



Dossier de presse

2025





Qui sommes-nous ?

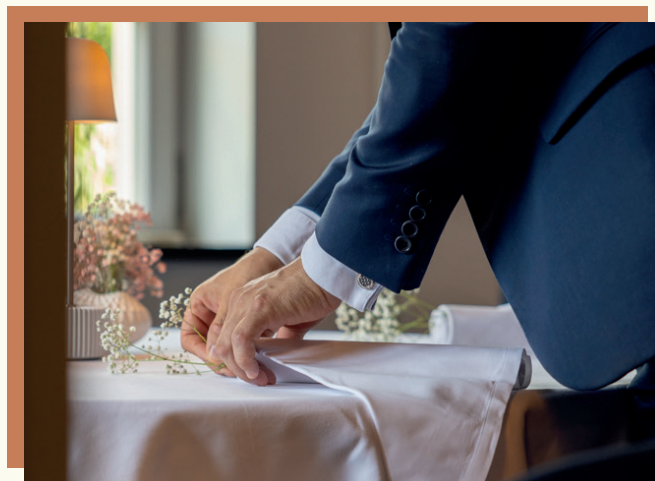
Le trait d'union de la gastronomie

Les pieds dans le sol d'Alsace, les portes ouvertes sur le monde, Salpa Restauration est le trait d'union entre 9 établissements installés à Strasbourg, ou à quelques kilomètres de la capitale alsacienne. Au service du patrimoine, nous ne cherchons pas à être différents, mais uniques et authentiques dans l'empreinte laissée à chaque client.



Dès le logo de l'entreprise, ce trait d'union est clairement établi.
Un trait d'union qui se conçoit :

- * Entre les 8 établissements
- * Entre une région, sa culture et sa gastronomie
- * Entre l'héritage d'une tradition culinaire et le savoir-faire de nos Chefs
- * Entre l'authenticité et l'audace



Salpa Restauration, 10 ans de gastronomie

À l'origine de Salpa Restauration, il y a un homme : Jean-Paul Burrus. Fondateur de SALPA, holding spécialisée dans l'agroalimentaire, il a souhaité développer son activité vers le secteur de la restauration, avec un triple objectif :

- Préserver le patrimoine culturel alsacien, à travers la gastronomie et la restauration
- Offrir aux produits de son groupe (chocolat, thé, café, maraîchage) une vitrine unique
- Consolider son attachement envers la région d'origine de sa famille, qui vit toujours entre Alsace et Suisse

2015

Création de Salpa Restauration pour exploiter Les Secrets des Grands Express, restaurant alors ouvert à Geispolsheim.

2017

Acquisition de Maison Artzner

2019

Acquisition du Relais de la Poste (La Wantzenau)
En association avec CM Collection, Salpa Restauration reprend Au Crocodile.

2021

Salpa Restauration intègre six autres établissements de CM Collection : Le 1741, Chez Yvonne, Le Tire-Bouchon, Aux Armes de Strasbourg, et le Saint-Sépulcre.

2025

Aujourd'hui Salpa Restauration détient 100% de l'ensemble des restaurants du groupe.



Salpa Restauration s'est construite patiemment, pour se structurer avec un objectif principal : conserver l'autonomie de maisons connues, parfois historiques, et développer un modèle novateur.

Salpa Restauration travaille au service de ses établissements, en mettant à leur disposition les différents services administratifs et commerciaux nécessaires. Les chefs et responsables d'établissements peuvent ainsi se concentrer sur leur cœur de métier : proposer une expérience gustative qui transmet l'héritage de la gastronomie alsacienne.

» Une vision



Le marché de la restauration est aujourd'hui dans une période de forte évolution, pour ne pas dire de révolution. Salpa Restauration est bien consciente des enjeux multiples du secteur.

