

# Secrets de chef



Le propriétaire de  
La Casserole Cédric  
Kuster et son jeune  
chef Jean Roc.

## La gastronomie (se) passe à *La Casserole*

Tout en s'inscrivant dans la tradition des grandes maisons bourgeoises, le boudoir strasbourgeois animé par Cédric Kuster se veut un lieu décomplexé faisant la part belle à une cuisine résolument moderne.

PAR PHILIPPE WENDLING  
PHOTOS CHRISTIAN-LUTZ SORG

**T**rônant au fond de la salle tout en longueur du restaurant *La Casserole*, rue des Juifs à Strasbourg, une œuvre sphérique attire le regard autant qu'elle attise la curiosité. En se rapprochant, la patte du plasticien Raymond-Emile Waydelich se devine, tandis que les contours d'objets et d'animaux se dessinent, à l'instar d'un cochon et de couverts. « *C'est le prix du Trophée des frères Haeberlin, dont nous avons remporté la cinquième édition en mars 2018* », lance dans un large sourire Cédric Kuster, le maître des lieux. Le trentenaire a, en effet, de quoi être heureux ! Sa brigade est la première équipe alsacienne à décrocher cet unique trophée au monde à mettre en exergue la complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique que sont la cuisine, le service et la sommellerie.

Pour séduire les jurés de ce concours coprésidé par les chefs trois étoiles Michel Guérard et Arnaud Lallement, la « team » *Casserole* a opté pour un sandre cuit entier au court-bouillon, cuisiné façon matelote, assorti d'une quenelle moelleuse, farci d'anguille fumée et de cuisses de grenouilles désossées. En accompagnement : du chou à choucroute, des pâtes fraîches, des croustillants de baie de genièvre, des radis revenus au gin et une sauce matelote au riesling. « *Cette recette est devenue depuis notre plat signature* », s'enthousiasme le chef Jean Roc en expliquant prendre « *plaisir à réinventer des classiques, mais sans se laisser trop aller pour éviter les fausses bonnes idées* ». Si à seulement 26 ans, cet ancien élève du lycée hôtelier Saint-Joseph de Château Thierry ne badine pas avec la rigueur, il ne s'interdit pas – bien au contraire – de jouer avec les textures et les saveurs.

« *Pour accompagner ce plat, nous avons choisi un riesling « Grand Cru du Schlossberg » 2016 du domaine Weinbach-Faller. Nous ne nous sommes pas trompés puisque les membres du jury ont fini la bouteille, ce qui est rare dans un concours* », souligne Clément Watelet, le sommelier de *La Casserole* qui, lui aussi âgé d'à peine 26 ans, jouit déjà d'un curriculum vitae bien fourni. Parmi ses mentions : un apprentissage au *Crocodile*, le mythique établissement strasbourgeois où s'affairait concomitamment Cédric Kuster. « *J'y suis rentré moi-même en tant qu'apprenti avant de grimper les échelons jusqu'à occuper durant six ans le poste de directeur de restaurant* », raconte ce dernier. Au cours de cette expérience, il a eu « *l'honneur* » de travailler avec le chef Émile Jung qu'il considère depuis comme « *un père. Il m'a inculqué l'exemplarité et l'excellence, tandis que son épouse, Monique, m'a appris la bienveillance avec les clients* ».

Cet héritage, Cédric Kuster s'évertue à le perpétuer à *La Casserole* qu'il a repris, en juillet 2015, à l'occasion du départ pour la *Maison des Têtes* à Colmar de Marilyn et Éric Girardin, ses propriétaires d'alors. « *J'ai toujours eu pour objectif de tenir une maison bourgeoise mais*



## DES DÎNERS HORS LES MURS

À en croire l'une de ses proches, Cédric Kuster a au moins deux nouvelles idées par jour et il est même parfois difficile de canaliser son énergie. Preuve de son dynamisme : il a décidé de sortir *La Casserole* hors de ses murs. À l'occasion de la fête de la musique 2018, par exemple, il a convié sa clientèle à se retrouver aux portes du port autonome de Strasbourg, pour un dîner à l'ambiance « *guinguette rétro-chic* ». De tels rendez-vous, il prévoit depuis d'en organiser un par trimestre dans des lieux toujours plus insolites. Son rêve : « *organiser un vrai pique-nique servi dans des paniers en osier avec de la très belle vaisselle et de très bons produits* ». Par ailleurs, *La Casserole* propose un service de chef à domicile ouvert aussi bien aux particuliers (de deux à vingt convives) qu'aux entreprises.

*La Casserole*

24 rue des Juifs à Strasbourg.

Menus à 39 et 55 € à midi, de 55 à 102 € le soir.

Fermé les dimanches et lundis.

