

par **Michel Bruneau**

## Honfleur gourmand : le bonheur à toute heure ?

Honfleur, joli petit village portuaire, peut être le plus coquet, le plus adorable des ports normands est-il digne de figurer parmi les hauts lieux du bien manger en Normandie ? Si l'on parle et évalue son potentiel en nombre de tables et de restaurants au mètre carré... Assurément ! Mais la quantité de ces tables n'est en rien synonyme de qualité et de reconnaissance. Si Honfleur brille par sa lumière, cette même lumière qui a été et, est encore une des sources d'inspiration de nombreux artistes peintres, les étoiles elles n'illuminent pas ou trop peu le ciel honfleurais. La faute à qui ? A quoi ? Sûrement au commerce facile, ces tables pièges à touristes. Les efforts qualitatifs ne font plus partie du quotidien de ces quelques marchands de soupe. Heureusement, de grandes et belles tables dignes de ce nom, offrent une prestation digne et valorisante pour l'image de la gastronomie normande ou en Normandie. Mais je suis sûrement passé à côté d'une ou deux découvertes dans ce paysage culinaire honfleurais et je compte sur vous, amis lecteurs, pour m'indiquer ces petites tables secrètes d'Honfleur. Belle balade gourmande et artistique à Honfleur ! Dans cette ville d'artistes, plutôt que de leur attribuer des toques ou des étoiles j'ai choisi de leur attribuer de jolis pinceaux...



### LE SAQUANA

Je ne suis pas sûr que la ville d'Honfleur mesure sa chance, d'avoir un couple de restaurateurs tels que les Bourdas. Bien sûr avoir fait Ecole auprès de Michel **Bras** ne peut que conduire à la recherche de la perfection. Bien sûr avoir œuvré quelques années comme Chef de cuisine du restaurant Michel Bras, Toya au Japon ne peut que renforcer sa maîtrise culinaire ! Mais tout en étant reconnaissant et respectueux de ces acquis, il faut un jour que le Chef trouve sa voie et affirme son identité culinaire. Je vous rassure c'est le cas d'Alexandre Bourdas ! Au Saquana l'accueil et le service sont l'œuvre professionnelle et souriante de Madame et de son équipe. La cuisine, les mets proposés sont d'une qualité à nulle autre pareil. Alors ne cherchez pas ailleurs, le bonheur est dans cette maison et ce bonheur se résume à ces 3 syllabes SA QUA NA.

22, place Hamelin - Tél : 02 31 89 40 80

Fermeture : le lundi, mardi, mercredi

Menus de 70 à 100 euros



### LE BREARD

Merci Fabrice Sebire, merci d'être revenu au Pays,

merci de nous avoir rapporté de ton passage chez les grands de la cuisine que sont le Grand Vefour et Lucas Carton, une telle audace dans ta cuisine mais aussi une telle régularité. Dans ta cuisine, tout est minutieusement réglé chaque température de cuisson est importante, chaque épice est mesurée au gramme près, chacun de tes mariages est scrupuleusement testé. Et cela nous donne une cuisine personnelle et sacrément imaginative et à des prix doux pour une telle qualité.

7, rue du Puit - Tél : 02 31 89 53 40

Fermeture : Lundi, mardi midi

Menus de 29 à 56 euros



### LE FLEUR DE SEL

Vincent Guyon aime la mer et cela se sent dans sa cuisine. Ses préparations maritimes, que ce soit son tartare de maquereau au citron, son st Pierre ou son turbot à la cuisson millimétré, mais aussi ses variations autour du lieu ou du cabillaud sont l'œuvre d'un amoureux de la mer. Mais rassurez-vous les viandes et les desserts sont l'objet de belles attentions culinaires.

17, rue Haute - Tél : 02 31 89 01 92

Fermeture : mardi, mercredi

Menus de 29 à 79 euros



### L'ABSINTHE

La table de référence de Honfleur ! Cela ne veut pas dire la meilleure table mais cela signifie que depuis très longtemps, dans cette adresse donnant sur le port on a la certitude d'être servi avec le sourire, de goûter à son envie une cuisine au goût du jour ou de se replonger le temps d'un repas dans des préparations sages, avec l'empreinte du terroir normand, et chose hélas rare en Normandie, un plateau des fromages remarquablement affinés avec les meilleures appellations d'origine.

10, quai de la quarantaine - Tél : 02 31 89 39 00

Ouvert : 7/7

Carte 80 euros - Menus 30-35 euros



### LA CHAUMIÈRE

Tel l'enfant prodige, Gérard Bonnefoy cuisinier ex étoilé à L'Auberge Normande à Carentan (Manche) et à l'Assiette Gourmande à Honfleur a repris du service. La cuisine, la bonne cuisine, lorsque on l'aime, lorsque on la pratique avec passion, on a du mal à l'oublier, à la quitter. Alors tant mieux dans cette jolie chaumière au charme fou, Gérard Bonnefoy va nous régaler de sa cuisine tel ce gaspacho d'huîtres au piment d'Espelette, son risotto de langoustines et son formidable baba au rhum accompagné d'un tartare de fruits frais. Welcome back l'artiste !

Route du littoral - Vasouy - Tél : 02 31 81 63 20

Ouvert : 7/7

Carte 40 euros - Menus de 29 à 50 euros



### LA LIEUTENANCE

Les produits, de la mer ou d'ailleurs sont de belle fraîcheur, la bouillabaisse, même si de Marseille elle est devenue normande ou Honfleuraise est généreuse et réussie, même le saumon trop souvent surcuit et fade, est ici de belle qualité et très bien cuit ! Alors essayez une table en terrasse (ce n'est pas gagné) et réglez vous sous le sourire et la bienveillance de Sainte-Catherine qui veille sur vous !

