Des jeunes gens modernes

Auteur : Hervé Lévy

Date : 28 novembre 2015

Adresse phare du paysage strasbourgeois, La Casserole vient d'être reprise par un duo où la jeunesse côtoie l'enthousiasme et le professionnalisme : Marc Weibel et Cédric Kuster y composent une des plus séduisantes partitions de la cité.

Partis à La Maison des Têtes de Colmar, les époux Girardin ont vendu leur restaurant à Marc Weibel et Cédric Kuster qui se sont connus sur les bancs du CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden. Le premier a tout juste trente ans, le second ne les a pas encore. La Casserole est morte, vive La Casserole ! Installé depuis le début du mois de juillet dans les murs de l'institution, le duo a en effet réussi, en quelques mois à peine, à faire des miracles, générant un des plus beaux bouche-à-oreille qu'on ait connus et fidélisant déjà nombre de convives. Complètement repensée, la salle réussit le mariage d'une contemporanéité sobre et élégante, d'une grande chaleur. Ancien du Crocodile, où il formait un tandem chic et choc avec Gilbert Mestrallet, Cédric Kuster est un hôte magique et rayonnant qui sait ce que le mot accueil veut dire – on se sent vite chez soi chez lui, ce qui n'est pas si fréquent – doublé d'un sommelier hors pair conseillant, pour chaque plat, le juste

nectar.

Au piano, Marc Weibel passé par des maisons aussi prestigieuses que le Plaza Athénée version Ducasse et le Crillon (où il travailla aux côtés du top chef Jean-François Piège) fait des merveilles, proposant une « *cuisine d'instinct* » joliment ciselée, pleine de *groove* et de classe, avec un tropisme particulier pour les produits de la mer auxquels le menu *Saveurs iodées* est intégralement dédié, même si les viandes ne sont pas en reste (sa Volaille de Bresse rôtie sur coffre en témoigne avec éclat). « *J'aime travailler les poissons, exploiter leurs vastes potentialités gustatives qu'ils soient crus, marinés ou cuits* », explique-t-il. Illustration avec un Homard bleu en raviole, légumes et fruits, bouillon à la citronnelle d'une évidence ébouriffante ou un Bar de ligne rôti sur peau, blettes et girolles, frite aux herbes, jus émulsionné au piment d'Espelette délicatement architecturé. On passe avec joie à la (nouvelle) Casserole qui, gageons-le, ne sera pas oubliée lorsqu'il sera temps, pour le *Guide Michelin*, de distribuer ses annuelles étoiles.

La Casserole est située 24 rue des Juifs à Strasbourg. Restaurant fermé dimanche et lundi.
Menus de 37 € (à midi, en semaine) à 98 €
03 88 36 49 68 – www.restaurantlacasserole.fr