Beau programme pour les Dîners féériques de Strasbourg

Auteur : Hervé Lévy

Date : 5 décembre 2024

Un repas raffiné dans une église en découvrant *Casse-Noisette* : tel est le menu des **Dîners féériques** de Saint-Guillaume.

« *Nous voulions éviter le dîner-spectacle pot-pourri où des morceaux s'enchaînent entre les plats, sans véritable logique* », résume Guillem Aubry, directeur artistique de Passions Croisées. Présenté dans une version concentrée, *Casse-Noisette* de Tchaïkovski est le fil rouge de la soirée, avec deux danseurs – Élodie Allary et Vassilliy Evlachev –, un piano et une mise en scène zoomant sur l'essence du ballet. Dans ce programme, tous nos sens seront sollicités, puisque l'aspect gastronomique de l'affaire est orchestré d'une main de maître par un de nos restaurants préférés : La Casserole, dont Cédric Kuster est le grand ordonnateur. Au piano, Jean Roc imagine d'affriolantes compositions, créant une alliance glamourissime entre l'altière noblesse d'un foie gras de canard maison et d'un condiment au litchi et à la rose. On craque également pour un

gâteau croustillant de homard accompagné d’une bisque, crémée au whisky et relevée de châtaignes de saison. Au niveau des boissons, il va sans dire que l’apéritif consistera en une coupe de Veuve-Clicquot dont le logo renvoie avec délicatesse à la paroisse Saint-Guillaume, celle des bateliers...

En l’Église Saint-Guillaume (Strasbourg) vendredis 6 et 13 décembre. Menu à 195 € (boissons incluses)
passions-croisees.com – la-casserole.fr