- Attirer et conserver les talents au sein du groupe, à travers des conditions de travail attractives
- Revendiquer par le savoir-faire des collaborateurs la continuité d'une tradition d'accueil à l'alsacienne
- Être chaque jour à l'écoute de nos clients, de leurs attentes, de leurs souhaits, et y adapter nos établissements et nos gestes
- De manière plus générale, être en veille permanente pour devenir force de proposition face aux différents enjeux du secteur (rémunérations, temps de travail, avantages sociaux, etc.)

» Des objectifs

- Forte d'une vision claire, Salpa Restauration s'est fixée comme mission principale de continuer à faire vivre le patrimoine culinaire alsacien.
- À notre échelle, nous avons aussi l'ambition de pérenniser un groupement de restaurants, chacun ayant sa singularité et sa personnalité.
- Salpa Restauration s'engage aussi au quotidien pour devenir et rester un acteur local prioritaire pour l'embauche et le développement de talents.
- Enfin, comment ne pas penser aux producteurs locaux et régionaux engagés ? Il est du devoir d'un restaurateur de mettre en avant, au maximum, par sa cuisine et son service ces produits frais, cultivés ou élevés avec passion.



» Nos établissements

Aujourd'hui, Salpa Restauration regroupe 9 établissements, qui partagent un esprit de famille, basé sur la bienveillance et le savoir-faire, avec leurs clients et leurs fournisseurs.

Nos établissements se conjuguent en trois temps :

- Les étoilés

Établissements connus et reconnus, les trois restaurants étoilés font la renommée de l'Alsace et de sa gastronomie : Au Crocodile, Le 1741, Le Relais de la Poste (La Wantzenau).

- Les winstubs de caractère

Elles sont l'âme de la cuisine alsacienne, ces refuges où l'on vient autant pour l'assiette que pour la rencontre, pour refaire le monde, et bien plus encore. Véritables éléments du patrimoine strasbourgeois, certaines de ces maisons sont pluri-centenaires : Chez Yvonne, Aux Armes de Strasbourg, Le Saint-Sépulcre, Le Tire-Bouchon.

- L'épicerie fine/traiteur

Pour les gourmands un peu plus pressés, ou qui veulent au contraire prendre leur temps autour d'un bon repas à la maison, Maison Mésange est née en 2024, prenant la suite de Maison Artzner.



Les tables étoilées

Au Crocodile

Le capitaine Ackermann, aide de camp du général Kléber lors de la célèbre Campagne d'Egypte de Napoléon Bonaparte, aimait chasser. Parmi ses proies, ce crocodile du Nil. Démobilisé, le capitaine rentre à Strasbourg, où il reprend le Café Viennois, sis rue de l'Outre. Et y installe son crocodile au plafond, pour marquer les regards des clients et visiteurs.

La riche histoire du lieu s'emballe lorsqu'Emile et Monique Jung reprennent l'établissement en 1971, pour faire de l'établissement l'un des restaurant les plus réputés du pays. Dans les années 80, c'est même la construction européenne qui s'y invite, via la création du Club Crocodile, par l'eurodéputé italien Altiero Spinelli. Aujourd'hui, Au Crocodile poursuit cet héritage d'Emile Jung, avec la cuisine précise et singulière du chef Romain Brillat. Louise-Anne Ruhlmann, ancienne sommelière de l'établissement, partie parfaire son art, est revenue à l'automne 2024 comme responsable de salle. Elle perpétue la tradition d'accueil de Monique Jung et Sarah Benahmed.

Au Crocodile est membre de l'association Relais & Châteaux.



Romain Brillat, Chef de cuisine

Après avoir secondé Gilles Goujon et collaboré avec de nombreux grands noms de la gastronomie française, Romain Brillat œuvre au Crocodile depuis la réouverture de l'établissement en 2020. Sa carte reflète autant sa personnalité que l'hommage rendu à Emile Jung, qui avait conduit Au Crocodile au firmament de la gastronomie française. Romain Brillat est membre de l'association Les Étoiles d'Alsace et de la Fédération des Chefs d'Alsace.

