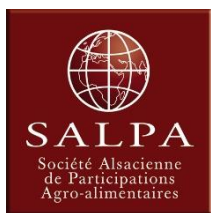




Revue de presse Groupe

mai 2022



SOMMAIRE

Comptoir Français du Thép. 3 à 7

Cruzilles.....p. 9

Herbapac.....p.11

Pôle restauration :

- Le 1741.....p. 12 à 18
- Au Crocodile.....p. 19 à 24
- Le Saint-Sépulcrep.25 à 29



soin d'augmenter sa sélection chez Dammann et de référencer trois autres maisons ciblant chacune une clientèle différente : girly avec les saveurs qui sortent de l'ordinaire de la Maison Bourgeon implantée à Salon-de-Provence, locale avec le Comptoir d'Herboristerie situé en Corrèze et parisienne avec Mariage Frères. "Il y a beaucoup de Parisiens en résidence secondaire souligne la commerçante, et ils sont surpris de retrouver ici du thé Mariage Frères." Elle se souvient qu'il n'a pas été simple non plus de convaincre la maison historique de la choisir comme revendeuse ; il a fallu envoyer des photos, argumenter, pour finalement accepter de se voir imposer un assortiment dont les célèbres mousselines de Marco Polo.

ÊTRE À L'ÉCOUTE DE LA CLIENTÈLE

L'essentiel c'est que tout cela marche avec une clientèle qui pousse la porte principalement pour sa consommation quotidienne, une clientèle qui met le prix mais qui en retour se montre très exigeante sur ce qu'elle achète. Entre vrac et sachet, un peu plus de 130 références sont aujourd'hui réparties sur six mètres de linéaire de la boutique, plus thé noir que thé vert, citron, bergamote et fruits rouges pour les mélanges (appréciés en sachet par la clientèle d'un âge certain), les infusions trouvant leur place à l'angle gauche du magasin, non loin de la caisse. Pas de vaisselle et très peu d'accessoires faute d'espace suffisant. Le conseil de Vanessa ? "Avant de s'investir dans le développement d'un rayon thés, il faut faire l'effort de bien découvrir cette boisson en général afin de bien comprendre ce qui se fait et être à l'affût de tout ce qui sort. Il faut aussi au préalable avoir suffisamment sondé sa clientèle, avoir compris que le thé se démocratise et qu'il en faut pour tout le monde."

DES TASSES QUI SE VENDENT QUOTIDIENNEMENT

Même enthousiasme chez Monika Desbordes-Hocher, gérante des Envies de Louise à Saint-Mihiel (Meuse) qui fait partie du réseau des Petites Cités de Caractère depuis 2020. Fondée en 2015, cette boutique a travaillé dès le début avec Dammann Frères et revendu beaucoup de vaisselle et accessoires autour du thé. La commerçante a développé son offre qui représente aujourd'hui environ 80 références en thés (vrac et sachet) et 40 en infusions. Les thés viennent tous de chez Dammann Frères et c'est Biohème qui a été référencée pour les infusions. Monika se fournit parfois ailleurs et principalement en Allemagne pour des ventes événementielles en vrac à l'occasion dernièrement de Noël. Est venu s'ajouter depuis peu le maté (Mr Maté) qui semble profiter de l'intérêt du médiatique footballeur Antoine Griezmann. "Les gens commencent seulement à découvrir cette boisson, précise l'épicière et beaucoup reviennent pour s'équiper



La nouveauté **Un Amour de Fraise Bio**

Un nouveau **thé mixte** (noir et vert) à la fraise, à préparer à froid ou à chaud avant de laisser refroidir. Un coup de cœur à partager d'urgence !



<http://comptoir-francais-du-the.fr>
contact@comptoir-francais-du-the.fr / 03.90.40.31.00

Les thés glacés Comptoir Français du Thé pour l'été

Cet été, rafraîchissez-vous avec les thés glacés 100% arômes naturels du [Comptoir Français du Thé](#) . Avec une sélection de saveurs sucrées ou acidulées, il y en a pour tous les goûts !



Depuis quelques années, je suis devenue une grande fervente de thés. Et à la rédaction, on adore la marque **Comptoir du Thé Français** . En témoignent nos avis du [calendrier de l'avent 2021](#) , de [coffrets qui vous font voyager](#) , ou encore d'[anciennes recettes de thés glacés](#) ! Alors quand j'ai vu qu'ils sortaient une nouvelle recette, j'ai tout de suite voulu tester. Encore mieux, il s'agit de thé glacé, parfait pour l'été qui arrive ! Je vous dévoile également leur coffret découverte.

