

L'Espagne sans castagnettes



Maximilien et Alexandre Cabrera, comme en Espagne.

Les frères Maximilien et Alexandre Cabrera se sont associés il y a un an avec Erika, la compagne du premier, pour proposer, dans un cadre design, une ode à la gastronomie espagnole débarrassée de ses clichés.

Qui dit restaurant espagnol ne dit pas forcément murs rouges arborés de têtes de taureaux, gigantesque casserole de paella cuite et recuite ou vin douteux.

« L'image de l'Espagne est un peu pervertie. Nous voulions faire découvrir la gastronomie espagnole, pas la gastronomie des touristes en Espagne », pose Maximilien Cabrera, à la tête depuis un an avec son frère Alexandre et sa compagne Erika du restaurant Iberica, encensé, à raison, par le bouche-à-oreille strasbourgeois.

Des produits nobles importés d'Espagne

Formé à Strasbourg à la restauration et à la sommellerie, Maximilien, tout récent papa de 29 ans, a roulé sa bosse au Mexique, en Espagne puis pendant cinq ans en Angleterre.

Au restaurant du palace londonien The Connaught, il exerce aux côtés du chef Hélène Darroze et rencontre Erika, sa compagne originaire de Ségovie. « Nous avons quelques économies et l'idée d'ouvrir notre propre restaurant a fait son chemin », retrace le chef.

Le couple choisit Strasbourg, et s'associe avec Alexandre, 31 ans, venu de la grande distribution, restaurateur autodidacte à la tête par ailleurs d'une menuiserie

spécialisée dans les travaux d'agencement intérieur. Les compétences des uns et des autres s'avèrent complémentaires. Et le concept s'impose naturellement. Il faut dire qu'en plus d'Erika, leur associée, le père des frères Cabrera, lui aussi, est espagnol.

Pendant deux mois, le trio réalise lui-même le cadre chaleureux et soigné mêlant carrelage andalou ou italien, bois et design, de ce restaurant sur deux étages d'une cinquantaine de couverts.

Côté assiette, la cuisine est authentique et conviviale et fait honneur aux fruits et légumes de production locale ainsi qu'à des produits nobles sélectionnés avec soin et importés d'Espagne. Les charcuteries, fromages, huiles d'olives et vins sont d'ailleurs proposés à la vente à emporter puisque « vous ne les trouverez nulle part ailleurs ». Croquetas, pulpo a la Gallega (poulpe aromatisé au paprika sur lit de pommes de terre), aubergines à l'Andalouse ou encore patatas bravas : les tapas, de 5 à 12 euros, sont naturellement à l'honneur. Et faits maison. Une paella réalisée sur commande et de belles pièces de

viande viennent, entre autres, compléter la carte mise au point par Maximilien qui met en avant son « Secreto Iberico pimienta del Piquillo y espinacas a la catalana » comme « plat signature ». Et à midi, un menu (16,50 entrée, plat, dessert) achève si c'était nécessaire de convaincre les gourmands.

À travers un service soigné et sympathique et une carte variée, Maximilien, Alexandre et Erika défendent une vision de la restauration basée sur le partage. « Ici nous avons une cinquantaine de références de vins qui vont de 19 à 130 euros la bouteille, et nos clients peuvent partager aussi bien une côte de boeuf blonde de Galice que quelques tapas », insiste Maximilien.

Hélène David Iberica - 4, rue de l'Écurie, à Strasbourg. Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 22h. 03 67 08 15 06.

Iberica - 4, rue de l'Écurie, à Strasbourg. Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 22h. 03 67 08 15 06.

© Dna, Lundi le 05 Juin 2017 -
Tous droits de reproduction
réservés
