

## Premier arrivé, dernier parti

D'ailleurs, comment pourraient-ils lui en vouloir ? Il met la main à la pâte – et cela dès 5 ans – pour confectionner sa première tarte aux pommes, ce qu'il l'amuse au moins autant qu'un jeu Lego puisqu'il faut de l'adresse pour ranger les quartiers en bon ordre. « **Quand je n'étais pas en cuisine, je jouais au chef avec mes camarades, à la moindre occasion. Je regardais Maïté et sa "Cuisine des Mousquetaires", dont je ne manquais aucun épisode épique sur France 3. En revanche, à l'école, j'ai dû redoubler ma sixième. Faut le faire !** »

Fort de cet exploit et pressentant le pire, son père l'envoie à son ami chef, Dominique Panis qui tient *Les Jardins de l'Acropolis* – restaurant de Rodez couronné d'un BiB Gourmand – pour mettre à l'épreuve de la pluche

L'incontournable première tarte aux pommes.



son désir de devenir cuisinier. Ce dont se souvient parfaitement le chef :

« **Venu pour une semaine, il est resté deux mois, sans compter les réveillons où il nous a donné un coup de main par la suite ! Premier arrivé dernier parti, il n'y avait que le travail qui comptait !** »

Voilà ses parents rassurés et prêts à envisager sereinement d'inscrire leur progéniture dans une école hôtelière. Ce sera Saint-Chély-d'Apcher, en Lozère, école créée par les frères du Sacré-Cœur avant de devenir école hôtelière aussi réputée pour sa rigueur que pour ses résultats. D'ailleurs, bien que sa forte identité religieuse ne lui plaise pas, c'est le miracle :

« **J'avais de si bonnes notes que lorsque j'ai tendu mon carnet trimestriel à mon père, sa première réaction fut de me dire que je l'avais falsifié ! Un comble !** »

## Michel Guérard

S'ensuit un stage très apprécié à *L'Hostellerie de Fontanges*, bel établissement tenu de main de maître par Bernard Charrié, avant qu'il n'obtienne haut la main ses BEP & CAP cuisine, CAP service. Et de poursuivre, dans la foulée, par un BTH cuisine tout en prenant sa plus belle plume pour présenter sa candidature à tous les chefs de France doublement et triplement étoilés. Parmi eux, Michel Guérard qui veut bien le former aux *Près d'Eugénie*\*\*\*, à condition qu'il effectue d'abord un stage à *La Bastide Gascogne*, établissement sous sa tutelle à Barbotan-les-Thermes.

Acquitté de cette astreinte, direction Eugénie-les-Bains et la brigade XXL des *Près d'Eugénie* dirigée avec grande rigueur par



Michel Bras et autres souvenirs heureux du Japon.

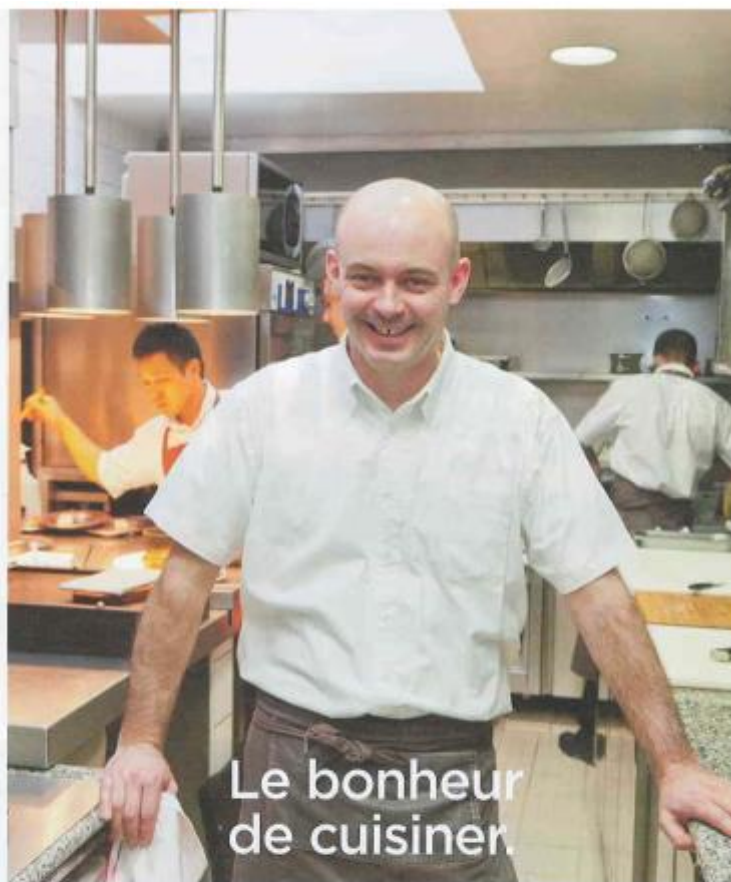


Gary Dhür (aujourd'hui *Le Clos Basque* à Biarritz). Dur, dur pour Alexandre confronté pour la première fois à l'abnégation que réclame l'excellence ! Lever 7 h 30, coucher 1 heure du matin. Ce qui ne l'épuise cependant pas suffisamment pour ne pas obtenir son BTH en 1992. Il entre alors chez *Michel Bras*\*\*\* à Laguiole, en tant que commis.

