

Good' Alsace

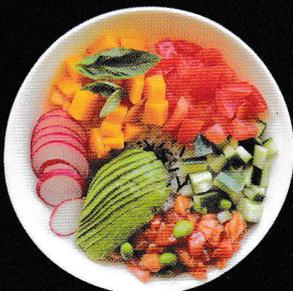
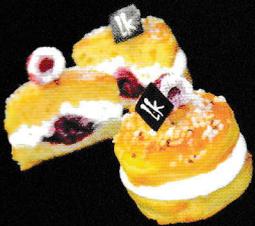
60 ANS DE LA
MAISON FERBER

LES ASPERGES
DE CLARISSE

DOLCE VITA
À LA FONTANA

HENRI LECONTE

FROMAGES D'ALSACE



**SABRYNA KELLER
ET MARC HAEBERLIN
À L'AUBERGE DE L'ILL**



Cédric Kuster est propriétaire du restaurant la Casserole à Strasbourg - ©P. Guig

L'ART DE RECEVOIR PAR CÉDRIC KUSTER

Il se dégage de ce jeune directeur de restaurant, une élégance, un naturel, une joie de vivre communicative et un sourire sincère illuminant son regard. Cédric Kuster incarne l'art de recevoir dans son restaurant « la Casserole » situé rue des Juifs à Strasbourg.

Lauréat du prix jeune talent salle du Gault & Millau 2019, vainqueur des Olympiades des métiers (en salle) et du prestigieux trophée des Frères Haeberlin, il partage ses conseils pour faire connaître quelques règles du bien recevoir, applicables facilement chez soi.

Sourire, bienveillance et disponibilité sont de mise. Quels sont les impairs à éviter et les bonnes attitudes à adopter ? Généreux et affable, la spontanéité et la simplicité sont les maîtres-mots de son accueil. La quintessence de son être, repose sur ses qualités altruistes. En symbiose avec la philosophie de son restaurant il incarne la congruence avec son métier, établit une corrélation entre ses actes et ses émotions, telle une prise de conscience des finalités intrinsèques d'une profession. Difficile de penser que le savoir-être s'acquiert, mais peut-on arbitrer de son inné ?

C'est à « La Casserole » que Cédric Kuster nous reçoit pour mettre en pratique les bonnes règles de conduite.

