



Un tournant pour la table du RÉGENT PETITE FRANCE

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

En trois décennies, l'Hôtel & SPA REGENT PETITE FRANCE s'est forgé incontestablement ses lettres de noblesse au cœur du quartier pittoresque éponyme. Ancien moulin du 17e siècle, puis Glacières de Strasbourg jusqu'en 1989, ce haut-lieu patrimonial arbore aujourd'hui un cadre harmonieux pour tous les épicuriens, strasbourgeois ou de passage.

A l'occasion de son 30e printemps, l'établissement redessine son offre gastronomique. QG d'une cuisine créative et raffinée, LE PONT TOURNANT est désormais le terrain d'expression du jeune 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, aux horizons multiples, feutré aux abords de l'Ill...

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

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. Le chef privilégie les artisans qui cultivent fruits et légumes de saison et d'exception (les Vergers Saint-Eustache, par exemple, plébiscités des

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com

☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

palaces parisiens), et les producteurs locaux ouvrant dans le respect de la biodiversité.

Pour Julien RODRIGUEZ, le produit se veut l'épicentre d'une proposition parfaitement lisible et dressée. **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 passé au contact de nombreuses cultures (latines, orientales, asiatiques) et dans lesquelles il puise son inspiration à présent.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

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.

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

A force de persévérance, de rigueur et de passion, il évolue et devient en 2019 le second de Boris DERINDINGER, son mentor !

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com

☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



A 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.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Une institution à Strasbourg



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

Moulin, puis glacière, devenue institution, LE PONT TOURNANT traverse les âges, incontestablement avec modernité, sans jamais renier ses origines. Lieu de villégiature emblématique, sans équivalent à Strasbourg, la table de l'Hôtel & SPA REGENT PETITE FRANCE constitue une adresse de charme ouverte sur la ville et résolument accessible, en dépit de quelques marottes préétablies.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

En tête de liste des adresses iconiques de la capitale européenne, cette maison historique, posée 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 de simplicité et d'instantanés décomplexés.

maureen@noiizy.com

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

Informations pratiques

Hôtel & SPA RÉGENT PETITE FRANCE

Restaurant LE PONT TOURNANT

[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 presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

[✉ maureen@noiizy.com](mailto:maureen@noiizy.com)

[📞 +33 7 67 58 55 95](tel:+33767585595)

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.

À propos de la marque Hôtel & SPA RÉGENT PETITE FRANCE

En trois décennies, l'Hôtel & SPA REGENT PETITE FRANCE***** s'est forgé incontestablement ses lettres de noblesse au cœur du quartier pittoresque éponyme. Ancien moulin du 17e siècle, puis Glacières de Strasbourg jusqu'en 1989, ce haut-lieu patrimonial arbore aujourd'hui un cadre harmonieux pour tous les épicuriens, strasbourgeois ou de passage.

Contact presse

Maureen LABBAYE
NOIIZY

✉ maureen@noiizy.com
☎ +33 7 67 58 55 95

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.