« **À la fin de mon stage de trois mois, Michel m'a demandé pourquoi je n'avais pas enchaîné par un BTS. Ce à quoi je lui répondis que je souhaitais travailler tout de suite. Argument qu'il a balayé d'un revers de la main en ajoutant que c'était vraiment dommage ! Il ne me restait plus qu'à revenir sur ma décision et suivre son conseil en m'inscrivant au lycée hôtelier Bellerive en Isère. »**

## Régis Marcon

Ultime stage de quatre mois à *L'Étrier*, restaurant de l'hôtel *Royal de Deauville* avant d'obtenir son BTS et de se libérer de ses obligations militaires, cuisinier au ministère des Rapatriés. De retour à la vie civile, il intègre la brigade de Gilbert Plaisance, chef des *Galets*, restaurant étoilé de Veules-les-Roses notamment pour son « Tian de Saint-Jacques » et son « omelette fine au homard ». Nous sommes en 1995 quand, de Veules-les-Roses, il rejoint Bayeux et le *Château de Sully* en tant que chef de partie dans la brigade de Luc Mòbihan (aujourd'hui *Le Saint-Placide* à Saint-Malo) : « Un vrai chef breton au caractère bien trempé. J'ai beaucoup apprécié de travailler avec lui. J'ai appris ce qu'était une cuisine aussi énergique que courte et juste.



Le bonheur  
de cuisiner



Alexandre et Delphine, leur garde rapprochée :  
Sadayuki Yamanaka (chef), Frédéric Morin (maitre  
d'hôtel), Aurélie Panin (assistante de direction)  
et toute l'équipe.

Le Revue Culinaire  
Mai 2014

---





« Régis Marcon,  
technicien hors  
pair ! »

Cuisine d'ailleurs couronnée d'une étoile en 1996 pour le "millefeuille de tourteau émietté au safran" et la "cotriade de poissons aux pommes" ».

Février 1996. C'est après avoir été nommé second qu'Alexandre quitte le *Château de Sully* pour devenir consultant technique de *L'Assiette gourmande*, restaurant étoilé de Gérard Bonnefoy à Honfleur. Mission accomplie, adieu la Normandie pour la Haute-Loire et Saint-Bonnet-le-Froid, chef de partie tournant dans la brigade de Régis Marcon à *L'Auberge des Cimes* qu'il

intègre en mars 1997 :

« Je suis arrivé pile-poil l'année où le chef a été couronné

de sa deuxième étoile. Ça marque ! Tout était fabuleux ; le lieu et le chef technicien hors pair, puits de science aux connaissances phénoménales ! J'ai aussi beaucoup apprécié Jacques Decoret - MOF 1996, *La Maison Decoret*\* à Vichy. Je n'ai jamais vu un cuisinier aussi précis et organisé que lui ! Je pense encore à Stéphane Dubois (aujourd'hui *L'Auberge des Montagnes à Pailherols* dans le Cantal). »

## Le Château de Sully

Puis retour à *L'Assiette gourmande* à Honfleur, toujours en tant que consultant technique jusqu'en octobre 1998, date de son arrivée chez Michel Bras en tant que chef pâtissier dans son restaurant éponyme, alors couronné de deux étoiles à Laguiole :

« Comme je m'étais beaucoup exercé à la pâtisserie dans



ma formation, Michel Bras m'a proposé ce poste, en commençant par m'encadrer avant de me laisser mettre en forme ses idées comme je le ressentais. Très ouvert, il m'accordait beaucoup de liberté. »

Puis, début 1999, l'opportunité lui est offerte de succéder à Luc Mobihan en tant que chef du *Château de Sully*\*. Alexandre s'en ouvre à Michel Bras qui le convainc de ne pas laisser passer cette belle occasion. Tout en l'assurant que ce ne serait qu'un au revoir, certain qu'ils auraient encore beaucoup de choses à faire ensemble. Quand ? Pour l'heure, la question reste en suspens tandis qu'Alexandre veille à conserver son étoile :

« Au début, avec le recul, c'était un peu n'importe quoi. Je parlais dans tous les sens, trop impatient de montrer tout ce que je savais faire. Malgré cette erreur imputable à un manque de maturité, j'ai eu de la chance, car ma cuisine plaisait. La réputation de la table était sauve ! »

Errements de jeunesse avant qu'Alexandre ne se ressaisisse, se recentre et ne soit coiffé d'un 16/20 en 2001 et élu « espoir de l'année » et grand de demain par le guide Gault-Millau, notamment pour le « saint-pierre à la vinaigrette de passion » et la « sole rôtie "sartassou" au basilic ». De cinq en brigade, ils passent à huit.