La nouveauté Un Amour de Fraise Bio



Entièrement conçue à partir d'arômes naturels, l'offre du **Comptoir du Thé Français** compte désormais une référence intégralement issue de l'agriculture biologique. S'ajoute à cette gamme la nouvelle recette " Un Amour de Fraise Bio. Il s'agit d'un délicieux mélange de thé noir et vert à la fraise. Un parfum idéal à l'orée de l'été !

Un paquet contient 10 pyramides de thé, et une pyramide vous permet de faire 1L de thé glacé. Vous pouvez le faire infuser à froid, ou à chaud avant de laisser refroidir. Honnêtement, je vous conseille à froid afin d'éviter l'amertume. Attention, éviter de le laisser infuser plus de deux heures, car même à froid l'amertume finit par prendre le dessus au bout de quelques heures d'infusion. À déguster bien frais en deux jours maximum.

Coffret découverte Comptoir Français du Thé



Si vous êtes curieux·ses des autres saveurs proposées par le **Comptoir Français du Thé** , le Coffret Découverte saura répondre à vos attentes !

Petit tour des recettes disponibles :

Japan Lime, un thé vert fin et fruité aux notes citronnées, qui fait déjà l'unanimité dans sa version classique.

Le thé des Oasis, qui offre toute la gourmandise et la puissance de la menthe. Il se déguste parfaitement seul ou dans l'esprit d'un cocktail avec de la menthe fraîche.

De son côté, La Source des Maoris ravira petits et grands. De vrais morceaux de pomme, fraise et kiwi. Sans thé, il peut se déguster tout au long de la journée.

PUBLICITÉ

Coco Câline, un très apprécié thé vert rythmé par l'ananas et la coco, promet un voyage instantané.

Enfin, le Thé de l'Été est un thé mixte aux agrumes. Un classique incontournable pour une tasse fraîche et acidulée.

Le coffret découverte contient 5 pyramides de chaque recette, assurant au moins 20 Litres de plaisir.

Cruzilles

*Maître Confiseur
en Auvergne*

MAISON FONDÉE EN 1880



Cuisine Spécial Fête des mères



PERSONNALISÉE
Bouteille de champagne * cuvée blanc rosé et gravure personnalisée (42 caractères max), **Champagne EPC**, 34,90 € + 7 € (gravage) sur epc-champagne.com



BUCOLIQUE
Coffret "Le Réveil de la nature" en collab avec Elsa Blondeaux, composé de chocolat (abeilles, trèfles, coccinelles, pâquerettes) noir et au lait du Cameroun garni de praliné, 250 g, **Edmond de Rothschild Héritage**, 30 € sur epicerie.edmondderothschildheritage.com



PASTORALE
Coffret collab bordelaise composé d'un rosé*, d'un bouquet de fleurs séchées et d'un vase, **Premium x Les Filles, Les Fleurs x Plates et Culotées**, 49 € sur mondovino.com

Shopping

Bonne fête
maman!

Célébrons nos chères mères avec de délicates attentions gourmandes.



DOUCEUR
Seau en fer garni de pâtes de fruits d'Auvergne (fraise, framboise, myrtille), 250 g, Maître confiseur, **Cruzilles**, 10,10 € sur bienmanger.com

BUTINE
Coffret de 6 pots de miel du monde (Mexique, Crête, Madagascar, Espagne, Grèce) et une cuillère en bois, 6 x 125 g, **Maison Sauveterre**, 29,95 € sur bienmanger.com



DÉLICATE
Coffret "Réves" collab contenant 20 sachets Cristal individuels de thé, **Dammann Frères & Fragonard Parfumeur**, 20 € (édition limitée), en boutiques éponymes et sur dammann.fr



STYLÉE
Assemblage "Maman Chapeau" en chocolat noir, lait, pépites de fruits, amandes et éclats de noix de pécan, 300 g, **Réauté Chocolat**, 27,50 € en boutique et sur reaute-chocolat.com

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



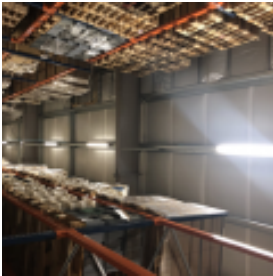
Herbapac



Herbapac accélère sa politique RSE

La société Herbapac (CA : 12,2 M€ ; 83 collaborateurs) assemble et confectionne, depuis Geispolsheim (Bas-Rhin), des thés et infusions à façon pour ses clients B-to-B.

