



CÉDRIC KUSTER ET KÉVIN STROH des alter ego à La Casserole

Rue des Juifs, à deux pas de la cathédrale de Strasbourg, La Casserole célèbre dix années sous l'impulsion de Cédric Kuster. Un troisième chapitre s'ouvre. Après Marc Weibel puis Jean Roch, un nouveau nom s'inscrit dans la continuité : Kévin Stroh. Pour le chef alsacien, il s'agit d'un retour aux sources, sur ses terres natales.

En 2025, à peine six mois après son arrivée, Kévin Stroh est consacré Jeune Talent lors du Gault & Millau Grand Est 2025 ; première reconnaissance officielle d'un parcours déjà solidement affirmé. Une distinction qui fait écho à celle reçue par Cédric Kuster en 2019, lorsque le guide lui décerne le trophée Jeune Talent Service en salle. Deux trajectoires parallèles, deux engagements complémentaires réunis sous une même enseigne.

En juillet 2015, Cédric Kuster reprenait La Casserole, fort de douze années passées au Crocodile, marqué par l'exigence de Monique et Émile Jung. Son ambition était claire : recevoir davantage comme un maître de maison que comme un maître d'hôtel. Avec l'arrivée de Kévin Stroh, la maison entre dans une nouvelle résonance. Plus qu'une collaboration, il s'agit d'une rencontre qu'ils disent évidente, presque prédestinée, celle de deux alter ego résolus à inscrire La Casserole dans son époque, portée par une ambition commune de distinctions et d'évolution, sans jamais renier l'exigence ni l'identité profonde de la maison.

Un service incarné

Lorsqu'il reprend La Casserole en juillet 2015, Cédric Kuster n'a que 28 ans. Pourtant, sa maturité est déjà forgée par douze années passées au Crocodile, institution strasbourgeoise emblématique. Formé au CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch, passé par le Vieux-Couvent à Rhinau chez Jean et Alexis Albrecht, il s'est construit dans l'exigence des grandes maisons. Mention Sommellerie, bac professionnel, Olympiades des Métiers en 2007 et 2009 ; médaille d'or nationale, puis quatrième place aux Olympiades internationales, son parcours est jalonné de distinctions qui l'amèneront à participer à l'organisation des épreuves. En 2018, La Casserole, portée par son équipe, remporte le prestigieux Trophée des Frères Haeberlin lors du salon EGAST, une fierté régionale saluant un savoir-faire résolument collectif. Coprésidé par Michel Guérard et Arnaud Lallement, ce concours unique au monde distingue la complémentarité et l'excellence conjuguées de la cuisine, de la sommellerie et du service en salle.

La reprise de l'ancien restaurant étoilé des Girardin s'était jouée en quinze semaines à peine. « J'ai visité le 24 mars



© Anne Lienhart

2015, nous avons ouvert le 3 juillet », rappelle-t-il comme une date fondatrice. Le projet mûrissait depuis cinq ans. Dans cet écrin d'une vingtaine de couverts, l'élégance demeure feutrée. La salle, repensée, paraît aujourd'hui plus vaste. Bois de panneauage, panneaux en nubuck, cuir extrudé végétal, impressions de magnolia, fauteuils habillés par la manufacture italienne Rubelli composent un décor d'inspiration Empire aux accents XVIII^e siècle. Un mur rétroéclairé met en scène les spiritueux.



© Anne Lienhart

Cristal Baccarat, verres Saint-Louis, appliques Lalique dialoguent avec une vaisselle choisie. « *Mais rien n'est ostentatoire. J'aime le luxe lorsqu'il n'est pas signé.* »

Cette esthétique ne serait rien sans la personnalité de celui qui l'incarne. L'excellence héritée de sa formation se conjugue à une proximité assumée. Le service demeure précis, sans jamais devenir guindé. « *Je suis un grand affectif* », confie-t-il. La transmission lui tient à cœur, tout comme l'attention portée à son équipe de neuf personnes, dont deux apprentis. La maison cultive une fidélité rare. « *Nous avons des ultra-habitués. Certains ne choisissent plus. Ils me font confiance. Il m'arrive d'appeler lorsqu'une table se libère : "Qu'est-ce que vous faites ce soir ?" Ils répondent : "On arrive."* ». Cette fidélité repose sur une atmosphère singulière : un service chic mais décomplexé, où la chaleur et la simplicité priment. Chaque matin, Cédric répète : « *La vie est belle.* » Kevin résume : « *Cédric incarne complètement La Casserole. Il est solaire. Il absorbe le stress des autres.* »

