

30 avril 2019

## Quand Passer À La Casserole Devient Un Moment De Luxe Et D'excellence

- [Français](#)
- [Grande île](#)



Quand passer à la Casserole devient un moment de luxe et d'excellence

Type : *Français* | Quartier : *Grande Île* | Prix : €€€

---

Situé à l'ombre de la cathédrale, le restaurant La Casserole se veut comme un écrin, une **parenthèse à la fois gastronomique et esthétique**. Nous avons eu le privilège d'y passer une soirée qui fait indéniablement partie des meilleures expériences qu'il nous ait été donné de passer dans un restaurant strasbourgeois jusqu'ici.

---

**La Casserole**

24 rue des Juifs 67000 Strasbourg

[03 88 36 49 68](tel:0388364968)

Du mardi au samedi, au déjeuner à partir de 11h45 et au dîner à partir de 19h30

[MENU](#)

[SITE WEB](#)

[PAGE FACEBOOK](#)



---

## LE TEST COMPLET

### LE CADRE :

Velours, cuir, soie, cristal, céramique... **les meilleurs artisans ont participé à la confection de cet écrin** et son ambiance certes chic, mais décomplexée. Ici, **les arts de la table de la table sont maîtrisés à la perfection** ; depuis 2015, année où il crée La Casserole après avoir fait ses armes, entre autres, au Crocodile, Cédric Kuster, bien épaulé par le chef Jean Roc, **ne cesse de gonfler son palmarès** :

- Grand Prix du Jury du Concours du design organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Strasbourg en 2016,
- 1er prix du Trophée des Frères Haeberlin en mars 2018 (un concours organisé dans le cadre du salon Egast qui consiste à mettre en scène la complémentarité des trois métiers de la restauration gastronomique : cuisine, service et sommellerie), où la Casserole s'est imposée devant des brigades de restaurants étoilés,
- Trophée Jeune Talent Service en salle 2019 du Gault & Millau







Si La Casserole s'impose comme une **place forte de l'esthétisme** et de l'excellence, **la gastronomie, évidemment n'est pas en reste.**

## À LA CARTE :

Nous n'allons pas y aller par quatre chemins : nous avons quartier libre. Nous avons donc pu nous faire plaisir, de l'apéritif (#champagnerosé) au digestif. L'occasion rêvée de découvrir de **nouvelles textures, de nouvelles saveurs** (ce chausson de truffe... j'en ai fait « hmm » à chacun des deux maigres bouchées que ma compagne a bien daigné me laisser), **et surtout redécouvrir une partie du terroir alsacien. Dans La Casserole, ce sont toutes les richesses de l'Alsace qui sont sublimes, parfois déclinées en plats signature** : la viande provient de la boucherie Riedinger, le foie gras de la ferme Schmitt, le fromage de la maison Lohro (Meilleur ouvrier de France fromager-affineur)... le tout présenté dans des assiettes en céramique conçues spécialement par Clément Petibon pour sublimer les créations culinaires du lieu.

Toutes les petites attentions de Cédric Kuster viennent agrémenter le repas : chaque plat nous a été présenté et servi avec soin et passion.

Et, chose non négligeable : d'ordinaire, dans de tels établissements aux prétentions gastronomiques affirmées, le consommateur a tendance à rester sur sa faim. **Ici, on vous sert une cuisine de qualité dans des portions généreuses.**

Bref, n'hésitez pas à passer à La Casserole si vous souhaitez vous initier à la gastronomie et à ses codes : exigence, inventivité, raffinement... et convivialité !



Velouté de betterave, Club sandwich à l'algue Nori et anguille fumée, Macaron au munster blanc



Oeuf de caille, poudre d'oignon jaune et crème de cresson



Foie gras de canard maison et textures de citron



Chausson de truffe Emile Jung : truffe entière de 18g en pâte feuilletée, foie gras de canard, réduction de madère



Agneau de Sisteron : carré rôti et épaule confite, fenouil braisé et pommes grenailles, jus infusé à la badiane



Pince de « King Crab » en médaillons rôtis et Krabschnacka, petits légumes au bouillon et sorbet à la bière « La Casserole »



Plateau de fromages affinés, sélectionnés par la maison Lohro (M.O.F fromager)



Crème brûlée bergamote, sable au sarrazin



Le Chocolat Ben Tre 70% de Erithaj, miel et noix au fumé de sapin



Dessert de saison : déclinaison de fraises

### VERDICT :

#### **On a aimé :**

- l'accueil, le sens du service et toutes les petites attentions qui nous ont été accordées
- l'ambiance cosy, feutrée et détendue du lieu
- les menus déjeuner à 39€ ou 55€

#### **On a moins aimé :**

- le prix de certains plats à la carte (mais la qualité a un prix !)