La filiale du groupe Salpa, société alsacienne de participations agroalimentaires (CA : 85 M€ ; 660 collaborateurs), holding propriétaire de plusieurs marques haut de gamme de l'agroalimentaire et de restaurants, a engagé une démarche RSE depuis deux ans. Elle vient de terminer l'ensemble du remplacement de ses néons. 37 tubes fluorescents ont été remplacés par des luminaires LED dans l'entrepôt, ce qui lui permet d'économiser entre 60 et 80% d'électricité. Le montant de cet investissement n'est pas précisé.



093LbV4n8AAJBMQJwweR4XVzfkQF8M4vGpzTK9Bx00XyakCJcDL_5TN3-mz51vztYmGRPafZvgw03J0ngYANGZh



I74I

Le 1741 vous fait dîner dans un salon particulier !

Au 22, Quai des Bateliers à Strasbourg s'élève une bâtisse bourgeoise au luxe discret qui abrite un restaurant étoilé. En famille, entre amis ou en amoureux, les déjeuners et les dîners ont lieu dans de jolis salons-boudoirs repartis sur trois étages. Poussons ensemble la porte du 1741,...



Un peu d'histoire

En arrivant à Strasbourg, l' Ill se divise en plusieurs bras qui enlacent la ville et lui donnent une noblesse et un charme tellement romantique. Au bord de ses quais aménagés, il fait bon se promener et flâner. Chacun raconte une histoire : Le Quai des Bateliers, lui, doit son nom aux pêcheurs et aux bateliers qui, dès le XVème siècle, s'y installent. C'est ici que se trouve le restaurant 1741, en hommage à la date de fin de construction du célèbre Palais Rohan, son voisin d'en face. Autant dire que la vue de toutes les fenêtres du 1741 est grandiose, avec en arrière-plan du palais, la flèche de la Cathédrale de Strasbourg. Classé par les Monuments Historiques, le 1741 a évolué depuis qu'il est géré par Cédric Moulot, célèbre restaurateur alsacien,



et par le groupe Salpa de Jean-Paul et Jean-Philippe Burrus. Les trois étages du restaurant ont été rénovés pour devenir des salons et des alcôves qui ont tous des identités particulières et portent les noms de célèbres architectes comme Robert de Cotte ou Joseph Massot (qui ont construit le Palais Rohan), ou de personnalités mythiques telles Cagliostro reçu à Strasbourg en 1780 et très apprécié par les Rohan.

Au rez-de-chaussée de la maison, nous sommes accueillis par Michaël Wagner, le Directeur et Sommelier du1741, qui nous fait les honneurs de la Maison.



A table !

Nous montons ensemble le premier étage où se situe le « Salon JosephMassol ». Privatisable pour un groupe de quatorze personnes, six tables sont dressées ce soir pour un dîner très intimiste. Avec des couleurs aux teintes acidulées et vert anis, l'ambiance est pétillante ! A gauche de l'escalier, presque cachée, nous nous installons dans une petite alcôve habillée d'une toile de Jouy rose et verte baptisée « Cagliostro ». Personnage énigmatique et sulfureux, Joseph Balsamo, plus connu sous le surnom de Cagliostro, vécut de grandes heures en France avec ses petits tours et ses secrets d'alchimie,... Ce soir, c'est au Chef Jérémy Page de faire des petits tours (sic).



Né en Angleterre, Jérémy grandit en Périgord et se forme au Lycée Jean Capelle de Bergerac. Il fait ses armes ses armes à l'Hôtel du palais, à Biarritz et au Vieux Logis, à Trémolat. Mais, ce sont ses quinze années aux côtés de Joël Robuchon en France et en Angleterre à l'Atelier Joël Robuchon et au Comptoir Robuchon, qui sont les plus formatrices.

Depuis mai 2021, au1741, ce Chef une étoile Michelin propose une cuisine gastronomique « vraie et de plaisirs ». La carte évolue toutes les semaines selon la saison et pour satisfaire une cliente de fidèles ! Le Chef adore aussi surprendre et rompre l'ordre : Dans ses menus à 3 Temps, 4, 6 ou 9 Temps, il aime par exemple introduire un dessert plus consistant avant un dessert plus léger.