Kévin Stroh : une nouvelle énergie

« *Kévin est mon troisième chef* », annonce Cédric. Il ne recherchait pas seulement un technicien, mais une personnalité avec laquelle partager une vision. Les deux hommes se connaissent depuis leurs années au CEFPPA, dans des classes parallèles. « *Nous nous sommes toujours suivis.* » À 34 ans, Kévin Stroh affiche un parcours structuré. Originaire de Waldolwisheim, formé au Kasbür à Monswiller, passé par le Buerehiesel et Le



© Anne Lienhart

Cygne, il rejoint ensuite le groupe Laliue ; Villa René Laliue puis Château Lafaurie-Peyraguey en Gironde, auprès de Jérôme Schilling, qu'il considère comme un mentor. Il y assume des responsabilités majeures, notamment lors de la préparation au concours de Meilleur Ouvrier de France de son chef.

Les concours jalonnent son parcours ; Jeune Talent Escoffier en 2013, Trophée Henri Huck, révélant un goût pour l'exigence et le dépassement. En novembre 2023, il prend la tête de l'Auberge des Templiers, table étoilée du Loiret. Une responsabilité complète, dans une maison distinguée. Puis, en 2025, s'impose le désir du retour. « *Je voulais revenir en Alsace et me recentrer sur l'essentiel. Je cherchais une maison à taille humaine, où me consacrer pleinement à l'assiette.* » La dimension intime de La Casserole le séduit. « *Le précédent chef est resté huit ans. Cela en dit long sur l'équilibre de la maison.* » Puis, l'évidence s'impose. « *Nous sommes en acte et en pensée connectés* », affirme Cédric. « *Nous nous comprenons sans nous parler* », complète Kévin. Leur ambition est assumée. « *Je veux écrire mon nom dans le Guide Michelin* », affirme le chef. « *C'est un objectif d'équipe* », répond Cédric. Tous deux envisagent également, chacun dans leur discipline, le concours



d'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Récompensé Jeune Talent lors du Gault&Millau Tour Grand Est 2025, Kévin Stroh signe à La Casserole une cuisine précise, cohérente et sensible. Et Cédric l'avoue : « *Il me redonne de l'énergie.* » Une dynamique nouvelle s'installe.

Une cuisine en « Résonance ».

Pour célébrer les dix ans de la maison et marquer cette nouvelle étape, les plats iconiques ont été revisités en amuse-bouche, comme un hommage discret à l'histoire. La cuisine repose sur un principe fondateur : « *La sauce est la colonne vertébrale de mes plats.* » Tout part du jus, de la réduction, de la profondeur aromatique. La cohérence prévaut, jusqu'au dessert. « *Je ne suis pas pâtissier, je fais des desserts de cuisinier.* » Le Menu Résonance (129 €) en incarne l'esprit. Le topinambour s'associe à la truffe melanosporum, à la noisette du Piémont et au persil plat dans une lecture terrienne. La truite saumonée dialogue avec des textures de choux au safran. Le céleri, relevé de

tonka, de café et de citron, explore l'amertume maîtrisée. La trompette se marie au whisky alsacien et au cerfeuil tubéreux. Le pigeon, travaillé avec carotte, kumquat et carvi, affirme une signature précise. Le risotto de courge spaghetti prolonge la gourmandise. Puis survient l'instant suspendu : le Pithiviers de canard et foie gras, servi et découpé en salle par le chef. La lame entaille la pâte dorée avec une précision maîtrisée, libérant un souffle parfumé. Le geste devient rituel. « J'ai demandé à Kévin de me pousser hors de ma zone de confort, de m'amener à me dépasser », confie Cédric. Le service retrouve sa dimension spectaculaire et maîtrisée. Les desserts prolongent cette ligne. La pomme au yuzu, fromage blanc et cardamome joue l'équilibre entre fraîcheur et douceur. Une tarte à partager conclut le repas dans un esprit convivial. La cuisine s'inscrit dans un dialogue constant entre salle et cuisine, entre rigueur et confiance. Alter ego en résonance, Cédric Kuster et Kévin Stroh façonnent une maison où la gourmandise devient langage commun. Dix ans après sa renaissance, La Casserole n'opère pas une rupture, elle affine sa signature.

Sandrine Kauffer-Binz



RETROUVEZ UN CONTENU EXCLUSIF AVEC CE QR CODE.

