

PAROLE DE CHEF

AVEYRONNAIS, ALEXANDRE BOURDAS RÉVAIT DEPUIS TOUT PETIT DE BATEAUX, DE POISSONS ET DE PORT DE PÊCHE. APRÈS UN PARCOURS QUI AURAIT PU LE MENER DANS LES PLUS BELLES CUISINES PARISIENNES, IL JETTE L'ANCRE EN NORMANDIE ET OFFRE À LA PATRIE DE SON PÈRE UN DES RESTAURANTS LES PLUS EN VOGUE ACTUELLEMENT : LE SAQUANA.

Alexandre Bourdas

Honfleur, piano d'attache

Texte de reportage PHILIPPE LAMBOLEY Photographies de reportage et des recettes FRANCK HAMEL Recettes ALEXANDRE BOURDAS



La cuisine d'Alexandre Bourdas, réunissant terre et mer, régionalisme et exotisme, est, à l'image de cet Aveyronnais devenu Normand, un exemple d'intégration réussie.



Sa nature sur la nappe

« J'ai choisi la cuisine parce que je suis gourmand... Les parfums, les saveurs, les textures sont porteurs d'instantanés uniques et sensibles de notre vie. Aujourd'hui, je crée mes recettes à partir de ces moments gourmands et affectifs qui nourrissent ma passion... » Ainsi écrit Alexandre sur ses cartes pour mieux expliquer au client qui il est. Il ajoute à celui qui veut prêter l'oreille à sa sensibilité exacerbée : *« La convivialité doit se ressentir dans l'assiette et, bien sûr, en salle ; la cuisine agit ainsi comme un lien entre les personnes. J'en veux pour preuve que lorsque les hommes mangent, ils ne se font pas la guerre... »*

Èlève de Michel Bras à Laguiole, son parcours lui permettra de rencontrer les plus grands, à commencer par Michel Guérard et Régis Marcon, tous deux trois étoiles au Michelin, très férus de nature et extrêmement attachés à la qualité des produits. Alexandre Bourdas est de la même trempe que ces chefs qui ouvrent leur cœur en cuisine et dévoilent leur nature sur la nappe...

Loi de la pizza au livarot

Comme beaucoup de chefs de sa génération, souvent écoeürés par ce que l'agriculture productiviste a déversé dans nos assiettes, Alexandre va chercher la pureté originelle dans les produits de la mer... Et c'est donc le plus souvent avec le poisson qu'il sublime sa Normandie d'adoption. Il y mêle ses souvenirs de voyages et ses apprentissages : le Japon, le

Vietnam, le Maroc ne sont pas loin. Lors de notre passage, une « Lotte pochée au citron vert, livèche & coriandre, un bouillon clair à la noix de coco & huile de combava » ou encore des « Palourdes tout juste ouvertes & farcies, "salmis" de porc, gingembre, une croûte de pain & polenta » sont inscrites au seul menu du jour qui invite à écouter le vent du large qui souffle dans les plats. Évidemment, nous sommes bien loin de la pizza au livarot servie un peu plus loin sur le port. Les assiettes ne sont pas sans nous rappeler le beau travail des peintres qui ont fait la renommée d'Honfleur, mariant dans un équilibre parfait les tons pastel, le vert acide de la laitue, le noir de l'encre de seiche...

La cuisine de l'intégration

Le voyageur gourmand ne peut cependant s'installer à la table d'Alexandre Bourdas sans se poser des questions. Est-il uniquement en bord de mer et ne flotte-t-il pas ici un réel parfum venu du centre de la France ? La pascade, une grosse crêpe aveyronnaise, ouvre le repas, le couteau de Laguiole trône à votre droite, les fromages de brebis et des hauts plateaux du Massif Central bousculent le camembert et le pont-l'évêque... Il y a dans ce lieu un mélange d'immigration et d'intégration réussie. »

A

Alexandre Bourdas aurait pu ouvrir un restaurant ayant pour nom : « Les Impressionnistes » ou tout simplement « Ma Normandie » ; non, Alexandre Bourdas fait partie de cette génération de cuisiniers qui désirent interpeller le client dès la devanture. Ce sera le SaQuaNa en hommage à son parcours japonais où le mot « poisson » se dit sakana. Mais pas seulement, car il y a dans ce nom plusieurs entrées et l'une d'elles, révélée, est l'abréviation d'une formule alchimiste et magique : « Saveur, Qualité, Nature ». Tout un programme pour ce chef formé par Michel Bras sur les plateaux de l'Aubrac. Son père était Normand, il est parti et s'est marié avec une Aveyronnaise. Juste retour des choses, Alexandre fera le chemin inverse et prendra pour compagne Delphine, originaire de Normandie.