Ce soir, nous partons pour une valse à ... Six Temps. Michaël Wagner se réjouit autant que nous de notre choix. Avec le Chef, il réalise les fameux mariages Vins et Mets et sa cave est une grande source d'inspiration. Il pioche en effet dans une collection de dix mille flacons et plus de deux mille références internationales, nationales et régionales bien sûr. Avant d'ouvrir le bal des agapes, il dépose devant nous une lingette séchée qu'il réhydrate avec une eau à la verveine. Les amuse-bouche suivent : Tartelette topinambour truffe et noisettes, bugne munster et cumin et croustillant sarrasin pommes de

terre et hareng fumé. C'est moelleux et délicieux. La nuit tombe doucement tandis que les bougeoirs en cristal de Baccarat se mettent à scintiller.



Puis, c'est le service du premier temps, de saison, avec ses asperges blanches d' Alsace et son velouté glacé et huile d'aneth. Le deuxième temps met en valeur un pagre mariné, savoureux poisson, dont la chair est réhaussée par une vinaigrette roche. A côté, un pain feuilleté réalisé par la boulangerie Thierry Schwartz à Obernai, mais cuit dans les cuisines du1741, est un délice supplémentaire. Le troisième temps réjouit les gourmands de betterave avec sa glace à l'estragon et ses feuilles de roquette. Tous nos sens sont en émoi car les arts de la table sont également un spectacle à part entière. Les assiettes et bols sont signés Jacques Pergay et Pordamsa, et l'argenterie torsadée de Christofle.



La pomme de terre revisitée dans le quatrième temps va en séduire plus d'un avec ses morilles, sa sauce au vin jaune et son munster fermier. Nous poursuivons notre dégustation et c'est l'instant d'une montée en puissance avec le consommé de boeuf au raifort et chou rave, suivi d'un filet de boeuf Black Angus avec sa carotte en crumble et une sauce cardamome noire. Quelle délicieuse alliance ! Les desserts, eux aussi, sont étonnants : Le premier marie le chocolat et le gingembre ; le second est une déclinaison autour du pamplemousse. Quelle subtilité ! Avant de quitter le 1741 et vous promener sur le Quai des Bateliers, demandez à voir « l'Espace Cuisine » au deuxième qui offre une vue imprenable sur le travail du Chef et de sa brigade. Arrivé au troisième et dernier étage, vous voudrez réserver le « Salon Rohan » pour un dîner plus théâtral dans un décor de moultures et de lumières. Alors, n'hésitez pas à revenir ou à offrir l'un des bons cadeaux pensés par le 1741.



www.1741.fr

www.visitstrasbourg.fr



AU CROCODILE





Valeur sûre I

STRASBOURG, LE CROCODILE*

Romain Brillat

La cuisine au passé du « recomposé »

Un crocodile qui renaît de ses cendres comme le sphinx ? Histoire égyptienne pourtant strasbourgeoise ! C'est le Crocodile, enseigne emblématique d'Émile Jung, où Romain Brillat signe une carte rappelant qu'il fut le second des deux grands passeurs que sont Mathieu Vianney (MOF 2004) et Gilles Goujon (MOF 1996). Une cuisine que Brillat décline brillamment au passé du recomposé. Érudite, classieuse, goûteuse et inspirée, dans un décor à l'élégance feutrée, à l'image de sa technique de haut vol.

Émile Jung qui nous a quittés le 27 janvier 2020 aurait aimé apprendre que c'est un chef portant le nom de Brillat (voir notre encadré) qui a repris les fourneaux du Crocodile. Une drôle d'enseigne pour un restaurant que le nom d'un saurien plus connu pour sa glotonnerie que pour le raffinement de son palais. Et pourtant, appelé à devenir de 1989 à 2001 un restaurant triplement étoilé sous le sceau des éblouissants talents, dont celui de saucier, de cet immense chef néo-classique. Qui formera avec Monique, son épouse, l'un des couples mythiques de la restauration, traquant au quotidien la perfection tant culinaire que dans l'art de recevoir jusqu'à leur retraite en 2009.