Nous INNOVONS, *Vous* IMAGINEZ

150
ANS

QUE NOUS SÉLECTIONNONS DES PRODUITS D'EXCELLENCE,
ET QUE VOUS SIGNEZ DES PLATS D'EXCEPTION

MAISON
ROUGIÉ
1875

© Caroline Foch - Rougié 2025 - Tous droits réservés.

NOUVEAU

*Le programme de fidélité
de la Maison Rougié*

JE M'INSCRIS !



www.RbyRougie.com

R
by **ROUGIÉ**

La truite et textures de choux, safran d'Alsace

Pour 4 personnes

500 g de truite (4 pavés)
8 choux de Bruxelles
1 chou-fleur blanc
1 chou-fleur coloré
0,2 g de safran d'Alsace
50 cl de fumet de poisson
2 échalotes
20 cl de vin blanc sec
200 g de crème de Bresse
50 g de chou kale
100 g d'œufs de truite
Beurre
Sel, poivre
Huile de friture

Préparation des choux de Bruxelles

Équeutez les premières feuilles des choux de Bruxelles et blanchissez-les quelques minutes dans une eau bouillante salée. Faites-les refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. Hachez finement le cœur des choux de Bruxelles et faites-les suer au beurre. Salez, poivrez. Garnissez délicatement les feuilles blanchies avec cette préparation afin de reformer les choux.

Purée de chou-fleur

Détaillez le chou-fleur blanc en sommités. Cuisez dans du lait légèrement salé jusqu'à complète tendreté. Égouttez puis mixer finement jusqu'à obtention d'une purée lisse et soyeuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Sauce au safran

Réduisez le fumet de poisson de moitié. Ajoutez le safran et laissez infuser à feu doux. Ciselez les échalotes et les faire suer. Déglacer au vin blanc et laisser réduire. Ajoutez le fumet infusé, puis incorporer la crème de Bresse. Montez légèrement au beurre pour obtenir une sauce onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Truite

Assaisonnez les pavés de truite. Cuisez-les délicatement côté peau dans une poêle chaude avec un filet d'huile, puis terminez la cuisson en douceur afin de préserver leur moelleux.

Chou kale frit

Lavez et séchez les feuilles de chou kale. Faites-les frire à 160 °C dans une huile neutre jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Égouttez sur papier absorbant et salez légèrement.

Dressage

Disposez un trait de purée de chou-fleur dans l'assiette. Ajoutez les choux de Bruxelles farcis. Déposez le pavé de truite. Nappez délicatement de sauce au safran. Parsemez de copeaux de chou-fleur coloré cru. Déposez une quenelle d'œufs de truite sur le poisson. Terminez par quelques feuilles de chou kale croustillantes pour apporter relief et texture.



Topinambour, persil, noisette du Piémont et truffe

Pour 4 personnes

Purée de topinambour

Topinambours bruns

Sel

Fond brun

Beurre

Chips de peau de topinambour

Peaux de topinambour

Gros sel

Huile de friture

Chips de topinambour

Topinambours blancs

Huile de friture

Cubes de topinambour

Topinambours bruns

Beurre

Fond brun

Sel

Écume noisette

200 g de lait

50 g de crème

25 g de pâte de noisette

2 g de sel

2,5 g de sucre

Vinaigrette à la truffe

25 g de brunoise de truffe

60 g d'huile de pépins de raisin

8 g de vinaigre balsamique

2 g de vinaigre de riz

Sel

Poivre

Crème de persil

100 g de vinaigre de vin blanc

100 g de fond brun

50 g de persil

30 g de sucre

11 g de sel

5 cl d'huile neutre

Finition

Noisettes du Piémont

Jeunes pousses Atsina Cress

Feuilles de persil séché

Purée de topinambour

Brossez les topinambours bruns.

Faites-les cuire sous vide avec sel, fond brun et beurre.

Cuisez à 95 °C au four vapeur jusqu'à complète tendreté.

Mixez finement pour obtenir une purée lisse et onctueuse.

Chips de peau de topinambour

Cuisez les topinambours entiers sur un lit de gros sel,

recouverts d'aluminium, à 200 °C au four. Grattez

délicatement l'intérieur pour récupérer la chair. Conservez

les peaux, faites les sécher. Faites frire à 170 °C jusqu'à

obtention d'une texture croustillante.

Chips de topinambour

Taillez les topinambours blancs finement à la mandoline.

Faites frire à 170 °C jusqu'à coloration dorée. Égouttez et

salez légèrement.

Cubes de topinambour

Épluchez les topinambours bruns. Détaillez-les en cubes

réguliers. Cuisez sous vide avec beurre, fond brun et sel

jusqu'à tendreté.

