

RESTAURANT

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER



A photograph of the interior of Restaurant La Casserole. The room features several round tables covered with white tablecloths, each set with glassware, plates, and small floral arrangements. The chairs have a patterned green and gold upholstery. The walls are a neutral tone with some vertical light fixtures. A doorway in the background leads to another part of the restaurant.

RESTAURANT

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER

RESTAURANT LA CASSEROLE
24 RUE DES JUIFS - 67000 STRASBOURG
WWW.RESTAURANTLACASSEROLE.FR

DOSSIER DE PRESSE • FÉVRIER 2019

Relations presse

Aurèle in the city • Aurélie

06 15 15 56 48 • aureleinthecity@gmail.com

Photos disponibles sur :

www.restaurantlacasserole.fr (rubrique presse)





LA CASSEROLE

SOMMAIRE

La Casserole, parenthèse gastronomique & esthétique **p.6**

Cédric KUSTER ou l'art de recevoir **p.10**

Jean ROC, le chef : entre sensibilité et détermination,
modernité et authenticité **p.14**

Dans **La Casserole**... **p.16**

La Casserole, 1^{er} prix du Trophée des Frères Haeberlin **p.18**



LA CASSEROLE

PARENTHÈSE GASTRONOMIQUE & ESTHÉTIQUE

Située à l'ombre de la Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg, La Casserole se veut comme un écrin, une parenthèse à la fois gastronomique et esthétique.

Entre les mains de Cédric Kuster depuis l'été 2015, cette adresse se distingue par sa créativité, son exigence et sa volonté de proposer une cuisine raffinée dans une ambiance décomplexée.

En choisissant de privilégier les produits frais de proximité, La Casserole affirme son attachement aux matières premières de sa région qu'elle unit subtilement aux meilleurs produits français proposant ainsi une partition maîtrisée aux saveurs et textures justes et précises.

Des engagements d'excellence dans mais aussi autour de l'assiette salués par un Grand Prix du Jury du Concours du Design organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg en 2016, le 1^{er} prix du prestigieux Trophée des Frères Haeberlin en mars 2018 et tout récemment par le Trophée Jeune Talent Service en salle 2019 du Gault&Millau.

À travers un code couleur nude/gris, un design épuré et cocooning se décline, piqué de couleurs à la fois vives et douces. D'une capacité de 25 couverts, La Casserole assure un service personnalisé et discret au cœur duquel les arts de la table magnifient l'espace.

LA CASSEROLE

PARENTHÈSE GASTRONOMIQUE & ESTHÉTIQUE

En faisant principalement appel à des artisans régionaux comme le tapissier Humbert à qui la rénovation des fauteuils a été confiée, au décorateur Alexandre Nicola et à la peintre Marie-Pascale Engelmann pour la création d'une fresque mais aussi à des artistes de renom dont Bénédicte Truchard qui a réalisé le paravent de verre ainsi que la paroi des fenêtres, La Casserole joue parfaitement la carte du classique revisité en dévoilant une adresse subtilement moderne.

Le cuir du mur principal sublimé par un dessin sur mesure signé Helen Amy Murray (Londres) flirte avec la soie des coussins en provenance de la manufacture italienne Rubelli. Le velours des banquettes taquine l'albâtre venu de l'atelier Alain Ellouz à Paris. Les poutres traditionnelles flattent les éléments de décor Baccarat.

Les assiettes de présentation en céramique faites sur mesure par l'artisan strasbourgeois Clément Petibon s'accordent délicatement aux verres en cristal sans plomb et soufflés à la bouche de la Manufacture Zolto (Autriche). L'habillage lumineux caresse les 30 flacons de liqueurs et d'eaux de vie (Golden Eight Manou Massenez, Écosse Single Malt, Liqueur des Marmottes...) présentés dans une bibliothèque confectionnée par l'atelier Lignum basé à Sainte-Croix-aux-Mines.

Un écrin aux formes satinées et brutes, authentiques et raffinées dans et autour de l'assiette... Bienvenue à La Casserole...





LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER OU L'ART DE RECEVOIR...

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...

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.

RETOUR SUR UN PARCOURS AMBITIEUX JALONNÉ D'EXPÉRIENCES...

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).

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER OU L'ART DE RECEVOIR...

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...





LA CASSEROLE

JEAN ROC, LE CHEF : ENTRE SENSIBILITÉ
ET DÉTERMINATION, MODERNITÉ ET AUTHENTICITÉ

Né au printemps 1992 à Château Thierry dans l'Aisne, ce tout jeune espoir de la cuisine a grandi à la campagne, entre la bonne cuisine maternelle et le potager de son père.

