



ALEXANDRE BOURDAS

LE REVE

SA.QUA.NA



TROIS SYLLABES QUI CLAQUENT D'UN SON MAT... SUR LES MARCHÉS JAPONAIS, LE MOT RICOCHÈ D'UN ÉTAL À L'AUTRE POUR DÉSIGNER LE POISSON.

MAIS À HONFLEUR, LA RYTHMIQUE DE SA.QUA.NA RÉSUME LES VALEURS CARDINALES D'UN RESTAURANT. SAVEUR, QUALITÉ, NATURE : C'EST EN TRAÇANT CETTE LIGNE QU'ALEXANDRE BOURDAS, JEUNE CHEF SENSIBLE ET RÉFLÉCHI, INVENTIF SANS ÊTRE PROVOCATEUR, RÉALISE AUJOURD'HUI UN RÊVE DE GOSSE.

Accent pointu, verbe clair, Alexandre Bourdas est un homme disert mais qui ne s'épanche pas, capable de raconter des heures durant le restaurant qu'il a ouvert au printemps, sa vie antérieure, ses créations comme ses recherches inabouties, sans jamais donner l'impression de parler de lui. Et pourtant, la cuisine

d'Alexandre Bourdas ne pourrait être celle d'aucun autre, tant elle est l'incarnation d'une vie nourrie d'expériences et l'expression d'une personnalité singulière. Il se dit cuisinier par goût plutôt que chef (trop pompeux !), déteste précipiter les choses (il ne travaillera pas les légumes d'hiver avant que l'automne n'ait expiré), n'ouvre que le soir (le midi il faut expédier !).

Iconoclaste ? Ce serait trop dire. Mais son approche du métier fait entendre une autre musique : nul doute que c'est un passionné, et pourtant il conçoit la cuisine comme un travail. Comme tout travail réclame sa peine, il aime aussi vivre loin de ses fourneaux. L'argent ? Il n'en a cure, préférant repousser des propositions "extraordinaires" pour creuser son propre sillon.

Aujourd'hui, quelques couverts lui suffisent. Sans bluff, sans tableaux au mur, sans artifices qui maquillent. Seul le périmètre de la table compte, car c'est sur ce carré rigoureux et spacieux que sa rencontre avec le client aura lieu. Il a longtemps rêvé d'un restaurant pur et lisible où il n'y aurait d'essentiel que le plaisir de la gourmandise. Il existe aujourd'hui.

NORMANDIE, AUBRAC, HOKKAÏDO

Avant la création de *Sa.Qua.Na*, Alexandre Bourdas avait déjà posé ses marques en terre normande. Cet aveyronnais de 34 ans a fait ses armes dès 1995 au château de Sully, près de Bayeux - il est alors second - puis à l'Assiette gourmande, à Honfleur. Après un intermède chez Régis Marcon, puis à Laguiole où il devient le chef pâtissier de Michel Bras (3* Michelin), le voici de nouveau à Sully, cette fois pour en diriger la cuisine. Retour remarqué puisqu'en 2000, Gault et Millau flaire chez lui un jeune talent près à exploser. Il est noté 16/20 et consacré meilleur espoir de l'année. C'est pourtant à ce moment qu'on perd sa trace. "Une éclipse ? Non, il

m'est seulement arrivé un truc formidable ! En le quittant pour revenir en Normandie, Michel Bras m'avait promis que nos routes se croiseraient. Il n'a pas failli à sa parole. Un jour, j'ai reçu un coup de fil de sa part pour m'expliquer que des investisseurs japonais le soutenaient pour ouvrir un restaurant sur l'île d'Hokkaido, et qu'il comptait sur moi pour créer avec lui cet établissement et le diriger ensuite."

Alexandre Bourdas accepte cette responsabilité tout en sachant qu'il ne fera pas souche au pays du soleil levant. Installé au 11^e étage du Grand Hôtel Windsor qui surplombe le lac Toya d'un côté, et le Pacifique de l'autre, il dispose alors d'une quarantaine de salariés japonais sous ses

ordres pour soixante couverts. Le Michel Bras Toya doit exprimer fidèlement l'esprit de la maison Bras accrochée, des milliers de kilomètres plus loin, aux plateaux de l'Aubrac. Tout est transposé : la carte, le décor, la philosophie. Jusqu'au service à la française. "Il a fallu briser les codes de politesse japonais, les saluts révérencieux qui se prolongent tant que le client reste à portée de vue, au cas où il se retournerait une dernière fois..."

