

Mousse chocolat noir et beurre,
ananas, meringue



« Un dessert qui mêle l'épure et la générosité »

ALEXANDRE BOURDAS, L'EXPLORATEUR À HONFLEUR

NÉ LE 22 JUIN 1972 À RODEZ (AVEYRON). Si le milieu gastronomique défile à sa table, c'est pour se frotter les papilles aux mets d'un des chefs les plus percutants de sa génération.



Son parcours

Michel Guérard à Eugénies-Bains (Landes); Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire); chef pâtissier de Michel Bras à Laguiole (Aveyron); chef du Château de Sully, à Bayeux

(Calvados) et chef du restaurant Michel Bras au Japon. Ouverture du Sa.Qua.Na en 2006.

Son déclic

« Un repas éblouissant chez Michel Bras en 1990. J'ai compris qu'on pouvait cuisiner autrement qu'à l'école hôtelière. »

Son style

« Le plus personnel possible, en conciliant la précision qui me vient de la pâtisserie, les techniques apprises au Japon, mes souvenirs gourmands d'Aveyron et ma passion pour la mer. »

Son accessoire fétiche

« Le *yanagiba*, un couteau japonais à sushis fait sur mesure et gravé à mon nom, que je garde précieusement dans son étui en bois. »

Son vœu pour 2010

« Trouver une nouvelle maison à Honfleur avec un espace plus

confortable. »

Son restaurant

Un petit écrin rustique en au cœur de Honfleur.

Sa.Qua.Na, 22, place Hamelin, Honfleur (Calvados), 02-31-89-40-80, www.alexandrebourdas.com. Menus uniques : 50 et 80 €.