PAROLE DE CHEF

Feuilles de blettes farcies de veau & homard, vermicelles frits, jus blanc & piment

Plat difficile et onéreux

PRÉPARATION : 55 MIN | CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES 1 homard de 600 à 700 g | 300 g de quasi de veau | 30 cl de crème liquide | 2 blancs d'œufs | 1 botte de ciboulette | un peu de coriandre | 4 feuilles de blettes | 20 g de vermicelles de riz

POUR LE JUS BLANC 350 g de parures de veau | 90 g de beurre | 30 g d'ail | 90 g d'oignons | 15 g de farine grillée | 30 cl de fond de volaille | 100 g de crème fraîche épaisse | 1 piment doux | huile d'olive | citron | sel et poivre du moulin

- 1 Faites cuire le homard dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes, rafraîchissez-le rapidement, décortiquez-le et coupez-le en petits morceaux.
- 2 Dénivelez le quasi de veau et découpez-le en morceaux, salez, mixez fortement et rajoutez progressivement la moitié de la crème. Rajoutez l'autre moitié de la crème semi-montée à la spatule ainsi que les blancs d'œufs légèrement mousses.
- 3 Blanchissez les feuilles de blettes, rafraîchissez-les et découpez-les en cercles de 15 cm de diamètre.
- 4 Mélangez le veau et le homard, ajoutez de la ciboulette ciselée, de la coriandre effeuillée, assaisonnez. Disposez la farce dans les feuilles pour confectionner des boules. Faites-les cuire à la vapeur pendant 7 à 10 minutes.
- 5 Réalisez le jus. Faire rissoler sans trop de coloration les parures de viande, ajouter le beurre, l'ail, l'oignon, la farine grillée et laissez blondir à nouveau quelques minutes. Mouillez avec le fond de volaille, laissez réduire, ajoutez la crème et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Passez au chinois et réservez au chaud.
- 6 Faites frire les vermicelles doucement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, jusqu'à obtenir une couleur brun clair.
- 7 Déposez en fond d'assiette le jus blanc, la blette farcie dessus, parsemez de vermicelles et de piment doux émincé, ajoutez un trait d'huile et quelques pluches de coriandre.



Daurade grise à l'étuvée, navets, radis, crème de laitue, coques

Plat difficile et assez bon marché

PRÉPARATION : 55 MIN | CUISSON : 20 MIN

1 daurade de 800 g | 100 g de fromage blanc (40% lissé) | 1 laitue | 1/2 gousse d'ail | 1 navet long (daïkon) | 8 radis roses | 1/2 citron jaune | huile d'olive | 300 g de coques | sel et poivre du moulin

- 1 Faites lever les filets de la daurade par votre poissonnier. Coupez les filets en deux dans le sens de la largeur, réservez au frais avec la peau.
- 2 Effeuillez la laitue, lavez-la, essorez-la et faites-la cuire comme des épinards avec un filet d'huile d'olive et la demi-gousse d'ail durant 5 minutes. Ôtez l'ail, mixez fortement pour obtenir une purée verte.
- 3 Égouttez le fromage blanc puis ajoutez la purée de laitue, rectifiez l'assaisonnement et réservez à température ambiante.
- 4 Épluchez et tranchez le navet à la mandoline afin d'obtenir des rondelles fines. Tranchez les radis roses pareillement. Faites cuire à l'eau bouillante salée les navets durant 3 minutes, rafraîchissez-les et réservez-les.
- 5 Préchauffez le four à 100°C (th. 3). Réalisez une vinaigrette avec de l'huile d'olive et le jus d'un demi-citron.
- 6 Salez et faites cuire les filets de daurade au four durant 12 minutes.
- 7 Versez au fond de l'assiette la crème de laitue, disposez dessus les filets de daurade en ayant au préalable retiré la peau.
- 8 Réchauffez au beurre les rondelles de navets avec un peu d'eau, disposez celles-ci en rosace sur le poisson, ajoutez des rondelles de radis.
- 9 Dans une casserole, ouvrez les coques au naturel, déposez-en quelques-unes sur l'assiette, arrosez de vinaigrette et parsemez d'herbes. Parachevez d'un tour de moulin à poivre.



