

# Tapas en croisière



De g. à d., Thierry Bendler, Eric Kernacker et Sébastien Helterlé, dans la « chaloupe » du Pacific Princess.

**C'est le petit frère des Innocents, l'adresse bistronomique du quartier Tribunal. Le Pacific Princess vient d'ouvrir ses portes, rue des Dentelles, en lieu et place de l'emblématique Cambuse, avec une carte dédiée aux tapas à la française. Bienvenue à bord !**

« Love, exciting and new, come aboard, we're expecting you... » Si le générique de La croisière s'amuse (The

Love boat) s'est déjà frayé un chemin jusqu'à votre cerveau et qu'il ne vous lâche plus de la journée, il est fort à parier que vous faites partie du club des quadras nostalgiques de la série américaine en 249 (!) épisodes.

Du poisson aux tapas

C'est pour le clin d'oeil - et en rapport au cadre et au passé de l'établissement - que Sébastien Helterlé, Thierry Bendler, Méлина Moog et Jérôme Braux-Gouverneur, associés dans cette affaire, ont décidé de baptiser leur nouveau restaurant Pacific Princess (du nom de l'emblématique paquebot construit en 1971 qui lui prêta son cadre).

Ce Pacific Princess là a néanmoins préféré aux aléas de l'océan la douceur de la Grande Ile strasbourgeoise... Au 1, rue des Dentelles, au coeur de La Petite France, il a pris, début décembre, la suite de l'emblématique Cambuse, où la cheffe Babette Lefebvre et son mari Philippe régalaient de longue date les amateurs de poisson dans un cocon façon coque de bateau.

De l'ancien décor, entièrement construit (et démonté) par les anciens propriétaires, il ne reste rien. De nouvelles lampes-tempêtes, bouées de sauvetage, miroirs laitonnés, coussins de chaises rayés et tables en bois vernis solidement amarrées ont fait leur apparition, qui se détachent sur le bleu profond des murs. On a le choix désormais entre des tables hautes, une version plus traditionnelle et même une « chaloupe », façon stammtisch.

Déjà associés sur Les Innocents, l'adresse bistronomique à succès de la rue Paul-Muller-Simonis, ouverte en 2015 (DNA du 11 décembre 2017), Sébastien Helterlé et Thierry Bendler cherchaient depuis quelque temps un deuxième port d'attache en centre-ville, « pas pour dupliquer Les Innocents, mais pour faire autre chose ». Leur choix s'est porté sur des tapas à la française, même si pour l'heure, une formule du midi est aussi proposée.

Comptez 17 EUR la version « hors d'oeuvre-suite », qui décline cette semaine un bouillon thaï, dos de saint-pierre à la citronnelle ou un cromesquis Saint-Germain, bibeleskåse aux fines herbes pour commencer ; suivis de la pêche du jour accompagnée de quinoa aux légumes fenouil croquant et siphon au yuzu, ou d'un quasi de veau cuit à 58 °C, endive braisée, gnocchi de betterave et jus corsé.

Une nouvelle aventure pour le chef Eric Kernacker

Foie gras de canard, saumon « gravlax », crème de boudin noir de chez Riedinger à tartiner comme des rillettes, risotto d'orge perlé, oeuf à 63 °C, assiette de trois ou cinq fromages, escargots et charcuteries... De midi à minuit en continu, du mardi au samedi, on peut aussi piocher dans la carte de tapas à la française.

Ou leur préférer un surprenant « pink burger » - version girly du « black burger » à succès des Innocents, un zeste de betterave en plus -- ou une entrecôte. En dessert, bombe au

chocolat, tarte au citron meringué, riz au lait et pavlova mettent l'eau à la bouche.

Tout cela est mis en musique dans la cuisine flambant neuve par le chef, Eric Kernacker. Passé par Zimmer, à La Wantzenau, et le Rosenmeer, à Rosheim, il a travaillé un an comme chef de partie au Crocodile, du temps d'Émile Jung, avant de rejoindre La Cour d'Alsace et sa table gastronomique, Le Jardin des Remparts, à Obernai.

D'abord comme sous-chef, puis comme chef, à partir de 2006. « À 46 ans, j'avais envie de tenter une nouvelle aventure au centre-ville de Strasbourg », explique le chef expérimenté et marathonien chevronné, amateur de poisson et de présentations soignées. À ses côtés, Manuel Ferrarese apportera une touche italienne.

Quant à la carte des vins, déclinée également au verre, c'est la partie de Méлина Moog. Un bien bel équipage pour partir en croisière.

*Valérie WALCH Pacific Princess 1, rue des Dentelles à Strasbourg, ? 03 88 24 00 03 ou [contact@pacificprincess.fr](mailto:contact@pacificprincess.fr)*

*Pacific Princess 1, rue des Dentelles à Strasbourg, ? 03 88 24 00 03 ou [contact@pacificprincess.fr](mailto:contact@pacificprincess.fr)*

---

© Dna, Mercredi le 22 Janvier 2020 -  
Tous droits de reproduction réservés

---