03 88 36 49 68 / [www.restaurantlacasserole.fr](http://www.restaurantlacasserole.fr)



Le jeune sommelier Clément Watelet veille sur une cave à l'esprit terroir de quelque 600 références dont un bon quart d'alsaces.

sans le côté ostentatoire», explique celui qui a découvert sa vocation lors d'un stage de 3<sup>e</sup> effectué chez des amis de sa famille, en l'occurrence les Albrecht du restaurant *Au Vieux Couvent* à Rhinau. En adéquation avec ce principe, il a opté, par exemple, dans son antre pour une déco «*esthétique et contemporaine*» mêlant une œuvre murale en cuir de l'artiste londonienne Amy Murray et des éléments de cristallerie. «*Nous veillons aussi à proposer un service de haut niveau tout en étant totalement frais et décomplexé.*» Exit donc la cravate pour les trois membres de l'équipe de salle plutôt adeptes de vestes à col Mao et de jeans.

«*Aujourd'hui, il faut oser casser les codes si l'on veut rendre accessible à toutes les clientèles une cuisine haute couture*», lâche encore Cédric Kuster en suscitant dès lors l'envie de se plonger dans la carte de son boudoir de vingt-quatre couverts (trente au maximum pour ne pas nuire à un contact direct avec les hôtes). Petit florilège : un homard bleu servi en deux services notamment au travers de pinces rôties accompagnées d'une royale de moelle et foie gras ; une truite du Heimbach, piquillos à la menthe et mijoté de fenouil... Ou encore une assiette de cochon ibérique la Presa cuite basse température ; un magret d'agneau et cacahuète, croûte aux fruits secs et jus corsé ; un suprême de volaille d'Alsace mousseline de carotte et abricot, sauce au foie gras. «*J'aime proposer des plats réconfortants et une cuisine opportuniste évoluant au gré des saisons, de la pluie et du beau temps*», commente le chef Jean Roc (qui s'active derrière ses fourneaux avec quatre collaborateurs).

«*Nos mets s'inscrivent pleinement dans une gastronomie française allégée et simplifiée*», ajoute Cédric Kuster en martelant son souci de «*mettre le produit en avant*» et de «*travailler au maximum avec des producteurs locaux*». Au rang de ses fournisseurs, entre autres : la maison Lindgrube de Breitenbach pour le beurre et la ferme

Schmitt de Bischoffsheim pour les foies gras. Bon point : cette prépondérance pour le local se reflète également sur le livre de cave. Sur ses vingt-cinq pages, plus d'un quart est consacré aux alsaces. Morceaux choisis : un riesling VT «*Geisberg Grand Cru*» 1983 du domaine Kientzler, un pinot gris «*Pfersigberg Grand Cru*» 2001 de la maison Albert Mann et un gewurztraminer «*Vorbourg Grand Cru Clos Saint-Landelin*» 2006 de chez René Muré.

«*Notre cave se compose, globalement, de 600 références auxquelles s'ajoutent 200 autres qui dorment attendant d'être prêtes à être servies*, indique le sommelier Clément Watelet. Notre carte à l'esprit terroir met en avant les vins d'Alsace sans oublier les autres régions, comme le Bordelais et le Languedoc. Elle fait cohabiter des vins de petits propriétaires, des appellations qui sortent des sentiers battus, des petites pépites et des crus de vignobles plus connus.» Les nectars d'Alphonse Mellot et de Laurent Miguel y côtoient, par exemple, des bouteilles du Château Rayas et d'autres du domaine Chapelle & Fils.

Autres particularités de l'adresse : elle dispose de son propre brassin, une bière blonde d'apéritif et de table élaborée avec la microbrasserie strasbourgeoise *Les Trois Mats*, et d'une sélection de plus de soixante-dix liqueurs, eaux-de-vie, rhums, whiskies, cognacs et armagnacs. «*Nous les conservons dans des flacons que nous présentons comme des parfums sur des étagères éclairées par l'arrière pour créer un jeu de couleurs*, se félicite Cédric Kuster. L'ensemble est si beau que les clients nous demandent à goûter en fonction du flacon plutôt que de son contenu. Tout en nous permettant de vivre des moments drôles et de créer une belle décoration, cette présentation nous permet surtout de faire redécouvrir le plaisir d'un digestif...» Encore une tradition de la gastronomie française qui a tendance à disparaître et que *La Casserole* vise à pérenniser de manière décomplexée.