Turbot poêlé au beurre, lait d'amande, jeunes poireaux & pousses de petits pois, nougatine cacao

Plat facile et assez onéreux

PRÉPARATION : 55 MIN | CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES 1 filet de turbot de 400 g | 200 g de crème liquide | 50 g de poudre d'amandes | 5 cl de fond de volaille | 1 gousse d'ail | 4 jeunes poireaux | 250 g de pousses de petits pois | 1 noix de beurre | huile d'olive | huile pimentée | 2 c. à soupe de jus d'orange | 65 g de sucre | 20 g de farine | 10 g de cacao | 25 g de beurre fondu | sel fin et poivre du moulin

1 Faites infuser la poudre d'amandes dans la crème bouillante durant 15 minutes. Passez le tout au chinois et ajoutez le fond de volaille. Assaisonnez. **2** Coupez en 4 le filet de turbot. **3** Fendez, nettoyez et faites cuire les poireaux à l'eau bouillante salée durant 12 minutes. **4** Préparez la nougatine cacao. Mélangez le sucre et le jus d'orange, le cacao et la farine, et en dernier lieu le beurre fondu. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Étalez ensuite cet appareil le plus finement possible sur une feuille de Silpat®, enfournez jusqu'à l'obtention

d'un joli caramel. Attention, la cuisson est délicate à cause de la couleur du cacao. Laissez refroidir et récupérez des morceaux dans une boîte hermétique. **5** Poêlez les filets de turbot dans un mélange de beurre et d'huile d'olive avec une gousse d'ail écrasée. **6** Déposez au fond d'une assiette creuse une cuillerée de lait d'amande. Disposez un morceau de turbot, un poireau tiédi et des morceaux de nougatine brisée. Cervez d'huile pimentée, ajoutez les pousses de petits pois et un soupçon de cacao en poudre.



PAROLE DE CHEF



Poitrine de pigeonneau rôti, beignets de courgettes,
graines de céleri, condiment tomates & mangue

Plat facile et assez onéreux

PRÉPARATION : 55 MIN | CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES 2 pigeons de 500 g environ | 6 minicourgettes | 1 c. à soupe de graines de céleri | 1 kg de tomates | 1 gousse d'ail | 1 mangue | 55 g de Maïzena | 35 g de farine | 90 g environ d'eau gazeuse | huile d'olive | sel et poivre du moulin

1 Levez les poitrines de pigeons et réservez le reste pour une autre utilisation. 2 Coupez les courgettes en lamelles de 3 mm d'épaisseur environ. 3 Mondiez, épépinez et passez au presse-purée les tomates. Faites-les cuire avec un trait d'huile d'olive, du sel, du poivre, et une gousse d'ail écrasée. Laissez compoter et réservez au frais. 4 Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Poêlez la poitrine de pigeon rapidement sur les deux faces dans un

mélange de beurre et d'huile et terminez la cuisson au four 8 minutes. 5 Mélangez rapidement à l'aide d'une fourchette la farine, la Maïzena et l'eau gazeuse. Trempez les lamelles de courgettes dans l'appareil obtenu et faites-les frire à 180°C. Salez au sel fin. 6 Disposez la poitrine de pigeon sur l'assiette, arrosez du jus de cuisson, un peu de fleur de sel. Disposez harmonieusement les courgettes et une quenelle de condiment tomates-mangue.

Cigarette russe au cacao, crème glacée au fruit de la passion, caramel & chocolat

Dessert difficile et assez bon marché

PRÉPARATION : 55 MIN | CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES

POUR LES CIGARETTES CACAO 115 g de sucre glace | 75 g de beurre | 60 g de farine | 20 g de cacao | 60 g de blancs d'œufs

POUR LA CRÈME GLACÉE AUX FRUITS DE LA PASSION 375 g de jus de fruits de la passion | 45 g de sucre | 6 jaunes d'œufs | 5 g de Maïzena | 125 g crème d'Isigny

POUR LE CARAMEL 100 g de sucre | 150 g d'eau

POUR L'ACCOMPAGNEMENT 200 g de chocolat | 1 fruit de la passion

1 Réalisez les cigarettes : travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre glace, puis la farine et le cacao mélangés et terminez par les blancs d'œufs légèrement battus. **2** Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Sur une feuille Silpat®, réalisez des cercles de 10 à 12 cm de diamètre à l'aide du dos d'une cuillère à soupe (il faut que cela soit le plus fin possible). Enfouissez 12 minutes, puis sortez les tuiles et roulez-les sur un manche de cuillère en bois ou un tube en métal. Laissez refroidir. **3** Réalisez la crème glacée. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le

jus de fruits de la passion et mettez à cuire à feu doux comme un sabayon. Quand le mélange a épaissi, hors du feu, ajoutez la crème. Laissez refroidir et passez en sorbetière. **4** Réalisez un caramel, déglacez avec de l'eau et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une belle sauce. **5** Faites fondre le chocolat, ouvrez le fruit de la passion et récupérez les graines. **6** Confectionnez une grosse quenelle de glace, déposez-la au centre de l'assiette, disposez une cigarette cacao, cernez de sauce caramel, de chocolat fondu et des graines de fruit de la passion.