Écume noisette

Chauffez le lait et la crème. Ajoutez la pâte de noisette, le sel

et le sucre. Mixez puis maintenir chaud. Émulsionnez au

moment du dressage pour obtenir une écume légère.

Vinaigrette à la truffe

Mélangez l'huile, les vinaigres. Ajoutez la brunoise de truffe.

Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez infuser légèrement.

Crème de persil

Portez à ébullition le vinaigre de vin blanc, le fond brun, le

sucré et le sel. Ajoutez le persil. Mixez finement. Incorporez

l'huile progressivement pour obtenir une texture lisse et

brillante.

Dressage

Disposez une base de purée de topinambour. Ajoutez

harmonieusement les cubes de topinambour. Formez un

cercle avec les noisettes du Piémont. Déposez l'écume de

noisette. Assaisonnez de vinaigrette à la truffe. Ajoutez les

chips de topinambour et les chips de peau pour le contraste.

Terminez par des jeunes pousses Atsina Cress et quelques

feuilles de persil séché.



Céleri et Tonka

Pour 4 personnes

Céleri

2 céleris-raves

Beurre vanille-citron

250 g de beurre

1 gousse de vanille

40 g de zestes de citron en julienne, blanchis trois fois

15 g de zestes de citron frais

Céleri frit

1 céleri-rave (prélevé sur les 2)

Purée de céleri

1 céleri-rave (prélevé sur les 2)

Lait

Sel

Chips de céleri

Céleri-rave (prélevé sur les 2)

Huile d'olive

Gel escabèche

500 g de mirin

500 g de vinaigre de riz blanc

500 g de vinaigre de vin blanc

14 g d'agar-agar

14 g de gélatine

Sel

Pickles de céleri

Céleri taillé finement

120 g de vinaigre de riz

100 g de saké doux

50 g de vinaigre de vin blanc

7 g de miel

Gel café

1 l d'expresso refroidi

8 g d'agar-agar

8 feuilles de gélatine

Velouté tonka

1 l de crème

5 g de fèves de tonka

Purée de céleri (préparée précédemment)

Finition

Pousses de tagète

Beurre vanille-citron

Faites fondre le beurre doucement. Fendez la gousse de vanille, récupérer les graines et les incorporer au beurre.

Ajoutez les zestes blanchis et les zestes frais. Laissez infuser à feu doux, puis réserver.

Céleri rôti

Déposez un céleri-rave entier sur un lit de gros sel. Couvrez hermétiquement d'aluminium. Cuisez à 200 °C jusqu'à complète tendreté. Laissez tiédir, puis trancher finement à la mandoline. Mettez sous vide avec le beurre vanille-citron. Terminez la cuisson à la vapeur à 100 °C.

Céleri frit

Taillez le céleri en fine julienne. Faites frire à 170 °C jusqu'à coloration dorée. Égouttez et salez légèrement.

Purée de céleri

Coupez le céleri en cubes. Cuisez dans du lait salé jusqu'à tendreté. Mixez finement jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Chips de céleri

Cuisez le céleri sous vide à 100 °C. Taillez en fines tranches, puis détailler à l'emporte-pièce. Disposez entre deux feuilles de papier cuisson, recouvrir d'une plaque. Mettez à sécher jusqu'à complète déshydratation. Passez ensuite les chips dans une huile d'olive à 70 °C.

Gel escabèche

Mélangez le mirin et les vinaigres. Portez à ébullition.

Ajoutez l'agar-agar, laissez cuire une minute. Hors du feu, incorporez la gélatine préalablement hydratée. Salez légèrement. Coulez, laissez prendre, puis mixez pour obtenir un gel lisse.

Pickles de céleri

Taillez le céleri à la mandoline à 0,5 mm d'épaisseur.

Mélangez les ingrédients de la marinade. Versez sur le céleri et laissez mariner.

Gel café

Portez l'expresso à ébullition. Ajoutez l'agar-agar, cuire une minute. Incorporez la gélatine hydratée. Coulez, laissez prendre, puis mixez.

Velouté tonka

Chauffez la crème.

Râpez les fèves de tonka et laissez infuser. Filtrez. Ajoutez la purée de céleri et mixez pour obtenir un velouté homogène.

Dressage

Disposez la purée de céleri en base. Ajoutez les tranches de céleri au beurre vanille-citron. Parsemez de céleri frit. Déposez quelques pickles. Ajoutez des points de gel escabèche et de gel café. Versez délicatement le velouté tonka. Terminez par quelques pousses de tagète.

