



14 avril 2019

Un restaurant strasbourgeois doublement primé : Gault et Millau et Trophée des Frères Haeberlin

- [Hélène G](#)
- Découvertes
- 14/04/2019

Voilà un début d'année chargée en récompenses pour le restaurant de la rue des Juifs.

La Casserole a été récompensée par le Trophée Jeune Talent service en salle **Gault & Millau** en février dernier mais aussi en mars au salon Egast lors duquel le restaurant a remporté le prestigieux **Trophée des Frères Haeberlin**. **Preuve (s'il en fallait encore) qu'en Alsace on sait bien recevoir et bien manger !**



Au programme de la Casserole: un **cadre raffiné** dans lequel on pourrait flâner durant des heures. Une **équipe jeune et accueillante**: à la tête du restaurant depuis juillet 2015, **Cédric Kuster** alors âgé de 28 ans. Le chef **Jean Roc**, 27 ans et un talent fabuleux.



La cuisine est raffinée et locale. Ici les produits du coin sont à l'honneur: du beurre de la Ferme Lindgrube à Breitenbach, une sélection de viande de la boucherie Riedinger, le foie gras de la Ferme Schmitt... Le tout travaillé en mariage subtil avec une carte qui évolue au fil des saisons : Joutes de Lotte en tartelette, filet de Barbue meunière au beurre d'ail des ours et Fraises de Carpentras en déclinaison de textures et saveurs à la menthe.





A la Casserole, restaurant gastronomique, les prix (tu t'en doutes) ne sont pas ceux du döner du coin. Le midi tu peux cependant te faire plaisir avec le menu déjeuner complet: amuses bouche, entrée, plat et dessert pour 39 euros et l'assurance de prendre du bon temps !

[La Casserole](#)
24 rue des Juifs
67000 Strasbourg