



RESTAURANT

LA CASSEROLE

CÉDRIC KUSTER

Dossier de presse
2026

Relations presse

Aurèle in the city - Aurélie

06 15 15 56 48

aureleinthecity@gmail.com



Photos disponibles
sur www.la-casserole.fr
rubrique presse



La Casserole, une adresse élégamment discrète à la signature gastronomique aussi contemporaine que généreuse.

La Casserole

Un écrin à l'ombre de la Cathédrale de Strasbourg.

Située au dos de la Cathédrale Notre-Dame, La Casserole se veut comme une parenthèse, un écrin aussi gastronomique qu'esthétique.

Souvent comparée à un boudoir, cette adresse intimiste de la capitale européenne se vit toute l'année, entre l'art de recevoir du maître de la maison Cédric Kuster et les créations saisonnières très inspirées du chef Kévin Stroh. Une complicité dans et autour de l'assiette mais aussi dans et hors les murs de La Casserole saluée par de très jolies distinctions.

En effet en octobre dernier, c'est le célèbre guide Gault&Millau qui récompensait le chef Kévin Stroh en lui remettant le prix Jeune Talent lors du Tour Grand Est 2025. Le guide saluait alors « sa cuisine précise, sincère et émotionnelle ». En 2019 déjà, le guide, dénicheur de talents et initiateur de tendances, saluait le travail de Cédric Kuster à travers le trophée Jeune Talent Service en salle. Une distinction qui suivait l'obtention du 1^{er} prix du Trophée Haeberlin dont la 5^{ème} édition se déroulait en 2018 dans le cadre du salon Egast.



Sommaire

La Casserole

*Un moment suspendu entre classicisme revisité
et élégante modernité*

p. 08

Cédric KUSTER

L'art de recevoir

p. 12

Le chef Kévin Stroh

Sensibilité, détermination et technicité

p. 16

Dans La Casserole

Il y a...

p. 20

Dans la cave de La Casserole

Invitation à la délectation

p. 25



La Casserole

Un moment suspendu entre classicisme revisité et élégante modernité.

Entre les mains de Cédric Kuster depuis l'été 2015, La Casserole se distingue par sa créativité, son exigence et sa volonté de proposer une cuisine délicate et inventive dans un cadre doucement contemporain.

À travers un code couleur nude / gris, un design épuré et chaleureux se décline, piqué de couleurs à la fois vives et tempérées. D'une capacité de 26 couverts, La Casserole assure un service personnalisé et discret au cœur duquel les arts de la table magnifient l'espace.



*Un écrin aux formes
satinées et brutes,
authentiques et
raffinées dans et
autour de l'assiette...
Bienvenue à
La Casserole...*

En faisant appel à des artistes locaux comme le tapissier Colinet à qui la rénovation des fauteuils a été confiée mais aussi des artistes de renom dont Bénédicte Truchard qui a réalisée le paravent de verre ainsi que la paroi des fenêtres, La Casserole joue parfaitement la carte du classique revisité en dévoilant une adresse subtilement moderne. Le cuir du mur principal sublimé par un dessin sur mesure signé Helen Amy Murray (Londres) flirte avec la soie des coussins en provenance de la manufacture italienne Rubelli. Le velours des banquettes taquine l'albâtre venu de l'atelier Alain Ellouz à Paris. Les poutres traditionnelles alsaciennes flattent les éléments de décor Baccarat. Les assiettes de présentation en céramique faites sur mesure par l'artisan strasbourgeois Clément Petibon s'accordent délicatement aux verres en cristal sans plomb et soufflés à la bouche de la Manufacture Zalto (Autriche) et Lehmann. L'habillage lumineux caresse les lacons de liqueurs et d'eaux de vie présentés dans une bibliothèque confectionnée par l'atelier Lignum basé à Sainte-Croix-aux-Mines (Haut-Rhin).





Cédric Kuster

Ou l'art de recevoir.

Quand Cédric Kuster s'installe à La Casserole en juillet 2015, il a alors 28 ans, déborde d'énergie, ses idées bouillonnent, son envie de faire découvrir son univers prend le pas et l'histoire de La Casserole commence à s'écrire...

À la fois attachant et solennel, spontané et pointilleux, exigeant et décomplexé, Cédric Kuster se révèle à travers un écrin raffiné qui lui ressemble.

Retour sur un parcours ambitieux jalonné d'expériences.

Formé au Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance (CEFPPA) d'Illkirch (67), le jeune homme affiche tôt sa passion pour la gastronomie et le vin mais aussi les arts de la table et le sens du contact. Après avoir fait son apprentissage en vue de l'obtention du Certificat d'Aptitude Professionnelle en qualité de garçon de salle Au Vieux Couvent à Rhinau (Alsace) sous la houlette de la famille Albrecht, il prépare son Brevet de Technicien Supérieur (2007-2009).

En favorisant l'Option B (art culinaire, art de la table et du service), il se forme aux côtés du mythique couple Jung alors propriétaire du restaurant étoilé Au Crocodile. Grand amateur d'opéra et fan de décoration, Cédric Kuster poursuit son cursus en tant que maître d'hôtel (2009) puis directeur de restaurant toujours Au Crocodile mais cette fois-ci sous la direction de Philippe Bohrer (2011-2015).

En parallèle, il cumule les distinctions. Sélectionné en équipe de France, promotion Calgary, il est récompensé par l'Or en 2009 au Concours National des Olympiades des Métiers. Deux ans auparavant, il est médaillé de bronze au même concours dans la promotion Japon, après avoir été lauréat du Concours du Meilleur Apprenti d'Alsace « Grand Marnier » en 2005. En 2019, le guide Gault&Millau salue son art de recevoir en lui remettant le Trophée Jeune Talent Service en Salle. La même année, il rejoint les Worldskills et participe depuis à l'organisation des compétitions en étroite complicité avec Christophe Weber.

