

Envies CARTE SUR TABLE

SAQUANA, À HONFLEUR (14)

ACCORDS RARES SUR DES SAVEURS ORIENTALES



Photos : A. Pigeat / Vinea's

CONTRASTE. À deux pas du vieux bassin, décor contemporain aux tons beige et marron pour le SaQuana.

Sur la côte normande, ce double étoilé propose une cuisine aux notes asiatiques qu'un verre de Sydre pourra accompagner.

■ SON HISTOIRE

SaQuana n'est autre que l'abréviation de Saveurs Qualité Nature. Trois mots qui résumant bien la philosophie de ce restaurant situé à Honfleur,



QUEL TALENT ! La troisième étoile d'Alexandre Bourdas se profile.

à une encablure du vieux bassin. À l'intérieur : deux petites salles, agréables mais un peu sonores, au décor contemporain, accueillant jusqu'à 28 couverts. L'établissement a été créé en 2006 par le chef Alexandre Bourdas et sa femme Delphine. Et bingo : première étoile en 2007, puis deuxième en 2010. Mais Bourdas ne s'arrête pas là. Il vient d'ouvrir un restaurant Pascade à Paris (14, rue Daunou), dédié à cette spécialité aveyronnaise, sa patrie d'origine.

■ DANS LA CAVE

La carte des vins (environ 300 références) a été conçue à l'origine par Sébastien Pradal (des Vinosaures) et Alexandre

Bourdas. Mais Ronan Datin, jeune sommelier caennais de 29 ans (ayant fait ses classes aux États-Unis, à Saint-Barthélemy et à la *Ferme Saint Siméon*), a pris les choses en main. Il vous prodiguera d'excellents conseils. Le système de classification original en dix catégories, comme, par exemple, "Les vins secs toniques et vifs", nécessite de l'attention. À noter les champagnes de Vouette et Sorbée (cuvées Fidèle à 104 € et Blanc d'Argile à 135 €) et une douzaine de vins au verre dont un banyuls rimage de Parc Frères (10 €) ou un jerez East India Solera d'Emilio Lustau (16 €).

■ DANS L'ASSIETTE

Alexandre Bourdas (passé chez Bras Guérard, Marcon...) est pétri de talent. Le menu à 108 € vous permet d'avoir un excellent aperçu de la créativité de ses compositions et de la précision

de sa cuisine. Poissons (lotte, cabillaud...) et fruits de mer (palourdes, langoustines...) y dominent, mais plutôt comme alibis à des préparations savoureuses où les touches extrême-orientales (combawa, kimchi...) se révèlent parfaitement dosées. Il est vrai que Bourdas a vécu trois ans au Japon.

■ L'ADDITION

Les coefficients sont variables de 4 (pour les vins les moins chers) à 2 (pour les crus les plus huppés). Au verre (8 ou 12 cl), les prix s'échelonnent de 9 à 16 €. Voici nos trois bons plans : le pinot blanc Barriques 2011 d'Ostertag (32 €), le corbières blanc La Bégou du domaine Magnon (42 €) ou le Sydre Argelette de Bordelet (28 €)...

■ Y ALLER

Adresse : 22, place Hamelin, 14600 Honfleur.

Tél. : 02 31 89 40 80.

Ouverture : du jeudi au dimanche, midi et soir. Réservation indispensable.

Fermeture annuelle : en principe 10 à 15 jours en janvier/février.

LA NOTATION DE RAOUL SALAMA

19/20

L'ASSIETTE

Flirte avec une troisième étoile !

15/20

LE CHOIX DES VINS

On y trouve pratiquement de tout... mais peu de bordeaux.

15.5/20

LES PRIX

Deux formules à 68 € (5 services) ou 108 € (9 services).