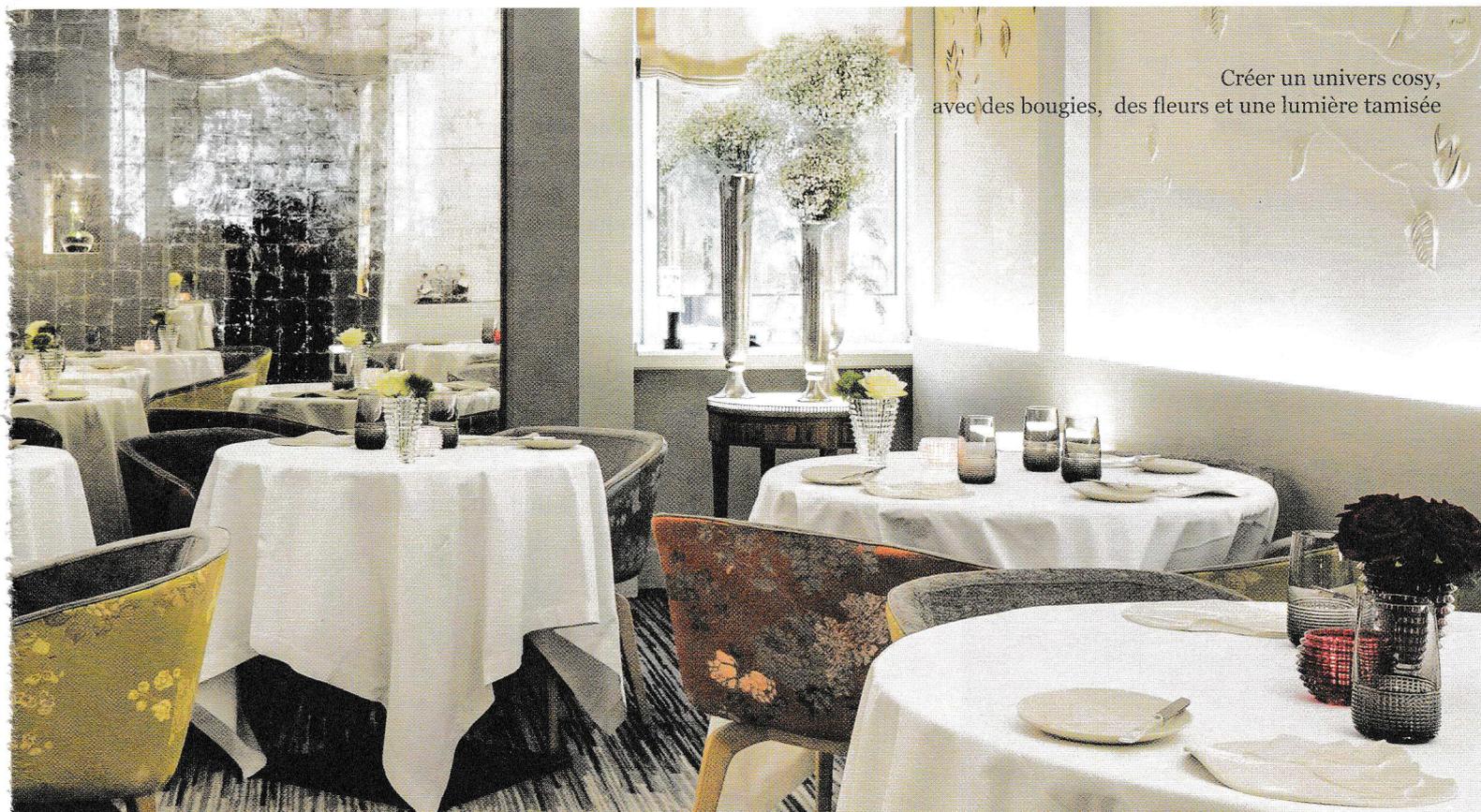


RESTAURANT
LA CASSEROLE

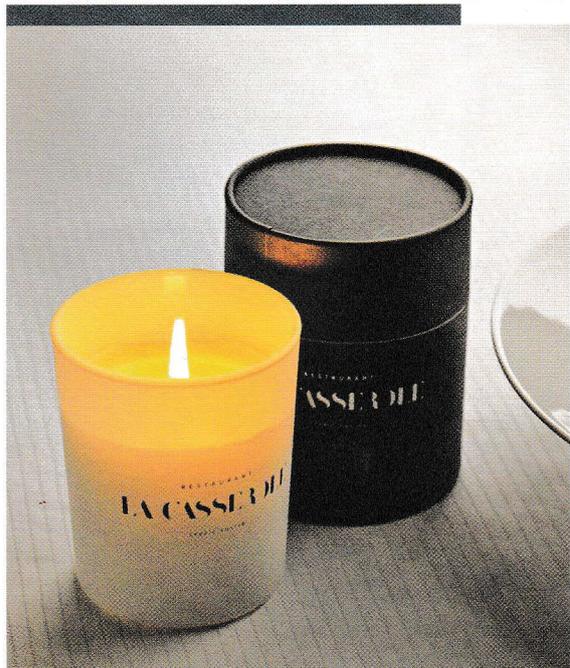
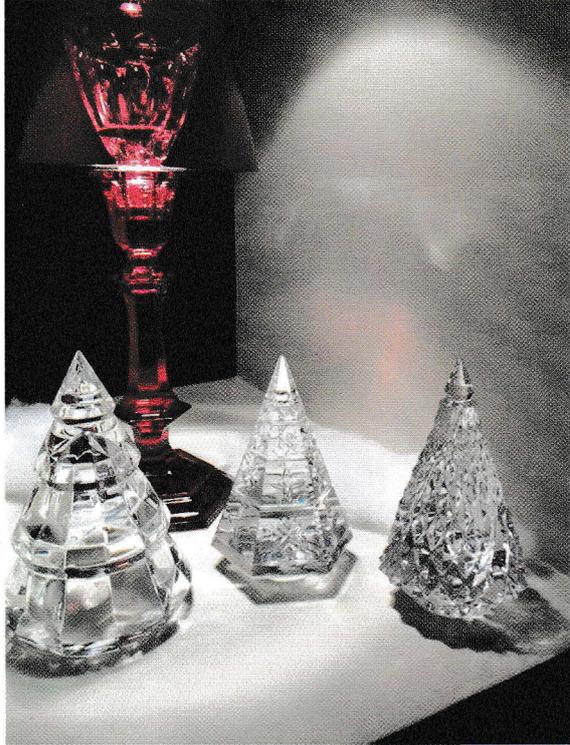


L'univers Cédric Kuster

« Venez comme vous êtes », lance-t-il tout sourire. À « La Casserole », l'accueil est personnalisé, sincère, naturel. Citant ses références, Monique Jung (Crocodile) et Cathy Klein (L'Arnsbourg), celui qui a été formé au CEFPPA d'Illkirch portait, à l'ouverture de son restaurant un costume et une cravate. « Mais, c'est du passé, j'ai observé ma clientèle, elle est chic et décontractée, j'en fais de même. Je les accueille à bras ouverts, joignant le geste à la parole et je les accompagne en salle. L'ambiance est cocooning avec des fleurs sur chaque table, tantôt des œillets blancs et purs, des roses, des gerberas, des hibiscus rosa (petite rose chinoise). Il y a toujours un bouquet dans l'entrée du restaurant, c'est mon péché mignon. J'aime la décoration florale, leur parfum, leur couleur, leur gaieté. Quand je n'ai pas le moral, je me rends immédiatement chez mon fleuriste. Les fleurs font partie de ma vie professionnelle et personnelle, on dépose du beau, de la légèreté. Je ne conçois pas l'art de recevoir sans note florale, tout en évitant, dans un restaurant les jacinthes et les fleurs de lys trop odorantes ».



