

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE RESTAURANT LE PONT TOURNANT OFFRE UN VOYAGE CULINAIRE AUX HORIZONS MULTIPLES, FEUTRÉ AUX ABORDS DE L'ILL, AU CŒUR DU QUARTIER DE LA PETITE FRANCE À STRASBOURG.

En trois décennies, l'Hôtel & SPA RÉGENT PETITE FRANCE s'est forgé incontestablement **ses lettres de noblesse au cœur du quartier historique**. Ancien moulin du 17^{ème} siècle, puis Glacières de Strasbourg jusqu'en 1989, ce haut-lieu patrimonial arbore aujourd'hui un cadre élégant pour tous les épicuriens, strasbourgeois et visiteurs du monde.

À l'occasion de son 30^{ème} anniversaire, l'établissement redessine son offre gastronomique. Avec une cuisine créative et raffinée, LE PONT TOURNANT est désormais le terrain d'expression du chef Julien RODRIGUEZ. Dans le respect des produits de saison et des producteurs, entre naturalité, tradition et multiculturalisme, il destine à ses convives un voyage culinaire.



PETITS POIS,
VERVEINE ET MENTHE EN TEXTURE,
JUS DE COSES, NATURELLEMENT SUCRÉ

UN TOURNANT POUR LA TABLE DU RÉGENT PETITE FRANCE

Nouveau chef, nouvelle carte aux influences plurielles.

LE PONT TOURNANT initie les visiteurs aux joies d'une cuisine raffinée et authentique avec pour leitmotiv : **la nature et le plaisir.**

Véritable métissage culinaire, le tout est réalisé à partir de produits soigneusement sélectionnés en France et dans la région. Le chef Julien RODRIGUEZ privilégie les artisans qui cultivent fruits et légumes de saison et d'exception (comme les Vergers Saint-Eustache, plébiscités des palaces parisiens), et les producteurs locaux œuvrant dans le respect de la biodiversité.

CHAKCHOUKA :

POIVRONS, OIGNONS ET TOMATES LÉGÈREMENT ÉPICÉS.
ŒUF MOLLET SURPRISE, HERBES FRAÎCHES ET AMANDES TORRÉFIÉES



GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE DU HEIMBACH,
BIBELESKAES ET RAIFORT, CONDIMENT MIEL ET MOUTARDE



Pour Julien Rodriguez, le produit se veut l'épicentre d'une proposition parfaitement lisible.

Sa carte, teintée d'épices du monde, met en vedette légumes et produits de saison. Cette sensibilité fait écho à ses origines et à son enfance, qu'il a passée au contact de nombreuses cultures (latines, orientales) et dans lesquelles il puise son inspiration.



LA TRANSMISSION POUR RECETTE

Julien Rodriguez, trentenaire originaire des Hauts-de-France, découvre l'Alsace en 2014.

Dix ans auparavant, diplômé de filière économique, rien ne le prédestinait pourtant à la gastronomie. Au détour de conversations et de partages avec un ami d'enfance, il prend goût à la cuisine et fait ses premières armes aux feux de l'Auberge du Père Bise, au Lac d'Annecy. Il évolue alors aux côtés de Sophie Bise et de Gilles Furtin.



FILET DE BAR,
ASPERGES D'ALSACE RÔTIÉS AU BEURRE D'AGRUMES ET MORILLES,
SAUCE HOLLANDAISE AU VINAIGRE YUZU ET MANDARINE

Dès son arrivée en Alsace, il frappe avec audace à la porte de grandes maisons gastronomiques. Très vite, il rejoint la brigade Girardin (La Casserole, à Strasbourg), en tant que chef de partie. À l'automne 2014, il devient commis du restaurant LE PONT TOURNANT.



ILLUSION POMME :
ENTREMÉT CHOCOLAT / PASSION, GINGEMBRE ET POIVRE DE TIMUT



*À force de persévérance,
de rigueur et de passion, il évolue
et devient en 2019 le second de
Boris Derendinger.*

À présent, Julien RODRIGUEZ perpétue la tradition. Il met un point d'honneur à transmettre et à partager la philosophie du beau et du bon de la maison. **De cet esprit établi, il cultive transmission et bienveillance auprès de ses équipes tant en cuisine qu'en salle.**

LE PONT TOURNANT accueille chaque année en apprentissage des élèves du **CEFPPA** et des **Compagnons du Devoir**. En outre, le restaurant est partenaire de l'association "**Des étoiles et des femmes**" qui œuvre à l'émancipation et à l'insertion professionnelle des femmes dans la société. Ainsi, régulièrement, plusieurs candidates se forment au sein de l'établissement et obtiennent un CAP Cuisine, véritable tremplin vers un avenir professionnel prometteur.

UNE INSTITUTION À STRASBOURG

Lieu emblématique, la table de l'Hôtel & SPA RÉGENT PETITE FRANCE constitue une adresse ouverte sur la ville.

Moulin, puis Glacières de Strasbourg, l'Hôtel & SPA RÉGENT PETITE FRANCE et son restaurant LE PONT TOURNANT, devenus institution, traversent les âges, incontestablement avec modernité, sans jamais renier ses origines.

En tête de liste des adresses iconiques de la capitale européenne, cette bâtie historique, au bord de l'eau, offre l'une des terrasses les plus remarquables d'Alsace.

Avec l'inventivité et la générosité de Julien RODRIGUEZ, son nouveau chef, l'établissement vise une clientèle cosmopolite et intergénérationnelle, en quête d'authenticité et d'instants privilégiés.



RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG

Restaurant de l'Hôtel & SPA
RÉGENT PETITE FRANCE



5 rue des Moulins à Strasbourg
Ouvert du mercredi au samedi inclus
De 19h00 à 22h00

Réservations :
Tel. +33 3 88 76 43 00
restaurant@regent-petite-france.com

CONTACT MARKETING

Stéphanie SCHARF
Directrice Concept & Innovation /
Marketing & Communication
+33 (0)6 37 16 56 91
s.scharf@sogeho.com

CONTACT PRESSE

Agence NOIIZY
Maureen LABBAYE
+33 (0)7 67 58 55 95
maureen@noiizy.com