



## « La casserole » à Strasbourg: L'élégante maison de Cédric Kuster

### Description

C'est un petit restaurant chic, intime et même apaisant. Situé au cœur de Strasbourg, rue des Juifs, « La casserole », 24 couverts, propose une cuisine française raffinée et franche. « *Quand on lit sur la carte « filet de flétan, mousseline d'artichaut et sauce fumée », on sait que l'on retrouvera ces saveurs dans le plat, juste celles-là, pas du tarabiscoté* », explique Cédric Kuster, le propriétaire des lieux et l'âme de la maison, un ancien de deux établissements étoilés alsaciens.

Après avoir fait ses classes en salle « Au vieux couvent » à Rhinau, après avoir gravi les échelons de l'emblématique « Crocodile » à Strasbourg jusqu'à en être le directeur général, Cédric Kuster (parrain du Torchis) a racheté en 2015 « La casserole ». Starisé au Michelin, l'établissement a perdu du coup son étoile comme le veut la règle en cas de reprise. Après avoir cherché la reconquête, le nouveau patron s'est dit que, finalement, « faire sans » le libérait d'un schéma : « *J'y ai gagné en aisance et en naturel, j'ai pu être moi-même, et donc la maison me correspond...* »

### Sans courbettes ni chichis

Chaleureux, un peu blagueur et spontané, Cédric Kuster cultive en son domaine son goût de la gastronomie, des arts de la table et du contact humain. Dans un décor soigné et intemporel, tons neutres et matériaux nobles, l'homme-orchestre dirige, prend les commandes, fait le service, prend le temps de s'occuper de ses hôtes sans courbettes ni chichis – tout juste parvient-il à dire « Gnädige Frau » (\*) dans le texte aux dames allemandes.

« *Dans cette gamme-là de restaurant, cela ne convient certainement pas à tout le monde* », reconnaît-il. Par une sorte de sélection naturelle, les clients (60% d'habitues) ont donc fini par ressembler à la maison. Les autres n'ont pas tenu le coup, essentiellement ceux définis comme ingérables : « *Si on manque de respect envers mes collaborateurs, je ne prends pas de pincettes, je suis un garçon assez cash...* »

### Filet de sandre et choucroute imaginaire

L'équipe de « La casserole » compte neuf personnes, dont Jean Roc. Ce jeune chef à la cuisine élégante, technique et sensuelle, également ancien du « Crocodile », a rejoint deux mois après l'ouverture son ex-directeur général qui ne voulait que lui : « *Je savais que c'était cet homme-là qu'il fallait à mes côtés.* »

Son filet de sandre sur choucroute imaginaire, « *exceptionnel* », arrive peut-être en tête des trois plats signatures de la maison. Il est talonné de près par le chausson de truffe sauce mère, un hommage à Emile Jung (\*\*), et par l'incontournable foie gras décliné selon les saisons.

Privilégiant les produits locaux, « La casserole » change de carte tous les trimestres. Le menu du déjeuner, renouvelé lui chaque mardi, sert de laboratoire : « *On teste les créations en direct live avec le client et quand un plat sort vraiment du lot, on le met à la carte* », explique Cédric Kuster. Opérée avec Bertrand, le sommelier, une sélection de vins mûrs et de saison colle à la carte du soir. Cet accord mets et vins guide le client désormais très demandeur de la formule et d'une consommation au verre.

### **À deux pas du Marché de Noël**

Toujours référencé au Michelin, « La casserole » a conservé sans complexe les prix de l'étoilé qu'il n'est plus. Le menu du déjeuner s'affiche à 44€, le menu découverte (7 plats) à 116€. Cédric Kuster le justifie par tous les éléments énoncés ci-dessus, de ceux qui font les belles maisons. Il suffit d'y aller pour comprendre.

Ouvert 7 jours/7d'octobre à décembre, le restaurant se situe à deux pas du Marché de Noël de Strasbourg qui ouvre chaque année fin novembre. Tout au long de cette période dantesque, l'heure de clôture du service reste toutefois la même -16h au déjeuner, 23h45 au dîner- « *par respect pour les collaborateurs* ».

Le stationnement n'est pas aisé dans le secteur, zone piétonne oblige, mais voici une astuce. Le restaurant dispose là, juste en face, de trois places de parking pour ses clients. Mieux vaut les réserver à l'avance.

### **Ruth**

(\*) Madame.

(\*\*) Emile Jung, chef triplement étoilé, aimé et respecté dans le milieu de la gastronomie, a dirigé avec son épouse Monique le « Crocodile » de 1971 à 2009.

### **Categorie**

1. Région

### **date créée**

14 novembre 2022