À 15 ans, Jean Roc entre au Lycée Hôtelier Saint-Joseph de Château Thierry où il obtient en 2010 le Bac Technologique hôtellerie-restauration avec mention puis en 2012 le Brevet de Technicien Supérieur hôtellerie-restauration option B (art culinaire, art de la table et du service).

Après des stages notamment à l'Hôtel du Golf de Valescure, une expérience au poste de commis à L'Hostellerie du Château à Fère-en-Tardenois auprès du chef Dominique Quay, et quelques essais en Provence à Gordes, Sainte-Maxime et Saint-Raphaël, il pose couteaux et passion dans la capitale européenne en novembre 2012 et officie autour de pianos étoilés strasbourgeois.

Jean Roc rejoint l'aventure de La Casserole dès septembre 2015 pour y occuper le poste de second avant d'en devenir le chef en janvier 2017. Il signe une cuisine française classique revisitée jouant habilement sur les textures, les saveurs, les couleurs et les produits frais régionaux. À la fois sensible et épurée, sa carte évolue au gré des saisons et s'exprime à travers des plats authentiques et élégants, techniques et sensuels.

Soucieux de toujours (r)éveiller les palais et susciter les curiosités Jean Roc, dont la discrétion et l'humilité sont partie intégrante de son ADN, ne cesse de rechercher l'excellence et l'émotion...



DANS LA CASSEROLE

... Il y a du beurre en provenance de la Ferme Lindgrube à Breitenbach (67), une sélection de viandes de la boucherie Riedinger (67), le foie gras de la Ferme Schmitt (67), le pain du Moulin Kircher (artisan meunier depuis 1760 dans le Bas-Rhin), les fruits et légumes soigneusement sélectionnés auprès des producteurs locaux.

Dans La Casserole, ce sont toutes les richesses de L'Alsace qui sont sublimes. Salés ou sucrés, moelleux ou croquants, chauds, tièdes ou rafraîchis, ces produits de caractère régionaux s'unissent aux meilleurs produits français, façonnant ainsi les saveurs inventives d'un chef jeune et moderne.

On découvre des plats signature déclinés au fil des saisons comme les noix de Saint-Jacques/émulsion d'orange au beurre noisette/betteraves confites et dentelle aux épices, le homard bleu rôti/mousseline de céleri et marrons confits/émulsion américaine, le filet de maigre/crème de boudin noir au cidre/pomme rôtie/chou rave/streussel aux noix ou encore le carré de veau d'Aveyron/jardin de légumes de saison/jus corsé.

Côté carte hiver 2018-2019, on devine des associations réconfortantes comme le chausson de truffe entière en pâte feuilletée/foie gras de canard/réduction de madère ou le filet de chevreuil rôti/épaule en samoussa/petits navets/gelée de groseille/jus de genièvre. On se laisse surprendre par le poulpe en carpaccio juste tiédi/fenouil au gingembre/émulsion d'encre de seiche à l'huile de chorizo ou l'oeuf parfait en raviole ouverte/émulsion de maïs et assortiment de légumes d'automne. On fond pour le chocolat Kayambé 72% aux poivres « Cubébe » et « Voatsiperifery » en feuille à feuille, la pomme d'Alsace et le caramel dans l'esprit d'une tarte tatin croquante.



LA CASSEROLE

1^{ER} PRIX DU TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN

La 5^e édition du célèbre Trophée des Frères Haeberlin a été la session des « 1^{res} » !

1^{re} fois que La Casserole concourt, 1^{re} fois qu'un établissement alsacien gagne le 1^{er} prix !

Prestigieux concours organisé dans le cadre du salon Egast, le Trophée des Frères Haeberlin, unique en son genre, met en scène la parfaite complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique : la cuisine, le service et la sommellerie.

En mars dernier, les équipes en compétition se départageaient sur le thème du sandre sous l'expertise d'un jury d'exception dont Michel Guérard, chef triplement étoilé du restaurant « Les Prés d'Eugénie » à Eugénie-Les-Bains, était le président.

La Casserole s'impose devant la brigade du restaurant Lever Son Verre** (Tokyo) et celle du Flocon de Sel*** (Megève) qui remettait son titre en jeu...

Une victoire d'équipe qui conforte La Casserole dans son niveau d'excellence.

RESTAURANT

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER

RESTAURANT LA CASSEROLE
24 RUE DES JUIFS - 67000 STRASBOURG
LA-CASSEROLE.FR