

NUMÉRO 2214 - OCTOBRE 2025



VOIR • SAVOIR • DÉCOUVRIR

Adriana Karembeu

Mise au point de son mari



Tomer Sisley refait "Surface"

Nouveau disque
Tournée événement

Entretien exclusif

Florent Pagny

Rencontre
avec un battant

Rencontre avec un battant

VSD
PUBLISHING

13404-2214-F-590 €-RD





LA BONNE TABLE

La casserole, Strasbourg (67)



Le chef Kevin Stroh et Cédric Kuster, directeur de "La Casserole".



Caché dans une des rues piétonnes du cœur médiéval de la ville, à quelques pavés de Notre-Dame, *La Casserole* se laisse découvrir comme un endroit réservé aux initiés, en mode « speak-easy », version table gastronomique. Une façade un brin végétale, une enseigne en fer forgé... le lieu se veut discret. Le patron, Cédric Kuster, fête cette année les 10 ans de l'établissement. La pièce est intime puisqu'elle n'accueille qu'une dizaine de tables pour environ 25 convives à chaque service. Ambiance cosy, feutrée, élégante et sûrement pas ostentatoire. On se met à table comme dans un salon privé et c'est le début d'une délicieuse expérience...

Depuis mai dernier, c'est un nouveau chef âgé de 34 ans, Kevin Stroh, qui s'est installé aux commandes de la cuisine. Un retour aux sources pour

ce natif de Waldolwisheim : après un joli parcours d'expériences dont la dernière au piano de *L'Auberge des Templiers* à Boismorand, en Val de Loire. Avant, ce fut plusieurs années comme chef adjoint de la *Villa René Lalique*, auréolée de deux étoiles au guide Michelin.

La carte est volontairement ramassée autour de trois entrées, trois poissons, trois viandes et trois desserts. Les amuse-bouche font la part belle au végétal, comme cette étonnante tartelette au tartare de tomates ou cette mignonne au lait végétal, riz soufflé et carotte qui vous entraîne déjà dans ses associations subtiles. Pour les entrées, on ne passe pas à côté du foie gras de canard du chef, dont l'association évolue avec les fruits ou plantes du moment. Ainsi cet hiver, il sera servi avec des pickles de bourgeons de sapin.

En version végétarienne, le poireau vinaigrette version gaufrette, relevé d'une sauce miso et kalamansi – un agrume – décoré de fleurs roses et violettes, dame le pion aux poireaux de notre enfance. Il faut dire qu'il est escorté d'une cuillerée de caviar !

Côté viande, un pithiviers d'agneau servi et découpé à table par le chef lui-même. Plus tard dans la saison, l'agneau sera remplacé par du canard cuit en croûte. Le bœuf à la sauce hibiscus constitue lui aussi une belle découverte.

Côté mer, indubitablement, le homard présenté sous forme de pêche melba se révèle renversant. Il se déguste avec des morceaux de pêche, des groseilles et des amandes, sous un nuage de verveine. On n'avait encore jamais vu ça !

En matière de dessert, le jeune chef s'amuse à revisiter des classiques comme le gâteau au chocolat, oui, mais à l'abricot et au miel. Ou à folâtrer dans le potager avec un minestrone de concombre et de melon surmonté d'une glace aux herbes – basilic, coriandre, persil. Là encore, à chaque saison, un dessert éphémère crée la surprise.

Pour finir en beauté, et en clin d'œil à sa grand-mère, il nous fait déguster une de ses tartes maison aux noisettes et au café. Gageons qu'il décrochera bientôt une étoile...

Menu déjeuner en trois temps 48 € (en semaine), menu Résonnance en 5 temps (129 €), menu Plaisirs en 4 temps, avec accords mets-vins (109 €, hors vendredi soir et week-end).

→ la-casserole.fr