


L'aventure **À table**

# Roya

**À l'œuvre** Sur le port normand, à deux pas de son restaurant 2 étoiles Sa.Qua.Na, Alexandre Bourdas s'apprête à griller un bar de ligne dans un barbecue Weber One Touch Premium. Une nouveauté qui intègre un thermomètre sur le couvercle et un clapet d'aération pour faciliter la circulation d'air.





**A**lexandre Bourdas est catégorique: «La cuisson au feu de bois est la seule qui permet ce goût unique des aliments fumés, qu'on ne retrouve pas avec les barbecues à gaz.» Pour cet ancien chef pâtissier de Michel Bras (3 étoiles à Laguiole, Aveyron), qui a dirigé pendant trois ans le restaurant du maître, près de Sapporo, au Japon, le nec plus ultra, c'est de cuire les produits à la japonaise: «On embroche les poissons de part en part, et on les place directement au-dessus des braises. Ce qui évite le contact avec une grille, et donc ce goût légèrement ferrique et amer apporté par le métal durant la cuisson.» D'origine aveyronnaise, il a appris la cuisson au feu de bois dans la cheminée de Michel Guérard (3 étoiles à Eugénie-les-Bains,

Landes), au début des années quatre-vingt-dix. «Maîtriser l'intensité des braises, la juste température, est tout un art. Ainsi, on doit

## **Le barbecue, c'est aussi plus sain et moins gras**

toujours positionner l'aliment destiné à être grillé à bonne distance du feu, pour éviter que la chaleur des braises dessèche la chair du produit.»

Sauf pour les coquillages, qui peuvent être placés à 10 centimètres du foyer. «Les palourdes seront encore meilleures enveloppées dans du papier d'aluminium et posées directement sur les braises», conseille le chef. Crevettes, langoustines, homards et autres tourteaux doivent être également cuits sur le gril côté carapace, afin d'éviter un contact direct de leur chair, fragile, avec la flamme.

Installé à Honfleur (Calvados) depuis 2006, à la tête d'un restaurant de poche de vingt-cinq couverts et récompensé par une deuxième étoile au *Michelin*, Bourdas a baptisé son établissement Sa.Qua.Na\*, soit «poisson» en japonais. Pour lui, tous les produits de la mer font merveille au barbecue. Notamment les poissons bleus (anchois, sardine, maquereau...), dont la chair grasse amplifie le goût grillé et fumé du feu de bois, mais aussi pour leur saveur iodée proche du parfum de la sauce soja japonaise, que le cuisinier affectionne. Les poissons maigres, comme le bar de ligne ou le turbot, seront, eux, badigeonnés d'huile d'olive, sous peine de voir leur chair délicate partir en charpie, comme celle du lieu, peu recommandée pour une cuisson au barbecue. Alexandre Bourdas ne délaisse pas pour autant les viandes. Notamment les ailerons de poulet qui, sur le gril, révèlent toute leur saveur: sous la peau grillée et croustillante, se cache une chair juteuse, moelleuse et goûteuse. ■

(\*) Sa.Qua.Na. 22, place Hamelin, Honfleur (14). 02.31.89.40.80.

À lire: La Bible Weber du barbecue, Larousse. ●●●

## Palourdes au pesto de roquette et pomelo

● **Ingrédients** ● 30 palourdes ● 200 g de roquette ● 30 g d'amandes ● 1 pomelo rose ● Huile de noisette ● 1 citron ● sel et poivre.

● **Prélevez les quartiers** du pomelo sans la peau. Faites cuire rapidement la roquette avec un peu d'huile de noisette et de sel, avant de hacher le tout. Ajoutez les amandes concassées, un peu d'huile de noisette et les quartiers du fruit. Faites griller les palourdes sur le grill. Une fois ouvertes, arrosez-les d'huile de noisette et de jus de citron, puis déposez-les dans un plat, en versant, par-dessus, le pesto de roquette et des feuilles entières de roquette.



(\*) L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## On boit quoi ?

En bon Aveyronnais, Alexandre Bourdas aurait pu choisir un marillac, mais il a opté pour le Pays basque. Avec cet irouléguy\* du domaine Arretxea Hegoxuri 2008, Michel Riouspeyrous signe un blanc exceptionnel d'une grande fraîcheur et d'une jolie acidité. Élégant, il offre un nez très frais de pêche, avec une pointe de minéralité et une longue finale en bouche, tendant vers une légère amertume. 05.59.37.33.67, 10,80€, chez les cavistes. ■



## Tarte framboises, pistache et chantilly

● **Ingrédients** ● Une pâte à brioche achetée chez le boulanger ● 200 g de pâte de pistache ● 500 g de chantilly ● 50 g de framboises

● **Mettez la pâte à brioche** pendant quelques heures au frais. Étalez la pâte, versez un peu de farine et d'huile d'olive dessus, puis déposez le barbecue. Laissez cuire doucement. En fin de cuisson, étalez la pâte à brioche, déposez par-dessus les framboises, puis faites le grill pour tiédir l'ensemble. Ajoutez alors la chantilly sur les framboises.