



Alexandre Bourdas (SaQuaNa) : « Mettre en place un restaurant et le faire vivre, ce n'est pas que de la télé. C'est une épreuve quotidienne »

par *Ézéchiél Zerah* /

A l'occasion des de la réfection complète du SaQuaNa, prévue en janvier 2016, **Alexandre Bourdas** va présenter sur son **blog « Bruits de Casserole »** l'avancée des travaux et toutes les coulisses du projet : finances, étapes indispensables méconnues du grand public... Son ambition ? Montrer la réalité d'un restaurant et dépasser la seule dimension « glamour » trop souvent vantée par la presse. Une façon d'exprimer que le chef d'une table, fut-elle grande, est également un chef d'entreprise.





ATABULA – Vous avez récemment annoncé le souhait de faire découvrir les coulisses d'un restaurant à travers un blog dès la rénovation de votre établissement qui débutera en janvier prochain. Pour quelles raisons ?

ALEXANDRE BOURDAS – Au départ, l'idée est née d'un ras le bol : j'en avais marre d'entendre n'importe quoi sur notre métier. Inventer est un sport national en France. Vous savez, quand on a ouvert il y a 10 ans en rentrant du Japon avec mon épouse, on a entendu tout et son contraire pendant la période des travaux. « C'est le plus grand chef du monde ». « Il y aura toutes les télévisions françaises pour l'occasion ». « Le premier menu sera à 200 € ». A l'ouverture, les gens venaient même jeter un œil sur les prix des menus pour vérifier si les rumeurs étaient fondées ou non ! Encore aujourd'hui, on entend des choses complètement fausses. « C'est le Qatar qui finance son important personnel »... On s'est dit qu'après une décennie d'exploitation, on se devait de décrire comment les choses étaient vraiment faites. Cette volonté de transparence peut intéresser des particuliers curieux mais concerne principalement les professionnels qui se lancent ou qui se posent tout un tas de questions. Je pense que cela peut leur être formateur. Un certain nombre m'appelle d'ailleurs pour avoir des précisions sur telle ou telle chose. La norme actuelle valorise le côté artifice, artistique. Mettre en place un restaurant et le faire vivre, ce n'est pas que de la télé. C'est une épreuve quotidienne. Nous voulons montrer la réalité des choses, clarifier certains points.

Lesquels ?

Tout. Les montants, les problématiques sanitaires, judiciaires, la législation, les accidents divers, les droits de préemption dans les villes, à quel prix a été acheté cet escalier au milieu, pourquoi le plancher coûte 25 000 €, comment gérer toute la partie comptable, notariale, le bureau de contrôle, le bureau d'ingénierie.... L'objectif n'est pas de dénoncer, d'être Zorro : je ne prétends rien sauver du tout. On veut simplement partir sur une logique de pédagogie. Nous n'avons rien à cacher. De toute façon, tout est lisible sur des sites internet où sont enregistrés les comptes des restaurants.



Salle actuelle du restaurant SaQuaNa



Le SaQuaNa va donc subir un sacré lifting...

Oui, l'immeuble va être reconstruit de A à Z. On espère commencer en janvier 2016. La déco va changer, le mobilier va être redessiné, les mesures d'accessibilité seront optimisées. Nos cuisines seront désormais ouvertes, moins dans un esprit spectacle que dans une réflexion autour du passe car il coupe l'accès à la salle, ce que je trouve regrettable. Je veux également mettre à l'honneur l'histoire de l'immeuble. Ce fut un bar, un semi-gastro, un restaurant 2 étoiles Michelin aujourd'hui. Mais je n'accepterai pas que le lieu me dépasse : je veux maîtriser mon outil. Trop de professionnels ont été dépassés par cet aspect, financièrement ou logistiquement. Je pars du principe que le lieu ne doit pas être un aboutissement. Il faut apprendre à le digérer.

Votre cuisine sera-t-elle différente ?

Non. En revanche, on veut profiter de ce changement pour s'adapter aux nouveaux codes du restaurant. Avec ma femme Delphine, on a toujours fait évoluer le lieu avec nos philosophies du moment. J'ai envie que le lieu poursuive cette adaptation. Quand j'ai commencé, j'avais 32 ans. A l'époque, faire un tour en salle ne m'intéressait aucunement. Ma vision a changé. De même, je n'ai pas peur de dire que je suis désormais focalisé sur la création et non plus en production. Mes gars sont meilleurs que moi techniquement, c'est un fait. Je prépare aussi le lieu pour ma sortie. Dans une décennie, mes envies seront différentes. Je ne me vois pas passer ma vie en cuisine. Quand je viens le matin, je suis heureux d'être là mais c'est comme tout le monde, ça reste un métier. Je préférerai être aux côtés de mes proches.