«*Notre cave se compose, globalement, de 600 références*»

# LE FILET DE SANDRE

## du Trophée des frères Haeberlin

### Ingrédients

8 personnes

#### Mousseline de Sandre

- › 12 g de sel
- › 12 g de sucre
- › 300 g de sandre
- › 1 cl de cognac
- › 70 g de crème épaisse
- › 2 œufs
- › 50 g de beurre fondu

#### Fumet de sandre

- › 1/2 fenouil
- › 1/2 branche de céleri
- › 4 champignons de Paris
- › 1 feuille de laurier

#### Nouilles

- › 267 g de farine
- › 5 g de sel
- › 125 g de jaune d'œuf
- › 12,5 g d'huile d'olive
- › 35 g d'eau
- › 30 g de beurre en parcelles ( finition)

#### Tuiles

- › 150 g de farine
- › 100 g de blanc d'œuf
- › 10 g de beurre demi-sel fondu

#### Sauce

- › 75 cl de riesling
- › 25 cl de Nailly Prat
- › 300 g d'échalote
- › 200 g de champignon
- › 2 tomates
- › 50 cl de fumet sandre
- › 50 cl de crème
- › 8 grains de poivre blanc mignonnette

#### Légumes

- › 250 g de choucroute
- › 1/2 oignon
- › 15 g de saindoux
- › 7 cl de riesling
- › 2 g de sel
- › 1/2 gousse d'ail
- › 1 feuille de laurier
- › 4 baies de genièvre
- › 4 graines de coriandre
- › 4 graines de poivre blanc
- › 6 belles feuilles de chou vert
- › 10 beaux radis
- › 10 g beurre demi-sel
- › 6 cl de gin

#### Quenelles

- › mousseline de sandre
- › 2 pochons de sauce
- › 6 pistils de safran
- › 5 grenouilles
- › 40 g d'anguille fumée
- › 15 g de beurre
- › 1 gousse d'ail
- › 6 feuilles de persil

#### Champignons

- › 5 champignons
- › 1 citron
- › 10 g de beurre demi-sel

#### Braisage

- › 5 champignons
- › 2 échalotes
- › 2 l de riesling
- › du fumet
- › gros sel et poivre

#### Chapelure

- › 2 g de persil
- › 40 g de chapelure
- › 1 gousse d'ail

PHOTO CHRISTIAN LUTZ SIGRIG



#### Progression

Gratter un sandre et fileter un second pour réaliser la mousseline des quenelles. Lancer la réduction de sauce et le fumet. Disposer sandre dans la poissonnière avec la garniture. Cuire la choucroute bien pressée avec la garniture et le vin. Réaliser la pâte à nouille et réserver au réfrigérateur. Passer le fumet de poisson après environ 1 mn de cuisson. Désosser et sauter les grenouilles avec la persillade et tailler l'anguille fumée en brunoise. Réaliser la farce mousseline en mixer le poisson seul en premier, ajouter l'assaisonnement et les œufs et mixer à nouveau. Terminer en ajoutant la crème et le beurre fondu et mixer légèrement. Passer à tamis. Cuire le sandre. Environ 50 mn à 110°C sondé à 42°C à cœur. Terminer la sauce et la passer au chinois sur étamine. Mouler les cuisses de grenouille et les anguilles dans de petits dômes et les couvrir de sauce à hauteur. Congeler. Tourner les radis et tailler les feuilles de chou vert. Façonner les nouilles. Cuire les feuilles de chou à l'eau bouillante salée et glacer les radis. Réaliser les rouleaux de choucroute à l'aide de film alimentaire. Faire cuire l'appareil à tuiles. Finir les quenelles en disposant la mousseline autour des petits dômes congelés. Cuire les quenelles à l'eau. Étaler l'appareil à tuiles sur des plaques silicone et cuire au four. Cuire les quenelles à l'eau bouillante salée. Commencer à dresser les légumes sur le plateau. Vérifier la cuisson du sandre et dresser. Présenter la sauce en saucière. Cuire les nouilles pendant la découpe du sandre.



**RIESLING « GRAND CRU DU SCHLOSSBERG » 2016**  
**WEINBACH-FAMILLE FALLER**  
**KAYSERSBERG-VIGNOBLE**

Pour ce plat qui a permis à *La Casserole* de décrocher le Trophée des frères Haeberlin, son sommelier préconise de déguster le vin servi aux jurés du concours. Ce riesling fait preuve d'une belle nervosité, d'une puissance aromatique et d'un côté citronné propre à sa jeunesse.

## L'ASPERGE façon Casserole

### Ingrédients

5 personnes

- › 10 asperges vertes
- › 10 asperges blanches
- › copeaux d'asperges vertes
- › 1 lomo
- › 1 vinaigrette citron

#### La royale

- › 250 g de velouté d'asperge
- › 25 g de lait
- › 25 g de crème
- › 2 feuilles de gélatine
- › 1 pincée de sel
- › quelques gouttes de colorant vert

#### Glace (1 bol Paco Jet)

- › 175 g d'asperges cuites avec des pousses d'épinard pour le vert
- › 35 g de lait
- › 35 g de crème
- › 12 g de sucre
- › 5 gr de sel
- › 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de piment d'Espelette

#### Crème fouettée au piment d'Espelette

- › 25 g de crème
- › 1 pincée de piment d'Espelette
- › 1 pincée de sel



#### Progression

Réaliser la royale à partir d'un velouté d'asperge élaboré avec les queues des asperges et de l'eau. Bien mixer. Ajouter le lait, la crème et faire chauffer légèrement. Ajouter la gélatine réhydratée dans de l'eau froide et le colorant vert. Couler dans des assiettes creuses et disposer au réfrigérateur 4 heures.

