



AU CROCODILE



Carte blanche à Romain Brillat

Originaire de l'Ain, Romain Brillat, à seulement 35 ans, affiche un remarquable palmarès dans le monde de la gastronomie. Formé à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, il fait ses armes en région Auvergne-Rhône-Alpes avant de seconder les chefs Mathieu Viannay, doublement étoilé à Lyon, puis Gilles Goujon, triplement étoilé à Fontjoncouse. En février 2019, il fait le voyage à Strasbourg pour lancer le nouveau restaurant Maïence. Dès lors, comment ne pas se prendre d'affection pour l'Alsace ?

Voilà donc Romain Brillat aux commandes des cuisines flambant neuves du Crocodile, au cœur du quartier historique de Strasbourg.

Son souhait ? Respecter le passé prestigieux de l'établissement grâce à sa connaissance des secrets de la cuisine traditionnelle, tout en restant attentif aux influences du moment. Sa maîtrise parfaite des cuissons, ses sauces extraordinaires et son enthousiasme lui permettent de « *faire une belle cuisine qui plaise aux gourmets, puisant son inspiration dans le terroir alsacien* ».