Avant que Philippe Bohrer, étoilé à Rouffach (68250), ne reprenne l'enseigne où le crocodile demeure en bonne place dans un décor réajusté, couronné d'une

étoile dès 2011. Il y instillera un certain exotisme, notamment avec le Chevreuil aux dattes medjoul, ce qui ne le dépayse pas, né dans le Nil puis ramené de la campagne d'Égypte par un capitaine alsacien de la Grande Armée.

Cédric Moulot

2015, l'étoile filante disparaît pour réapparaître en 2016 avec la reprise de l'enseigne par Cédric Moulot (le 1741* à Strasbourg). Macaron conservé jusqu'en juin 2019, année de la fermeture du Crocodile pour travaux pharaoniques – jusqu'à hauteur de trois millions –, Cédric Moulot s'associant alors à la famille Burrus. L'ambition est évidente. Redonner son lustre d'antan

à cette enseigne mythique par le biais d'une modernisation subtile préservant l'âme du lieu. C'est ce que l'on découvre le 23 janvier 2020, jour de sa réouverture. Le passé sublimé au goût du jour, la superbe salle à manger, chapeauté de sa verrière, ses appliques Daum, ses claustras végétaux tranchant sur les murs noirs, écran pour mieux sertir la fresque paysanne du XIX^e qui a retrouvé toute sa vivacité. Tandis que le Crocodile, qui frôle tout de même les



La salle, écrin à l'élégance feutrée.



220 ans, sans compter les fatigues du voyage, s'est offert un lifting, désormais à l'abri des ravages du temps dans son sarcophage de plexiglas. Décor aux tables impeccablement nappées – c'est aujourd'hui suffisamment rare pour le rappeler –, en cohérence avec la cuisine de Romain Brillat. De cette cuisine qui ne heurte pas le passé, partage des eaux entre classicisme et sophistication dans la mouvance de Gilles Goujon, dont il fut le second de cuisine sept années durant. Autrement dit, l'âge de raison !

Le Crocodile

2021. Une première étoile est de retour dans la cuisine ultra-moderne flanquée d'une table privée avec, dans son prolongement, le portrait d'Émile Jung. Pour se rappeler que c'est ici que le « Rêveur éveillé » créa le Feuilleté de ris de veau aux crêtes de coq, et le Canard à la presse, croustille d'artichaut et champignons tout en lançant à sa brigade : « *Imprégnez-vous de la cuisine ni fluette ni transparente, mais simplement goûteuse.* » Ou encore : « *Retenez que le produit a plus de talent que l'homme !* »

Ce qui est dans l'ADN de la cuisine de Romain Brillat. Solide gaillard, le regard volontaire, croisant les bras

« Profession de foi : le goût ! »

devant l'objectif, fidèle à la « bocusienne attitude » bien campé sur ses deux jambes comme dans ses certitudes, mais l'humour toujours sous-jacent. Sa profession de foi : le goût servi par une technique de haut vol, tout en veillant à ne pas l'éreinter d'artifices. Ce qui transparait avec force au

fil des envies du chef et plus encore des produits de saison. Noix, bardes, corail de Saint-Jacques et truffe mélanosporum ; Ravioles d'escargot d'Elbersheim, crème anisée ; Turbot à la Grenobloise, jus et beurre d'arêtes ; Médaillon de chevreuil fruits rouges et quelques racines. Sans oublier des desserts, conservant l'esprit terroir, signés Pierre Raulet comme le Soufflé alsacien, sablé à la cannelle et sorbet aux quetsches.

L'Ain

Lorsque Romain voit le jour, ce n'est pas dans les quetsches d'Alsace, mais plutôt dans les prunes de Savoie né le 9 mai 1985 à Aix-les-Bains. Dans la famille, on est boucher-charcutier d'arrière-grand-père en père (Claude, André) à Don près d'Artemare dans l'Ain. Au pays de Brillat-Savarin, ses grands-mères Odette et Jeannette tiennent les fourneaux, sa mère Jeannine, la caisse. Romain n'est jamais loin, toujours fourré au labo à tailler, embosser, imiter les gestes de son père. Quand il ne l'accompagne pas faire la tournée des villages au volant de son tube Citroën. Pour autant, il ne sera pas boucher-charcutier, bien que dans sa carte, il rende souvent hommage au métier de ses ancêtres au travers de brillantes créations charcutières comme les Oreilles soufflées de cochon qui nous ramènent à sa cuisine de haut goût d'inspiration parfois rustique, emprunte de tradition, mais jamais extravagante.

