

**petit futé**

WWW.PETITFUTE.COM



**STRASBOURG**

EUROMÉTROPOLE

2019

*City book*



## LA CASSEROLE DU RAFFINEMENT À L'EXCELLENCE I

**C**édric Kuster a exercé dans des établissements prestigieux. Après sa formation Au Vieux Couvent à Rhinau, il devient directeur de salle dans un fameux établissement étoilé de la capitale alsacienne. En 2015, il décide d'acquiescer La Casserole, et s'entoure d'une équipe jeune, créative et très compétente.

Parlez-nous de votre expérience de Lauréat 1<sup>er</sup> prix du Trophée des Frères Haerberlin :

Cela a été une grande surprise ! C'est la réussite d'une équipe partagée avec le chef et le sommelier. Nous y sommes allés pour partager une expérience avec l'esprit d'une bande d'amis voulant montrer leur valeur du métier. Recevoir ce trophée Haerberlin, c'est une belle reconnaissance ! Il représente plusieurs valeurs à mes yeux car ce sont nos pairs qui nous ont élus. Le trophée nous a apporté une notoriété et des clients qui sont sensibles aux valeurs Haerberlin.

Et votre vocation, votre passion ?

J'aimais recevoir chez mes parents. Préparer la table, faire des gâteaux ou le repas... J'apprécie d'être au contact et j'ai besoin de comprendre l'attente des clients pour me réaliser totalement. Mon apprentissage, réalisé au restaurant Au Vieux Couvent à Rhinau m'a permis d'explorer les différents métiers de la restauration. Puis j'ai suivi une formation de sommelier. Pour compléter mon cursus, j'ai intégré l'équipe du Crocodile à Strasbourg : j'y suis resté pendant 12 ans en évoluant de sommelier à directeur.

Comment est né le concept de ce restaurant ?

C'est un restaurant à taille humaine. Je suis proche de mon équipe, on avance ensemble, chacun est valorisé... Et cela, le client le ressent. Le concept de ce restaurant est l'aboutissement d'un long cheminement, il a mis énormément de temps à germer mais cela c'est fait naturellement. Et le résultat est là ! À force de s'adapter à l'attente du client, La Casserole est devenue ce qu'elle est. C'est une rencontre avec le client quand il se livre en me parlant de son attente, de ses désirs, et en me faisant confiance lorsqu'il me demande de choisir le vin qui va s'accorder parfaitement à son met.

### › LA CASSEROLE

24, rue des Juifs - Tram arrêt Broglie  
T 03 88 36 49 68  
[www.restaurantlacasserole.fr](http://www.restaurantlacasserole.fr)

