

Honfleur : un chef japonais aux commandes du SaQuaNa

vendredi 26 septembre 2014 10:30

Honfleur (14) Durant trois jours, du 19 au 21 septembre, Alexandre Bourdas, le chef étoilé, a laissé carte blanche au Masaaki Yokosuka, au piano de son restaurant d'Honfleur, le SaQuaNa.



© Franck Hamel

Masaaki Yokosuka a pris les commandes du SaQuaNa d'Alexandre Bourdas pendant trois jours.

Voilà dix-sept ans qu'**Alexandre Bourdas** et **Masaaki Yokosuka** se connaissent. Ils se sont rencontrés dans les cuisines de **Régis Martin**, à l'Auberge du Clos des cimes (43), où ils apprenaient le métier. C'est là qu'est née leur amitié. Amitié encore renforcée par les quatre ans passés au Toya, le restaurant de **Michel Bras** au Japon. Depuis chacun des deux chefs a ouvert son propre établissement dans son pays natal. À des milliers de kilomètres de distance, ils vivent la même passion pour la cuisine, la déclinant selon leur personnalité. *"La dernière fois que je me suis rendu dans le restaurant de Masaaki, le Miya-Vie, à Sapporo, j'ai trouvé que sa cuisine était vraiment aboutie, confie Alexandre Bourdas. J'avais envie de montrer à mes clients ce qu'il savait faire. Et je n'avais aucune inquiétude quant à l'accueil qu'on lui ferait."* Durant trois

jours, du 19 au 21 septembre, Alexandre Bourdas a lui donc laissé carte blanche au piano de SaQuaNa, son restaurant d'Honfleur. **Cuisine japonaise contemporaine** Durant trois jours, pour six services, le chef japonais a donc eu carte blanche. Pour une cuisine contemporaine japonaise. Et il faut croire que les clients ont apprécié puisque le restaurant aux 27 couverts, qui affiche complet lorsqu'Alexandre Bourdas est en cuisine, a aussi affiché complet avec Masaaki. Un seul menu était proposé, pour 135 €. *"Le menu était un peu plus cher que ce que nous proposons habituellement compte tenu du fait que Masaaki vient du Japon, et qu'au niveau de l'intendance il s'agissait de produits spécifiques"*, note Alexandre Bourdas. La cuisine est originale, insolite mais a plu aux palais français. Le chef a notamment proposé un Flan d'ail-jeunes haricots et bouillon moussé de haricots verts, rouget snaké, sésame et tomate cerise. *"Pour moi c'était une chance et un rêve de venir cuisiner dans un restaurant français, lance Masaaki Yokosuka, ravi. Et venir cuisiner en France est très bon pour l'image de mon restaurant à Sapporo."*

Gabrielle Lemestre

SaQuaNa
22 place Hamelin
14600 Honfleur
www.alexandre-bourdass.com
Tél. : 02 31 89 40 80