Les tables étoilées

Le 1741 ✿

Le 1741 a ouvert sa table en 2012, avec l'ambition d'obtenir rapidement une étoile. Cette étoile Michelin est arrivée dès 2014. Dix ans plus tard, le 1741 est désormais le plus ancien restaurant étoilé sans discontinuer de Strasbourg. Son nom, lui, évoque la date de fin des travaux de son illustre voisin, le Palais Rohan. Michael Wagner, directeur de salle et sommelier a connu ces douze années d'histoire du lieu, dont il est devenu la mémoire. En cuisine, le chef Jérémy Page conjugue avec talent et audace les produits locaux et ceux venus d'un peu partout en Europe. Pour créer avec plaisir et ambition des plats dans lesquels le produit est au centre de toute son attention.

Le 1741 offre à ses convives une véritable expérience, plus qu'un repas d'exception. C'est un moment singulier et unique qui est alors vécu, dans une ambiance douce et chaleureuse.



**Jérémy Page,
Chef de cuisine**

Disciple de Joël Robuchon, pour le compte duquel il a participé à la création de trois concepts, Jérémy Page met le produit au centre de l'équation. Sa cuisine épurée d'apparence, mais avec un souci inouï du détail, est une évocation de Strasbourg « ville des rues », croisement des cultures et des gastronomies.

Les tables étoilées

Le Relais de la Poste

1789. C'est en 1789 qu'a été bâti ce relais de la poste à La Wantzenau, à l'époque où tout se faisait encore à cheval. Le hasard de l'histoire veut que, quelques années plus tard, Napoléon franchira le Rhin à quelques kilomètres de là. Quand l'Histoire rejoint ces petites histoires qui ont fait la réputation d'un restaurant où se seront succédés plusieurs grands noms de la gastronomie alsacienne, jusqu'à l'actuel chef, Thomas Koebel. Véritable ambassadeur de sa région, il propose une déclinaison étoilée de la cuisine de terroir, travaillant exclusivement les produits frais et de saison, et autant que possible les produits locaux. Le chef est à l'image de son restaurant : avec son équipe, il accueille ses convives avec une simplicité déconcertante pour un étoilé, leur proposant ensuite un moment gastronomique inoubliable.

L'établissement accueille aussi un hôtel 3 étoiles de 18 chambres. Réparties en plusieurs catégories (cosy, charme, romantique et balnéo), ces chambres vont de 14 à 24m², répondant aux désirs des clients, tout en préservant le charme d'une maison bicentenaire.



**Thomas Koebel,
Chef de cuisine**

Passionné de gastronomie depuis son plus jeune âge, Thomas Koebel fait ses gammes dans les cuisines de restaurants gastronomiques alsaciens tels que L'Auberge du Cheval Blanc à Westhalten, Au Cygne à Gundershoffen ou encore Au Crocodile à Strasbourg. Intimement convaincu que la qualité des plats réside dans le choix des ingrédients, Thomas Koebel s'attache à travailler exclusivement des produits frais et de saison, et autant que possible des produits locaux.

Thomas Koebel est membre de l'association Les Étoiles d'Alsace et de la Fédération des Chefs d'Alsace.



Les adresses gourmandes

Chez Yvonne 🍷

« Là où Strasbourg refait le monde, depuis 1873 », quand le restaurant s'appelait S'Burjerstuewel (« Le poêle des paysans »). Le restaurant devient Chez Yvonne lorsque Yvonne Haller l'acquiert en 1956, pour le tenir jusqu'en 2001. Aujourd'hui, l'établissement s'enorgueillit d'un Bib Michelin, mais surtout de cette tradition d'accueil de celles et ceux qui font l'actualité culturelle et politique de la ville, et même au-delà. Et puis les murs parlent, comme dans l'escalier où sont affichées les photos des personnalités de la culture, des arts ou de la politique qui y sont venues, à l'abri du public. Ils ont mille et une histoires à raconter. Des plus sérieuses aux plus insolites, voire intimes... Et la table tonnelle, rebaptisée table Jacques Chirac, aurait de nombreux secrets d'Etat à raconter sur la construction européenne et son axe franco-allemand.