Pour la glace, mixer tous les ingrédients ensemble, puis faire prendre au congélateur dans une sorbetière. Réaliser la crème fouettée au batteur ou à la main. Cuire les asperges entières à l'anglaise, bien les refroidir et les assaisonner au dernier moment avec une vinaigrette citron. Tailler le lomo en copeaux très fins. Dresser les assiettes en disposant les asperges sur la royale, la crème fouettée et les copeaux de lomo. Disposer la glace au dernier moment.



### MUSCAT « RÉSERVE » 2016 MAISON TRIMBACH RIBEAUVILLÉ

Ce muscat bien sec est presque un cas d'école. Se prêtant particulièrement aux accords avec des plats printaniers, notamment à base de légumes, ce vin dispose d'une belle longueur en bouche. Il allie fraîcheur et croquant du raisin.

## TERRINE DE VOLAILLE D'ALSACE au foie gras

### Ingrédients

Pour 1 terrine  
d'environ 1,5 kg



# TRANCHÉ DE PALERON DE BŒUF JUSTE SAISI, salade de jeunes carottes au cumin

## Ingrédients

4 personnes

- › 300 g de paleron de bœuf (ou une autre pièce à snacker)
- › 500 g de carottes nouvelles fanes
- › bouillon de volaille
- › graines de cumin
- › 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- › 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- › 2 cuillères à soupe de condiment balsamique blanc



### Progression

Éplucher les carottes et les tailler en sifflet. Réserver les fanes. Cuire les carottes dans une sauteuse avec un peu de sel, un trait d'huile d'olive et du bouillon de volaille à hauteur. Cuire et laisser réduire pour glacer les carottes. Parer, assaisonner et saisir le paleron à l'huile dans une poêle très chaude. Réserver. Confectionner la vinaigrette avec l'huile de sésame, l'huile d'olive et le condiment balsamique blanc. Saler un peu. Assaisonner les carottes avec la vinaigrette et les graines de cumin. Trancher très fin le paleron. Dresser dans les assiettes en disposant la salade de carotte puis les tranches de paleron dessus. Terminer avec une pincée de fleur de sel et un tour de poivre noir du moulin.



**PINOT NOIR**  
**« HERRENREBEN » 2015**  
**MAISON SCHOENHEITZ**  
**WIHR-AU-VAL**

Ce pinot noir présente une acidité et une fraîcheur agréable, une belle tenue en bouche et se marie bien avec le gras du bœuf. Envie d'évasion ? Optez pour un rouge 2015 de l'Enclos des Anges, un domaine situé sur les contreforts de la forêt de Bonifatu, près de Calvi.

- › 380 g de chair de cuisse de volaille
- › 175 g de gorge de porc
- › 100 g de foie gras cuit
- › 100 g d'échalote ciselée suée
- › 50 g de mie de pain
- › 75 g d'abricot sec taillé en brunoise
- › 7 g de sel
- › 1,5 g de sel nitrite
- › 4 g de poivre noir moulu
- › 1 pointe de couteau de mélange d'épices à foie gras
- › 1 cuillère à soupe de cognac
- › 2 suprêmes de poulet
- › 3 escalopes de foie gras

### Progression

Tailler les abricots et les échalotes. Les suer tout doucement avec un peu d'huile. Tailler les suprêmes de poulet en fines escalopes dans l'épaisseur. Saisir les escalopes de foie gras à la poêle. Hacher les autres viandes et la mie de pain. Mélanger le tout aux abricots et aux épices. Monter les terrines en alternant de bas en haut: farce/escalope de poulet/farce/escalope de foie poêlée/farce/escalope de poulet/farce. Cuire au four sec 10 minutes à 210°C, puis à 110°C et sondé à 68°C à cœur.



**GEWURZTRAMINER « MON**  
**RUISSEAU DE ZANZIBAR » 2007**  
**DOMAINE ALBERT SELTZ**  
**MITTELBERGHEIM**

Ce millésime offre un bel équilibre d'acidité et de sucrosité. Alors que frais il est un brin épicé, il révèle toute la richesse d'un grand gewurztraminer en prenant un peu de température. Il accompagne à merveille cette terrine mais aussi un repas complet autour de la volaille.