

Elles sont sur le Pont



Jessica Varlotta (à droite) et Zélie Domeracki ont repris depuis ce mardi le Pont aux Chats.

Sa table a longtemps été l'une des courues du quartier. Fermé depuis plus d'un an, Le Pont aux Chats rouvre (enfin) ses portes et sa terrasse au coeur de la Krutenau. Avec un duo féminin aux commandes.

Elles mûrissaient le projet depuis deux ans, mais attendaient le coup de coeur. Il est arrivé comme un cadeau

de Noël en décembre dernier, à la faveur d'une visite orchestrée par un ami agent immobilier. Dès qu'elles ont passé la porte, **Jessica Varlotta** et Zélie Domeracki ont su que c'était le lieu qu'elles attendaient. Quelques jours plus tard, elles signaient un compromis ; le 29 avril, elles entraient dans les murs. Après plusieurs semaines de travaux, Le Pont aux Chats - fermé depuis février 2016 - a rouvert ses portes hier. Sous le même nom, mais avec une ambiance et une carte entièrement revue.

Du vert et du rose

Deux couleurs y dominent désormais : le vert et le rose. Le vert, parce que les deux jeunes femmes de 31 ans sensibilisées à l'écologie ont fait le choix d'un restaurant « raisonné ». À tous les niveaux, des fournisseurs à la gestion des déchets, en passant par la cuisine. « Nous voulons sensibiliser les clients, limiter les emballages, faire notre compost, privilégier les produits de saison et les circuits courts », détaille la chef, Zélie Domeracki. Formée au lycée hôtelier d'Illkirch côté salle, elle s'est réorientée en cuisine à 25 ans, a ouvert un restaurant en Loire-Atlantique avec **Jessica**, oeuvré un an « Du côté de chez Anne » à la Robertsau, puis au Troquet des Kneckes. **Jessica Varlotta** a elle aussi travaillé pour Franck Meunier, chez Mémé dans les Orties puis aux

Kneckes, avant de rejoindre la Casa Tiglio, à Hoenheim. Après ces expériences, elles avaient envie « d'un resto cosy, à taille humaine. » Avec 35 couverts en salle et autant sur la belle terrasse, le Pont aux Chats s'est révélé parfait.

Les beaux plafonds ont été remis au jour, les murs repeints en parme égayés par des tableaux chinés et des touches décalées. Ici une branche enrubannée ornée de fleurs, là un canard en cage ou des verres Simpson. Le bar est tout en palettes et les ampoules à leds apportent une touche colorée. « On a chiné et on s'est fait plaisir ! », résume **Jessica**, qui concède une touche « girly-kitsch » - voilà pour le rose. Dans le même esprit, le mobilier a été conservé et customisé, tandis qu'assiettes et verres sont dépareillés. « L'idée était de créer une atmosphère conviviale et sans chichis, comme à la maison ! », résume **Jessica**, qui incite d'ores et déjà les clients à venir avec leurs contenants s'ils veulent emporter les restes.

Même simplicité assumée côté carte, volontairement réduite, avec un choix de quatre ou cinq entrées, plats et desserts. Les légumes de l'Îlot de la Meinau, la bière des Trois-Mâts, les produits d'épicerie du Bocal et les vins de l'Oenosphère ou de Thomas André & Fils régaleront gosiers et papilles.

À la carte des premiers jours, les dernières betteraves se déclinent en

tarte fine, la choucroute en cromesquis et la truite en tartare. Le plat du jour - un parmentier de canard à la rhubarbe ou une cuisse de poulet au pinot noir - est proposé à 8,90 EUR, la formule complète à 13,50 EUR. On peut agrémenter le tout d'herbes cueillies au « Bar'aromates ». Dans le même esprit, des bacs ont été plantés de tomates, salades, capucines et autres oeillets d'Inde, composant un ludique potager où 80 % des denrées se mangent. Côté boissons, « 90 % des vins viennent d'Alsace et sont naturels, déclinés en agriculture raisonnée ou bio », note Jessica, qui s'est mise en quête de pépites pour « arriver à vendre de l'Alsace aux Alsaciens ». La jeune femme espère aussi d'ici peu confectionner ses propres infusions et sodas. Pas encore l'autosuffisance, mais presque...

Valérie Walch Le Pont aux Chats, 42, rue de la Krutenau à Strasbourg. Fermé le dimanche soir et le lundi. Brunchs (à compter du 11 juin) le dimanche midi. ?03 88 23 52 53

Le Pont aux Chats, 42, rue de la Krutenau à Strasbourg. Fermé le dimanche soir et le lundi. Brunchs (à compter du 11 juin) le dimanche midi. ?03 88 23 52 53

© Dna, Mercredi le 31 Mai 2017 -
Tous droits de reproduction réservés
