiduel de 0,3 %, a été inventé par le marchand de vin allemand, Carl Jung, en 1908. « Aujourd'hui, on assiste à une demande croissante, notamment de la part des seniors, et à un engouement des jeunes en faveur des vins désalcoolisés. Ce qu'il faut conserver à tout prix, c'est la culture du partage et non celle du taux d'alcool dans le vin », conclut Bruno.

Jürgen THÖNE

La Côte de Vincennes, 1 impasse du Laser à Bischheim, 03 88 19 08 96 ou info@vin-sans-alcool.com