La pascade originelle

Vous évoquez de nouveaux codes... Quels sont-ils ? Faut-il les casser pour se démarquer ?

On ne va pas casser les codes mais moduler le lieu par rapport à ma vision de la cuisine. Il me semble important de revenir à plus de simplicité, à des choses plus évidentes. La vraie star c'est la cuisine, pas le chef. Depuis le départ, c'est quelque chose que nous faisons. Il y a 7 ou 8 ans, on a été les premiers à créer deux menus en un par le biais de codes couleurs, partant du principe que l'idée même de la carte devenait obsolète. Prenez le pain : cela fait des années qu'on le sert entier car personnellement je



n'aime pas devoir en demander. Pareil pour la salade : on la sert dans un saladier. A même la table. La bouteille de vin aussi. Même dans un restaurant 2 macarons, on doit retrouver cet esprit de convivialité, de partage. N'oublions pas qu'en tant que professionnels, nous sommes là pour assurer la logistique. Que tout soit fluide. Lisible. Il faut de nouveau être au service du client et non pas l'inverse. Je suis contre ces lois qui régissent le repas, contre ces explications qui ordonnent de commencer par ceci ou cela. Je ne veux pas me retrouver dans une cathédrale, avec des rites édictés. Le restaurant doit rester un plaisir. En cuisine, de plus en plus de restaurateurs ont pris conscience qu'il fallait s'adapter, faire évoluer son mode de fonctionnement. Prendre en compte la saisonnalité, les richesses locales, les quantités disponibles. Produire en fonction des réservations aussi. Quand je vais au marché, je demande « vous avez quoi ce matin » et non pas « il me faudrait ça ». Cette logique en cuisine, il faut maintenant l'intégrer et l'appliquer au service, à la salle.

C'est-à-dire ?

Un exemple parmi d'autres : les nappes. Jusqu'en 2012, on les lavait après chaque repas alors qu'elles étaient quasiment toutes propres. C'était ridicule. Depuis, on les a remplacé par une matière que l'on trouve dans des fauteuils sur les yachts. C'est plus facile à entretenir, plus écolo aussi. On se pose beaucoup de questions sur les matériaux. On change le placo deux fois par an. C'est extrêmement cher. Idem pour les menus, que l'on imprime tous les jours. N'est-ce pas aberrant ? N'existe il pas des alternatives ? Au-delà de ces spécificités, je veux de façon globale aller là où personne ne m'attend. Aller au bout de mes convictions même si ça surprend. Au début quand nous servions la pascade (brioche emblématique du SaQuaNa servie en amuse-bouche et mise à l'honneur dans un restaurant dédié à Paris depuis fin 2012), les gens ne comprenaient pas pourquoi on la servait entière, ils trouvaient ça bizarre de la couper eux même. Ça a été la même chose pour les fumeurs et les chiens, que l'on a toujours refusé malgré le potentiel surplus d'activité. Ces valeurs, nous en sommes fiers même si cela a pu nous mettre en danger. J'ai dû vendre des voitures, demandé financièrement de l'aide à ma famille pour poursuivre ces croyances.

La dimension humaine sera-t-elle également impactée ?

Elle l'est déjà. Au SaQuaNa, nous sommes 17 CDI, l'équipe bénéficie de 3 jours de repos par semaine, 6 semaines de congés par an. On a une pointeuse pour les horaires. L'entreprise accueille son 11ème bébé, des salariés achètent des maisons ici....La moitié de l'effectif présent depuis le début de l'aventure est encore là. Je n'arrive pas à les faire partir, à renouveler le staff alors qu'on reçoit près de 200 CV par an. Quand j'entends des collègues dire qu'ils peinent à recruter, je ne me sens pas concerné. Vous savez, je suis fils de fonctionnaires. Toute ma vie, j'ai entendu des choses négatives sur les patrons. Aujourd'hui que je suis patron moi-même, je suis persuadé qu'il y a d'autres moyens de fonctionner.



Propos recueillis par Ézéchiél Zerah / © Franck Hamel – Alban Couturier