12, place St Catherine - Tél : 02 31 89 07 52

Fermeture : lundi, mardi sauf saison

Carte 50 euros - Menus 22 à 58 euros



### AU PETIT MAREYEUR

Une déco hors du temps, comme il en plairait à certains artistes, mais pas tous. On aime cette maison pour les plaisirs qu'elle nous distille tant au niveau de sa cuisine que de son service souriant, rapide et efficace. Dommage que certains plats prêtent à des suppléments de prix !

4, rue Haute - Tél : 02 31 98 84 23

Fermeture : mardi, mercredi sauf saison

Carte 30 euros - Menus à 28 euros



### LE MANOIR DES IMPRESSIONNISTES

Pourquoi le fait d'être reçu dans un superbe manoir anglo-normand du 18<sup>e</sup> siècle, le fait de déjeuner ou de dîner dans cette demeure au charme impressionnant, oblige t'il les prix à être eux aussi impressionnant ? Le service est de qualité, aux petits soins, même la cuisine est bien réalisée avec des produits de première fraîcheur mais payer si cher un cabillaud ou un bon mariage de ris de veau et de caille, cela devient impressionnant ! Peut-être trop impressionnant pour certains clients normands ?

Phare du Butin - Tél : 02 31 81 63 00

Fermeture : Au déjeuner du lundi au vendredi

Carte 58 euros - Menus à 38 et 77 euros



### ENTRE TERRE ET MER

Les moules sont bien cuites, la raie est fraîche et bien cuisinée comme le dos de merlu, même les desserts sont bons et pas trop sucrés, dommage que les prix soient eux un peu salés, car sous cette terrasse on s'y plait bien et on y revient.

12 place Hamelin - Tél : 02 31 89 70 60

Ouvert : 7/7

Carte 56 euros - Menus 23 - 55 euros



### L'ENDROIT

Vous aimez ces endroits « tendance », style loft branché et jeune, fait de bric et de broc, sans chichis autre que du dépouillé, et bien cet endroit avec sa cuisine elle aussi « tendance » et dépouillée, peut devenir votre cantine, et vous ne le regretterez pas. C'est bon, bien réalisé, pas trop cher et avec des petits Vins de Pays bien choisis et servis au verre.

3, rue Charles et Paul Bréard - Tél : 02 31 88 08 43

Fermeture : Lundi, mardi

Carte 35 euros - Menus à 27 et 35 euros



### LA GRENOUILLE

Un bistrot sur le port, un peu style guinguette au bord de l'eau ou les fruits de mer (bien frais), ont élu domicile mais pas que... De bons plats classiques, revisités avec un menu le midi fort alléchant... et puis bien sûr il faut goûter aux cuisses de cette grenouille.

16, quai de la quarantaine - Tél : 02 31 89 04 24

Ouvert : 7/7

Carte 35 euros - Menus de 13 euros le midi à 32 euros



### L'ÉCAILLEUR

Faut il toujours être cuisinier de métier pour réussir ? Faut-il avoir eu jeune une vocation gastronomique pour faire une bonne cuisine ? Benoît le Chef et Patron de cet écailleur nous apporte la preuve du contraire... Il aime la cuisine, il y passe du temps, il y apporte du soin et ça se sent... Encore quelques progrès à faire bien sûr mais déjà, chez lui on se régale et le service est à l'avenant.

1, rue république - Tél : 02 31 89 93 3 4

Fermeture : Mercredi, jeudi, sauf saison

Carte 40 euros - Menus de 29 à 42 euros



### LE BOUCHON D'HONFLEUR

Un bouchon comme on les aime. Pas à la mode lyonnaise mais à la mode normande avec des prix raisonnables, des poissons de belle fraîcheur et bien cuit, des viandes d'origines certifiées et même une terrine de Livarot à faire rougir le Pays d'Auge. Alors pas étonnant que ce petit 'bouchon' soit toujours complet.

14, place St Catherine - Tél : 02 31 88 84 93

Fermeture : lundi, mardi midi

Carte 20 euros - Menus 15-25 euros



Pinceau  
cherche  
"Peintre  
cuisinier  
stable"

### LA FERME ST SIMÉON

Allons nous enfin pouvoir écrire que cette Ferme, en vérité une magnifique Auberge des Temps Modernes et drôlement bien modernisée, a trouvé son Chef ! Un Chef de cuisine stable et enfin attaché à faire perdurer son empreinte culinaire sur cette maison. Oh bien sûr tous les Chefs qui sont passés derrière les fourneaux de cette ferme étaient tous des cuisiniers aux CV et aux compétences reconnues mais leurs humeurs culinaires, (souvent bonnes) ne pouvaient réellement et durablement nous laisser entrevoir leur identité et leurs sensibilités gourmandes. Puisse le nouveau Chef, Erwan Louaisil, Chef au CV long comme un parchemin trouver enfin son bonheur ici. Cette maison, cette ville mérite d'ajouter à son palmarès gourmand. Reste les prix qui peuvent rebuter.

Rue Adolphe Marais - Tél : 02 31 89 53 40

Ouverture : 7/7 j

Carte 100 euros - Menus 55 à 129 euros



Ecrivez-moi pour me parler de cuisine, de cuisine normande bien sûr, promis je vous répondrai à travers ces lignes. Michel Bruneau cuisinier normand et fier de l'être.

IPC - Michel Bruneau

17, rue Commodore Hallet - BP 85341 - 14053 Caen