Animer, partager, transmettre, des valeurs qui définissent parfaitement Cédric Kuster et autour desquelles il aime échanger avec les futurs professionnels de la restauration en formation au CEFPPA. Depuis 15 ans, il y dispense, avec passion, conseils et pédagogie.



Kévin Stroh

Sensibilité, détermination et technicité.



A 35 ans, ce natif de Waldolwisheim (Bas-Rhin), heureux papa de deux enfants, est bel et bien de retour en terre alsacienne après un parcours riche d'expériences et de références. Études et diplômes au CEFFPA dont son apprentissage qu'il effectue en alternance au Kasbûr (Monswiller) et participation à de prestigieux concours parmi lesquels le Trophée Henri Huck (3^{ème} place, 2016) et Jeunes Talents Escoffier (1^{ère} marche, 2013) rythment ses premières années autour d'un piano. Le Buerehiesel, Le Cygne et La Villa René Lalique inspirent le jeune homme en tant que chef de partie et 1^{er} chef de partie avant de devenir sous-chef au Château Lafaurie-Peyraguey à Bommes en Gironde. En février 2020, il revient à La Villa René Lalique, auréolée de 2 étoiles au guide Michelin, comme chef adjoint avant de partir pour Boismorand à L'Auberge des Templiers. Chef et directeur de la restauration dans cet étoilé de la région Centre-Val de Loire, Kévin Stroh confirme l'obtention du guide rouge en 2024. L'envie de se rapprocher de sa famille le décide à rejoindre L'Alsace, où il se laisse guider par ses émotions. La rencontre avec Cédric Kuster est décisive : Kévin Stroh rejoint l'écrin niché à l'ombre de La Cathédrale Notre-Dame le 15 mai 2025.



Si ce chef à la sensibilité gastronomique sensuelle affectionne tous les produits, le végétal se décline brillamment dans sa cuisine à travers des thématiques et les saisons. Son travail autour des sauces se veut à la fois moderne et réconfortant, quant à celui des cuissons, juste et élégant. Kevin Stroh témoigne d'une technicité et d'un savoir-faire solides habillément mêlés à une énergie et une envie sans faille.

Compétiteur, curieux et perfectionniste mais également ancré dans le partage et la transmission, sa technicité et sa créativité ont été récompensées en octobre dernier par le Trophée Jeune Talent Gault&Millau.

Dans La Casserole

Il y a...



... Le pain de L'Authentique, artisan boulanger situé à quelques mètres de La Casserole, des fruits et légumes soigneusement sélectionnés auprès, entre autres, de producteurs régionaux comme l'exploitation Steinmetz à Wittersheim. Il y a aussi les œufs de la ferme Kientz (Ebersheim), la sélection d'Antony, éleveur de fromages à Vieux-Ferrette, les infusions de Floralpina herboristerie installée depuis 1936 à Strasbourg. Les eaux de vie proviennent de la distillerie Hagmeyer (Balbronn) et de nombreux vins sont issus des domaines de viticulteurs alsaciens.



Autour de la carte de saison ou de menus en 3, 4 ou 5 temps, le chef Kévin Stroh maîtrise avec brio une partition élégamment équilibrée de produits sourcés au plus près des meilleurs terroirs français. Ses jeux de couleurs et de textures donnent naissance à des plats signature comme le fameux pithiviers canard / foie gras / pousses contemporaines, la truite saumonée en cuisson douce et langoustine agrumes de chez Schaller.



Extraits de la carte,
Mars 2026

La Langoustine

Agrumes Schaller - Feuille de Bergamotte - Yuzu Ponzu

Le Topinambour

Truffes Melanosporum - Noisette du Piémont - Persil Plat

La Fregola Sarda

Ail noir - Pleurotes - Pak Choï

La Truite Saumonée

Texture de Choux - Safran

La Mangue

Riz au lait - Noisettes - Caramel





La Cave de La Casserole

Invitation à la délectation.

Imaginée par le sommelier de la maison Bertrand Dupont, la carte des vins de La Casserole voyage à travers les régions de France pour s'accorder parfaitement aux saveurs, aux couleurs et aux textures des créations du chef.

À 32 ans, Bertrand Dupont témoigne d'une expertise particulièrement juste et affinée qui ravit le palais des amateurs et charme le nez des plus avertis.

Bertrand Dupont aime partager et (faire) découvrir.

Épicurien, le jeune homme est toujours partant pour une bonne table et... Un bon verre de vin qu'il déguste autour de moments de vie conviviaux.

Côté Alsace, il affectionne des producteurs généreux tels que Frédéric Mochel, Mélanie Pfister, Jean-François Otter et Gérard Neumeyer et leurs jolies références de Riesling, Pinot Gris ou encore de Muscat et Pinot Noir.

La Bourgogne s'invite également à travers des vignerons de renom comme Thomas Pico, Christian Clerget, Jean-Louis Trapet et Rémi Jobard. Tout comme La Vallée du Rhône avec les domaines Pichon et Graillet entre autres. Le long de La Loire, le sommelier de La Casserole met à l'honneur des producteurs engagés parmi lesquels Alphonse Mellot et Didier Dagueneau. La Champagne et le Languedoc Roussillon ne sont pas en reste avec entre autres les maisons Krug et Dom Pérignon et les signatures de Pierre Vaisse et Laurent Miguel.

Une carte de cave comme une invitation à la délectation riche de plus de 700 références.





Crédit photos: Anne Lienhart - Conception: Camille Vogeleisen

LA CASSEROLE • 24 RUE DES JUIFS • 67000 STRASBOURG
TÉL. 03 88 36 49 68
WWW.LA-CASSEROLE.FR