Chez Yvonne est le temple de la gastronomie strasbourgeoise haut-de-gamme, concoctée par le chef Serge Cutillo.



Serge Cutillo, Chef de cuisine

Alsacien d'origine italienne, voyageur impénitent, Serge Cutillo est un homme de défis et de fidélité. Proposer l'Alsace avec quelques parfums d'ailleurs est son plus grand plaisir. Depuis 2022, il redonne ses lettres de noblesse au restaurant iconique, entre ses relectures des plats régionaux et ses créations personnelles.

Les adresses gourmandes

Aux Armes de Strasbourg

L'une des plus anciennes tables de Strasbourg ! Les producteurs d'hydromel y faisaient leurs affaires. L'histoire du lieu s'enveloppe ensuite de mystère : était-ce une ancienne maison close ? Un logement pour nonnes ? Existe-t-il vraiment un passage souterrain reliant le bâtiment à la cathédrale ? Les légendes courent toujours. C'est en 1900 enfin que la brasserie prendra le nom qu'on lui connaît : « Zuem Stadtwappe » ou « Aux Armes de Strasbourg » un repère savoureux au centre-ville, une adresse à l'âme chaleureuse qui résume parfaitement la tradition de l'hospitalité strasbourgeoise.

Une cuisine alsacienne authentique et généreuse, à déguster soit dans sa salle aux murs marqués par l'histoire, soit sur sa terrasse, avec une vue toute particulière sur la cathédrale.



Le Saint-Sépulcre

« Ne profanez jamais le « Hailich Graab », vous creuseriez une tombe à Strasbourg ! »... La parole lâchée par Germain Muller fait du Saint-Sépulcre une winstub éternelle. Voici sans doute pourquoi elle a traversé le temps et les générations. Aujourd'hui, au cœur de ce Carré d'Or, à côté de Notre-Dame, elle se révèle une adresse confidentielle au milieu de la tumultueuse rue des Orfèvres.

Le Saint-Sépulcre propose son inoubliable jambon en croûte et les incontournables de la gastronomie alsacienne. Une cuisine faite maison, dans un lieu chaleureux où l'on prend plaisir à se retrouver.



Le Tire-Bouchon

À seulement quelques pas de la Cathédrale Notre-Dame, au centre de Strasbourg, le Tire-Bouchon éveille et transmet l'âme des maisons de vins d'autrefois. À table, le chef propose aux convives un large panorama de la cuisine alsacienne, dans ce qu'elle a de plus gourmand et savoureux.

Joues de porc mijotées, choucroute royale, jambonneau braisé, tarte au fromage blanc, strudel, baba kouglopf, nul doute qu'une telle liste aurait fait saliver Monsieur Prévert.



Les adresses gourmandes

Maison Mésange

Maison Mésange est située... rue de la Mésange, à Strasbourg. Prenant la suite de la vénérable Maison Artzner, Maison Mésange propose un espace traiteur et un espace épicerie fine. Surtout l'établissement propose aux clients des plats à concevoir eux-mêmes, équilibrés et cuisinés sur place. Ces plats peuvent être emportés ou consommés sur place, dans une salle lumineuse à l'étage. Cette salle est par ailleurs privatisable, sur demande, jusqu'à 50 personnes. Véritable couteau-suisse, Maison Mésange se veut le lieu où chacun pourra trouver de quoi se restaurer rapidement avec des produits de qualité.



Quelques chiffres insolites

3,5 tonnes

la quantité de munster utilisée chaque année par nos établissements, pour ravir les fans de fromage alsacien.

31 280

le nombre de choucroutes vendues en un an dans l'ensemble de nos établissements qui en proposent. Soit une moyenne d'une choucroute toutes les 5 minutes.

9 958 kg

le poids de pommes de terre consommées pendant la seule période du marché de Noël, soit 4 semaines.



Contacts

Emmanuel DIDIERJEAN

Responsable RP et communication SALPA

06 49 61 67 89

Virginie HERMANT

Directrice commerciale et marketing Salpa Restauration

07 67 17 35 30

presse@salpa-restauration.fr

