

8.

ALEXANDRE BOURDAS

Sa.Qua.Na

22, place Hamelin

14600 Honfleur

Tél.: 0231894080

www.alexandre-bourdass.com

Menus: 40€, 70€.

Le chef

Bourdass est né dans l'Aveyron, un pays qui ne donne pas facilement sa confiance. Pensez-y en pénétrant dans son restaurant d'Honfleur: vous apprécierez d'autant plus la pascade aveyronnaise et huile de truffe, à grignoter en amuse-bouche. Une pâte entre la crêpe bretonne et le matéfin lyonnais, sucrée-salée, où dominent les notes de truffe, à partager avant de plonger dans un univers fait de pureté et de grands moments de silence.

Le propos

Sakana, en japonais, signifie poisson. Sa. Qua. Na, c'est aussi un programme en forme d'acronyme: saveurs, qualité, nature. Bourdass est un ancien second de Michel Bras, pour qui il avait ouvert une deuxième maison au Japon. Sa cuisine, élégante, ample et discrète, ose de fulgurantes provocations. On passe ainsi d'un homard poché au citron vert, feuilles de céleri et coriandre, bouillon clair à la coco et huile de combawa (ligne pure, mer intérieure) à une tonitruante mousse de citron vert, petit pois, cacao, explosion amère et acide qu'adoucissent des lamelles de navet à peine cuites. Sous son apparente placidité, Bourdass est un tueur.

Un plat

Ragoût de quinoa au jus d'herbe, foie gras, jus moussé à l'amande, poireaux, chapelure croquante. Une sphère lumineuse d'amande à casser pour voir surgir le vert vif, un peu de chair pâle: le foie, presque cru, en lamelles. Du lacté, du tendre, de l'évanescent. Le poireau, *al dente*, est enrobé de grains de quinoa au jus d'herbe. Inouï. ● L.D.

CHARLES FRÉGER