Le voici donc à l'École hôtelière Savoie-Léman de Thonon-les-Bains (74) où il obtiendra son BTH hôtellerie en 2003 qu'il complètera en 2004 de son brevet professionnel cuisine à l'IFPAC de Bourgoin-Jallieu (38) :



Avec papa, boucher-charcutier.



Une cuisine ultra-moderne à l'enseigne du Crocodile.

*« J'avais un excellent professeur, Monsieur Chotard. Il m'a fait aimer le travail en salle que j'ai vraiment apprécié en stage chez Jacques Chibois à la Bastide Saint-Antoine** à Grasse. Quand, à 17 ans, j'ai opté pour la cuisine. »*

Parcours

Les rognons au madère et le ris de veau aux morilles de ses grands-mères ne sont pas étrangers à ce choix. Et moins encore le stage en cuisine qu'il fait au château de Maulmont (63) dans la brigade de Stéphane Roesch – aujourd'hui Château du Bost. À la suite de ce stage dans ce château néo-gothique, c'est à la belle cuisine néo-classique maîtrisée du chef qu'il fera son apprentissage. Avant de quitter l'Auvergne pour Le Puy d'Or. Le restaurant de Laurent Bouvier à Limonest. Arrivé en 2004 dans cette auberge familiale très in relookée Vavro, après avoir appris les bases du métier et tous les secrets de la cuisine lyonnaise, Romain devient en 2006 le second de Laurent Bouvier dans cette enseigne réputée pour son classicisme au cordeau, illustré par le Pâté en croûte de canard et foie gras et la volaille de Bresse aux queues d'écrevisses.

2008. Toujours second, mais à la Villa Augusta à Saint-Paul-Trois-Châteaux (26) créée en 2004 par les frères Pourcel. Reprise par le bouillonnant et très créatif David Mollicone – Saumon mariné aux fleurs, aux



Dans le souvenir d'Émile Jung.



La brigade du Crocodile au taquet.

herbes, piment et tomates douces – parmi les créations de l'ancien chef de Jacques et Laurent au Jardin des Sens*** après avoir fait notamment ses armes chez Michel Bras*** puis enrichi sa palette de saveurs asiatiques dans la brigade de l'hôtel Raffles à Singapour : « Le chef m'a ouvert les yeux sur une approche du métier, disons plus pointue, plus téméraire. Un enrichissement indispensable permettant de mieux se situer, mieux forger son identité au lendemain d'un parcours. »

Vianney & Goujon

Pour conclure son parcours, il lui reste deux enseignes des plus prestigieuses. La première au 12, rue Royale à Lyon. Celle de la Mère Brasier où Mathieu Vianney perpétue le mythe, tout en le façonnant à son talent inspiré :

« Un chef étoilé ! C'était le premier ! Et deux macarons, ce qui doublait la mise. Et MOF 2004 en plus ! J'étais très impressionné, craignant de ne pas être à la hauteur... »

Son humilité lui aura joué un mauvais tour. Il se sera fait du mauvais sang pour rien, découvrant un chef très protecteur assisté de Christophe Hubert – aujourd'hui le Colladon Parc à Genève. Un grand duo qu'il assiste avec bonheur. « La cuisine de Mathieu Vianney m'a positionné » avouera-t-il. Avant d'ouvrir une parenthèse milanaise, toujours second de cuisine à l'Antica Osteria Cavallini :

« Après cette expérience qui ne m'a pas laissé un bon souvenir, parce que la rentabilité passait avant tout, je me suis dit qu'il fallait que je découvre l'autre extrême : là où l'excellence passait avant tout. Et si c'était trop dur, si je n'étais pas à la hauteur, je quittais le métier ! »

Pour cela, retour dans un des coins les plus perdus de l'Hexagone. Fontjoncouse, 130 habitants et une très grande table, l'Auberge du Vieux Puits*** de Gilles Goujon (MOF 1996) dont il sera le second de 2012 à 2019 :

« Engagé chef de partie, je suis très vite passé second, découvrant une cuisine techniquement parfaite au goût puissant. Souvent ludique, toujours d'une grande vivacité d'expression. »

Décembre 2019. Romain ressent à son tour le besoin de pleinement s'exprimer dans le domaine de l'excellence, retour aux sources dans son Ain natal pour s'installer à son compte.

