

Tous les bruits de casseroles et les actus de la cuisine

RUBRIQUE MARIE-ODILE BRIET AVEC J. BERGER, C. CASTRO, S. DEMORAND, D. HUTIN, P. RICARD-ANDRÉ, J. SAMMUT ET L. ZAVAN.



Honfleur sans les clichés

Lire, sur une façade coincée entre une crêperie et un restaurant moules-frites, "Alexandre Bourdas, cuisinier par goût", ça donne déjà envie de rentrer. D'autant qu'il y a le mystère de l'enseigne – Sa Qua Na, clin d'œil au mot "sakana" ("poisson" en japonais) – et cette salle au design presque ascétique. Mais derrière cette sophistication, il y a simplement le talent d'un chef **à découvrir** trentenaire revenu du Japon après avoir fréquenté l'Aubrac chez le grand Michel Bras. À l'arrivée, des assiettes aussi bonnes que belles, profondes et sensibles : l'esprit thaï *light* du turbot au bouillon clair de coco et cumbava, les bulots façon meunière avec purée de charlottes au beurre de sésame noir, la gourmandise totale d'une fine nougatine au beurre de cacao sur un rien de pâte sablée – du goût, et du sens : tout ce qu'on aime.

Sa Qua Na, 22, place Hamelin, Honfleur (Calvados). Tél. : 02 31 89 40 80. Dîner seulement (déjeuner samedi et dimanche). Fermé jeudi. Menus à partir de 30 €.