En cuisine, Alexandre Bourdas a le même souci : les instructions sont données en français et en anglais : "Je n'ai pas cherché à parler japonais pour éviter tout mimétisme, pour garder en moi cette culture française que les clients venaient chercher ici". Loin de le frustrer,

son rôle d'ambassadeur de l'esprit Bras est vécu comme une expérience introspective. Cette cuisine unique, il l'interprète d'abord comme une partition, avec ses classiques incontournables. Puis progressivement, la touche Bourdas apparaît, finement et dans le respect des règles d'assemblage : "Je savais que Michel n'aimait pas le brocoli, ou les fruits rouges avec le chocolat... Parfois, les contraintes vous aident aussi à progresser."

Trois ans après sa création, le Michel Bras Toya est un succès. L'établissement vient d'être classé parmi les 10 meilleurs restaurants français à l'étranger par un magazine américain quand son chef décide de boucler ses valises.



ÉLOGE DE LA LENTEUR

Durant son séjour au Japon, Alexandre Bourdas a régulièrement alimenté un site internet. Son retour dans le microcosme de la haute gastronomie française ne passe pas inaperçu et les propositions se multiplient. Mais on ne revient pas d'une telle expérience l'esprit totalement serein. Et surtout, l'idée de créer son propre établissement ne le quitte plus. Il lui faut du

temps avant de s'engager, attendre pour reprendre pied. Les semaines passent et une conviction s'enracine : il ne lui sera plus possible de travailler pour un autre. *"Aujourd'hui, je crois aux signes : la veille de mon départ, un ami japonais m'a invité à dîner. À la fin du repas, il s'est agenouillé devant moi, a déplié une feuille de papier, s'est longuement concentré à la recherche d'une inspiration, puis soudain, il*

s'est mis à tracer d'un geste une série d'idéogrammes. Le mot calligraphié devant moi signifiait « Sakana », poisson en japonais. Sans le savoir, il venait d'écrire le nom du restaurant que je m'étais choisi depuis quelque temps, mais que j'orthographiais incorrectement « Saquana »".

Pour réaliser son projet lentement formé au Japon, Alexandre Bourdas rêve de l'océan Atlantique, d'un port de pêche.

À la Bretagne, il préfère finalement la Normandie où il possède des attaches familiales. Plusieurs mois de recherches infructueuses ont passé quand un établissement est mis en vente à Honfleur. Début avril, après quatre mois de travaux conduits par Anne Florence et Thierry Chaulaux, architectes à Flers, le *Sa.Qua.Na* ouvre. Minimaliste. Épuré. Convivial.



- 1 Truite étuvée, fritons de canard.
- 2 Homard poché au citron vert.
- 3 Fine feuille de cigarette et pâte de cerise.

IMPRESSIONS JAPONAISES

La cuisine d'Alexandre Bourdas puise en permanence dans l'affectif et l'émotionnel. Les plats ont un sens, ou une histoire qui remonte parfois jusqu'au premier âge de la gourmandise, comme ce souvenir d'une tarte aux pommes réalisée à 5 ans. Et le Japon ? Il a évidemment inspiré quelques recettes, comme pour dire *"... oui, j'en reviens"*. Mais cette référence s'atténue. *"Si j'en ai gardé quelque*

chose, c'est davantage dans la façon d'appréhender les produits, dans les techniques, et peut-être aussi dans une certaine recherche de pureté. Mais quand je travaille un bar de nos côtes avec des fleurs de cerisier, je ne fais pas un plat japonisant, ce plat c'est simplement une expérience de ma vie traversée par trois années au Japon".

Le *Sa.Qua.Na* n'est donc pas un restaurant japonais. Ni une table de tradition normande. *"Le terroir c'est*

souvent une sorte de filon pour touristes, qui se reproduit sans se renouveler. Si je travaille un veau de lait, je cherche à exprimer une Normandie plus personnelle, celle que j'ai envie de voir dans une expression contemporaine. Un cabillaud croûté à la badiane servi dans un jus de pomme tiède, cette chair nacrée comme on en trouve ni en Bretagne ni au Pays basque, cette cox de Falaise... Oui, j'aimerais qu'on dise dans quelques années que ce plat est un de plat de terroir."

Sa.Qua.Na >

22 place Hamelin
14600 Honfleur
Tél. 02 31 89 40 80
Ouvert uniquement le soir
ainsi que samedi midi
et dimanche midi.
Fermé le jeudi.
Menus : 30 € - 40 € - 60 €