## Michel Bras

Lorsqu'il quitte son poste en novembre 2001, c'est pour rejoindre Michel Bras, qui vient de signer un contrat avec les investisseurs pour ouvrir au onzième étage du *Windsor*, hôtel de 400 chambres situé sur la rive du lac Toya dans l'île d'Hokkaido, la réplique exacte de son restaurant éponyme couronné de la distinction suprême depuis 1999. Ici, la vue panoramique est tout aussi époustouflante que celle qu'offre la maison mère sur les monts de l'Aubrac. Égalité aussi pour la température : -15° partout, si ce n'est que sur cette île, la plus septentrionale du Japon, on joue les prolongations.

Quant au reste, tout est à faire pour Alexandre, maintenant que Michel Bras a tracé sommairement sa feuille de route : « Je te donne les grandes lignes et tu te débrouilles ! » Fort de cette carte blanche, Alexandre accepte la proposition, à condition toutefois que Delphine, sa compagne rencontrée au *Château de Sully* qui lui donnera leur petite Akali en 2008, l'accompagne :

« Comme il fallait reproduire la "Touch Bras" au Japon avec un lieu, une cuisine, un service, une philosophie copiée-collée à l'image et au





Alexandre Bourdas et son mentor, Michel Bras.

## « Cette fameuse cinquième saveur ! »

niveau de la maison mère, nous avons dû surveiller les travaux et faire des repérages de produits avec Michel et Sébastien Bras en amont. Ce qui nous obligeait à dormir dans ce qui n'était alors qu'un vaisseau fantôme battu par les vents. Quand on a vu Jack Nicholson dans *Shining*, on a du mal à trouver le sommeil ! »

### Michel Bras Toya Japan

Pour autant, la suite n'a rien d'un cauchemar, même s'il aura fallu compter une année pour que l'enseigne *Michel Bras Toya Japan* prenne du galon, bientôt considérée parmi les dix meilleurs restaurants français à l'étranger avant d'obtenir sa troisième étoile en 2012 avec, pour chef, Cédric Bourassin. Une parenthèse nipponne de trois ans qui aura été une expérience aussi fabuleuse qu'enrichissante pour le directeur et chef exécutif du « Bras Japan » retenant avec justesse que « si en

France, la gourmandise est populaire ; au Japon, elle est éminemment aristocratique, donc très raffinée. Et que l'on y apprend le bouillon, la finesse, la droiture, la rigueur en appréciant cette fameuse cinquième saveur que l'on retrouve différemment dans la cuisine française. » Quand, de retour en France en juin 2005, consultant culinaire technique et management à *L'Arnsbourg* \*\*\* de Cathy et Jean-Georges Klein à Baerenthal, sa décision d'entrer dans ses murs est déjà prise.

### Le SaQuaNa

C'est ainsi qu'en décembre 2005 il acquiert à Honfleur la *Table des Flots bleus* pour 300 000 € plus 400 000 € de travaux et d'aménagements, soit 700 000 €. Ne reste plus qu'à accrocher l'enseigne : *SaQuaNa* (« poisson » en japonais et abréviation astucieuse de Sa/veur, Qua/lité, Na/ture en français). Sur son concept de « petit restaurant généreux conçu à partir d'idées très précises :

des tables que l'on ne peut pas soulever, pas de guéridon pour le pain ni de chariots ni de bougies », il n'y a aucune connotation commerciale (supplément à la carte, annonce ou affichage de sponsor, partenaire, promotion, distinction). Ouvert le 3 avril 2006, le décollage ne se fait pas sans peine, quand un article paru en juillet attire le chaland. Puis première étoile en 2007 et deuxième en 2010 couronnant une signature d'une grande liberté d'expression. Chaque jour, 27 couverts sont servis en moyenne pour un ticket d'environ 130 € (menus « Vert olive » à 115 €, « Rouge cerise » à 75 € et « Violet prune », un menu-surprise pour les moins de 10 ans à 25 €).



Ouvert du jeudi au dimanche, midi et soir, le restaurant compte dix-sept employés, dont Delphine, l'épouse d'Alexandre, directrice de l'enseigne ; son chef de cuisine Sadayuki Yamanaka ; Frédéric Morin, le maître d'hôtel et Aurélie Panin, l'assistante de direction.

Reste l'enseigne parisienne aux accents rouergats puisqu'à *La Pascade*, créée en association avec Sébastien Pradal en novembre 2012, la crêpe aveyronnaise est ici déclinée de l'entrée au dessert. Un établissement de 45 places assises, qualifié de « cantine-auberge », pensé de concert avec l'architecte Thierry Chalaux et l'ébéniste Jean-Marie Lacombe et qui marie bois de noyer, pierres apparentes et fer dans une démarche résolument contemporaine.

« Le but est de pouvoir se

restaurer bon dans un esprit cantine et relâché, en 45 minutes. Ça va vite et c'est gourmand ! »

Aux fourneaux, le chef Marc André et en salle Laura Wallace. En tout, neuf employés pour une moyenne de 100 couverts par jour et un ticket de 38 € environ, autour d'une carte proposant cinq pascades salées (de 16 à 23 €) et quatre sucrées (de 9 à 12 €).

Gérard Gilbert



La Pascade, un must rouergat !



Une cantine-auberge très design, mariant bois, pierre et fer.



A. Bourdas entouré de Marc André, Laura Wallace et de l'équipe de *la Pascade*.