

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER

COMMUNIQUÉ DE PRESSE — 11 FÉVRIER 2019

CÉDRIC KUSTER, LA CASSEROLE, RÉCOMPENSÉ PAR LE TROPHÉE JEUNE TALENT SERVICE EN SALLE GAULT&MILLAU 2019

La Casserole, c'est évidemment un chef, Jean Roc et sa brigade.

Mais c'est aussi une équipe de salle aussi discrète que compétente au sein de laquelle Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide Le Gault&Millau, a choisi de mettre en avant son directeur Cédric Kuster en lui décernant Le Trophée Jeune Talent Service en Salle 2019.

LA RÉGION GRAND EST, LA PREMIÈRE ÉTAPE DU GAULT&MILLAU TOUR 2019

Gault&Millau, dénicheur de talents et initiateur de tendances, commence son Tour de France 2019 en faisant étape, le lundi 11 février, dans la région Grand Est. Toutes les générations sont représentées lors de ces étapes du Gault&Millau Tour qui mettent en avant chefs, produits et savoir-faire régionaux.

Le Gault&Millau Tour met à l'honneur chaque année six régions françaises. L'objectif est de récompenser les chefs les plus talentueux de leur région, de braquer les projecteurs sur leurs établissements en valorisant leur cuisine (Gault&Millau d'Or, Grands de Demain, Jeunes Talents, Pâtissier, POP), le service (Sommelier, Accueil en salle et Jeune Talent service en salle) et le savoir-faire (Tradition d'aujourd'hui et Transmission).

JACQUES BALLY, PRÉSIDENT DE GAULT&MILLAU

« Gault&Millau goûte, partage et fait connaître. Avec le Gault&Millau Tour, nous nous déplaçons à la rencontre des chefs que nous avons découverts, pour les honorer. C'est un moment convivial qui rassemble la profession, favorise la transmission. Les cooking démos au cours desquelles se succèdent Chefs aînés et Jeunes Talents favorisent le partage du savoir-faire. Le Gault&Millau Tour, c'est aussi des Trophées régionaux pour consacrer, encourager et impulser... »

Cédric Kuster crée La Casserole en juillet 2015 en reprenant un établissement niché à l'ombre de La Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg. Âgé alors de 28 ans, il déborde d'énergie, ses idées bouillonnent, son envie de faire découvrir son univers prend le pas et l'histoire de La Casserole commence à s'écrire...

CONTACT PRESSE

AURÉLIE RIGAUD - AURÈLE IN THE CITY

06 15 15 56 48 — AURELEINTHECITY@GMAIL.COM

RESTAURANT

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER

COMMUNIQUÉ DE PRESSE — 11 FÉVRIER 2019

À la fois attachant et solennel, spontané et pointilleux, exigeant et décomplexé, Cédric Kuster se révèle à travers un écrin raffiné qui lui ressemble et une cuisine élégante et sensuelle.

Formé au Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance (CEFPPA) d'Illkirch (67), le jeune homme affiche tôt sa passion pour la gastronomie et le vin mais aussi les arts de la table et le sens du contact. Après avoir fait son apprentissage en vue de l'obtention du Certificat d'Aptitude Professionnelle en qualité de garçon de salle Au Vieux Couvent à Rhinau (Alsace) sous la houlette de Monsieur et Madame Albrecht, il prépare son Brevet de Technicien Supérieur (2007-2009).

En favorisant l'Option B (art culinaire, art de la table et du service), il se forme aux côtés du mythique couple Jung alors propriétaire du restaurant étoilé Au Crocodile. Grand amateur d'opéra et fan de décoration, Cédric Kuster poursuit son cursus en tant que maître d'hôtel (2009) puis directeur de restaurant toujours Au Crocodile mais cette fois-ci sous la direction de Philippe Bohrer (2011-2015). En parallèle, il cumule les distinctions. Sélectionné en équipe de France, promotion Calgary, il est récompensé par l'Or en 2009 au Concours National des Olympiades des Métiers. Deux ans auparavant, il est médaillé de bronze au même concours dans la promotion Japon, après avoir été lauréat du Concours du Meilleur Apprenti d'Alsace « Grand Marnier » en 2005.

Trois ans et quelques mois après l'ouverture de La Casserole, Cédric Kuster lisse son savoir-faire, peaufine son style, cultive son goût pour la création et l'élégance.

Des qualités mises à l'honneur et récompensées en ce début d'année par le Trophée Jeune Talent Service en Salle décerné par le Gault&Millau et en mars dernier dans le cadre de la 5^e édition du célèbre Trophée des Frères Haeberlin dont La Casserole décroche la 1^{re} place.

Gault&Millau
L'expert gourmand

RESTAURANT LA CASSEROLE

WWW.RESTAURANTLACASSEROLE.FR