« Cuisine techniquement parfaite au goût puissant »

Songeant d'abord à l'hôtel Michallet d'Artemare, anciennement Hôtel Berrard, institution doublement étoilée sous le règne de Joseph. Puis, plus grande référence prestigieuse de notre patrimoine, Alain Chapel*** à Mionnay. Quand Cédric Moulot – qui a ouvert Maïence à Strasbourg, restaurant dédié au poisson et au végétal dont Gilles Goujon signe la carte – lui propose le poste de chef exécutif. Romain est

son homme! Quinze en cuisine, tous en casquettes, dont quatre en pâtisserie sous celle de Pierre Raulet. « *L'équipe, c'est ce qui participe au bonheur d'être cuisinier!* » Directeur de salle et au guéridon, l'excellent

Amaury Barbado. Chef sommelier, Bertrand Dupont. Et, au menu, le bonheur de voir renaître une grande institution strasbourgeoise.

GG



Au passe.



**SAINT
SÉPULCRE**

Le blog de Gilles Pudlowski

“Les pieds dans le plat”

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique

Home

Actualités

Restaurants

Boutiques & Voyages

Recettes

Livres

Bénéficiez du meilleur prix garanti en réservant sur ALL.com

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

Strasbourg : le Saint-Sépulcre, comme hier

Article du 13 mai 2022

Tweeter

Strasbourg : le Saint-Sépulcre, comme hier

Article du 13 mai 2022

Tweeter



Accueil © GP

Une éternité qu'on n'a pas visité cette **perle du triangle d'or de la winstubb**! Rachetée par le groupe Burrus sous la gouverne de Cédric Moulot, qui possède notamment le Crocodile, le 1741, Yvonne, le Tire-Bouchon et le Relais de la Poste, la maison retrouve son bel esprit « tradi » d'avant. On se souvient qu'il y a quatre décennies la maison fut célèbre pour son poêle traversant la salle, son jambon en croûte, son esprit rigoureux de winstubb intégriste sous la houlette de son patron de caractère et d'apparence revêche, l'imperturbable Robert Lauck.



L'ambiance © GP

Le poêle à disparu, l'accueil est devenu souriant, le service aimable, le cadre a repris son air de taverne de toujours avec ses habitués qui reviennent, ses banquettes, ses recoins, ses fenêtres ouvertes sur la rue des Orfèvres, ses nappes en kelsch (même si on regrette l'absence de serviettes en tissu). Mais la carte des vins s'est étoffée et la cuisine de tradition a su se mettre au goût du jour sans perdre d'un iota son air de répertoire alsacien anthologique.



Tarte à l'oignon © GP

La tarte à l'oignon au lard, bien chaude et si fondante, est d'exception. La salade mixte figure au programme, comme la choucroute, la tête de veau et le fameux jambon chaud en croûte servi avec ses légumes du marché. Le tartare de hareng aux pommes Granny renouvelle le genre. On ajoute le délicieux pavé de saumon poché au riesling avec sa choucroute au beurre blanc, figurant sur l'ardoise du jour.



Saumon poché au riesling et choucroute au beurre blanc © GP

Et, en dessert, la belle tarte rhubarbe meringuée comme le kougelhöpff glacé maison - c'est assez rare pour être souligné - au marc de gewurztraminer. Quant aux jolis vins d'Alsace, proposés au flacon, en demi ou au verre, comme le pinot blanc Paar (avec auxerrois et pinot blanc vrai dit « klevner ») de la vive Mélanie Pfister à Dalenheim ou le bouleversant pinot noir de Murè à Rouffach du Clos Saint-Landelin, comme le solide Clos de la Faille des Barthelmé chez Albert Mann à Wettolsheim trônent ici en majesté.



Service du jambon en croûte © GP

Bref, voilà une demeure exemplaire de la générosité alsacienne, de ses vertus gourmandes, de sa gourmandise raisonnée, comme hier, mieux qu'hier. Heureux Saint-Sépulcre ! Et heureux Strasbourgeois !



Kougelhopf glacé au marc de gewurz © GP

Le Saint Sépulcre - Winstubb Hailich Graab

15, rue des Orfèvres

67000 Strasbourg

Tél. 03 88 75 18 45

Carte : 35-55 €

Horaires : 11h45-14h, 18h45-23h

Fermeture hebdo. : Ouvert tous les jours

Site: www.saintsepulcre.fr

<http://www.gillespudlowski.com/315757/restaurants/strasbourg-le-saint-sepulcre-comme-hier>