

La critique gastronomique, c'est un peu comme l'équipe de France de football. Il y a le sélectionneur national (Jean-Luc Naret, le directeur des *Guides Michelin*), une méga-équipe de quelque cinq cents chefs étoilés et soixante millions d'inspecteurs-sélectionneurs dans l'âme, qui rêvent tous de leur décerner ou de leur retirer leurs étoiles. À *VSD*, nous avons, nous aussi, cédé à la tentation en vous présentant nos chouchous au moment où paraît, en librairie, l'édition 2007 du *Guide Michelin*. En commençant par six jeunes chefs qui, jusqu'à la semaine dernière encore, étaient tous dépourvus de la plus petite étoile. Soit parce qu'ils ont ouvert leur établissement juste après la parution de l'édition précédente (février 2006), soit parce que le *Michelin* les avait purement et simplement ignorés. Un oubli réparé pour les trois premiers d'entre eux.

Cette année, dans la première catégorie, on retiendra en premier lieu le nom de Mauro Colagreco. Argentin d'origine italienne, cet ancien second de Passard a ouvert son restaurant à Menton (06), le Mirazur, en avril dernier. D'une subtilité infinie, sa cuisine rappelle celle du maître de L'Arpège. Notamment son travail des légumes (cuisson extraordinaire des carottes jaunes, radis noirs, navets, betteraves et crosnes) et son approche des herbes aromatiques, des fleurs et des coquillages.

Également ouvert au mois de mai dernier, à Honfleur (14), le premier restaurant d'un autre futur très grand chef : Alexandre Bourdas. Ancien pâtissier de Michel Bras, le talent de ce jeune Aveyronnais explose au Sa.Qua.Na. Sa cuisine, virevoltante et incisive, est impressionnante par la maîtrise des goûts et des techniques. En particulier pour les desserts, tous plus ébouriffants les uns que les autres, à l'image de l'incontournable tarte fine ●●●



ALEXANDRE BOURDAS

Honfleur (14)

“Au Japon, j'ai appris la pureté”

Après ses débuts au Château de Sully, à Bayeux (14) et un séjour de trois ans à la tête du restaurant japonais de Michel Bras, Alexandre Bourdas revient très en forme. Cet Aveyronnais de 34 ans a ramené le meilleur du Japon. Sans maniérisme, il réalise au Sa.Qua.Na (saveurs, qualité, nature ou,

phonétiquement, poisson en japonais), ouvert en avril dernier, à Honfleur, une des cuisines les plus soignées du moment, dans le design de l'assiette, comme dans l'architecture du goût. Du grand art - qui vient d'être récompensé par une première étoile -, à l'instar du filet de bar au gingembre confit accompagné d'une purée de brocolis et des crevettes grises grillées en poudre (ci-dessus). ■
Sa.Qua.Na, 22, place Hamelin. Honfleur. Tél. : 02.31.89.40.80. Fermé le jeudi et les midis sauf WE. Menus : 40 et 60 €.