Créer un univers cosy,
avec des bougies, des fleurs et une lumière tamisée



Recevoir est un état d'esprit

« J'aime les gens, je suis en quête de leur plaisir. Y parvenir me rend heureux et me motive chaque matin. Je suis d'un naturel positif et extrêmement optimiste », annonce-t-il. « Je me réjouis chaque jour d'accueillir les convives au restaurant. J'ignore si recevoir est un art, qui certainement s'enseigne, mais je considère que c'est plutôt un état d'esprit. Souhaiter la bienvenue se doit d'être sincère, surfait ou minimisé, votre invité sera embarrassé ».

Le jeune directeur de restaurant s'imprègne de l'effet miroir. Fin observateur, sensible et empathique, en quelques secondes, il cerne le nouvel arrivant dans son restaurant et son état d'esprit. L'intelligence émotionnelle reflète sa capacité à entrer en relation avec autrui. C'est la pierre angulaire de son métier. « Je détecte si le client est stressé, pressé, contrarié, heureux ou triste et très vite ma communication verbale, non verbale (gestuelle, attitude, posture) et para-verbale (silence) va s'adapter ».

Quelques conseils

L'art de converser s'étudie. Dresser la liste des sujets à éviter, s'informer de l'actualité pour proposer des thèmes culturels, l'idée est surtout d'offrir une échappatoire au quotidien, une bouffée d'oxygène, une parenthèse de bien-être.

La lumière est primordiale. Elle pose l'ambiance globale, tamisée et indirecte, elle offre aux dames un beau teint et efface toute trace de fatigue. A « La Casserole », le déjeuner et le dîner sont tamisés, pour une atmosphère cosy et chaleureuse. Bougies et photophores sont vos alliés.

Parfum d'ambiance. Un léger parfum, aérien et subtil, peut être diffusé par le biais de bougies ou diffuseurs placés avec intelligence. « J'aime la fleur d'oranger, le pain d'épices, le basilic et le mentholé. Nous avons aussi créé nos bougies, qui associées de manière sophistiquée aux essences boisées rares, évoquent un feu de cheminée ».

Art de la table. « Ils s'agit de faire rêver sans être ostentatoire. Nous avons de la belle vaisselle : du cristal de Baccarat, des verres Saint-Louis, des appliques Lalique. Mais rien n'est excessif. J'aime le luxe, quand il n'est pas signé et le service sera professionnel, mais sans être guindé. Je prône les dressages très purs, des couverts fins et une verrerie transparente et translucide. On aère le champ visuel, on dépose le minimum, comme à la maison, on simplifie ».

Le timing. « Il n'y a pas de bon timing, c'est celui qui convient à vos convives. Il faut parfois savoir laisser du temps au temps, du répit entre chaque plat, accélérer ou calmer un rythme de service, ne pas interrompre une conversation, débarrasser au moment opportun, savoir animer une table ou au contraire se faire discret, s'effacer si besoin. L'observation de la gestuelle de vos convives (regardent leur montre, leur téléphone, baillent, sont impliqués dans une conversation,) et l'intelligence émotionnelle seront des qualités requises pour ressentir et intervenir dans le service, restant calme et posé. En salle, nous sommes observés par les clients. Notre confiance, nos regards complices et entendus les rassurent. Ils savent qu'ils sont entre de bonnes mains et que tout est maîtrisé ».

Pour être prêt et disposé, le directeur observe un rituel avant chaque service ; une douche bien fraîche pour évacuer un éventuel stress, elle redynamise et lui permet de se concentrer et de visualiser son service.

« J'ai de la chance », reconnaît-il, avouant qu'en fin de service, il s'installe dans sa salle et l'admire. « Je m'y sens bien, j'ai une maison en or ! », s'exclame-t-il. « J'envisage quelques changements. Je vais peut-être remplacer le nom « La casserole » par « Chez Cédric » pour établir un lien plus personnel, et pourquoi pas monter la cuisine à l'étage et créer un jardin d'hiver végétalisé, un havre de paix. L'idée me séduit, je suis un éternel rêveur. Pour l'instant j'en parle avec mes clients et je recueille leurs sentiments, ce restaurant est aussi leur, ils se le sont appropriés, pour mon plus grand bonheur. »

Restaurant La Casserole

24 rue des Juifs 67000 Strasbourg

03 88 36 49 68

