

Sa. Qua. Na d'Alexandre Bourdas

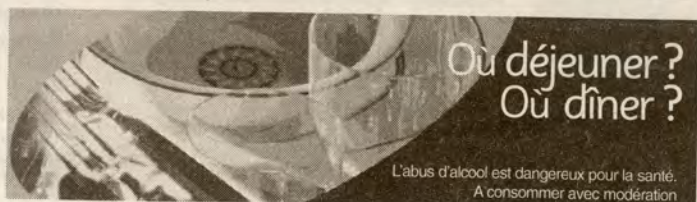
Aveyronnais d'origine, Alexandre Bourdas a été désigné comme « l'un des meilleurs jeunes chefs français dans les années 2000 par Gault et Millau », puis chef durant quatre ans au château de Sully à Bayeux, et enfin chef dans un restaurant français haut de gamme au Japon pendant trois ans. Il rêvait d'ouvrir un restaurant en Normandie, au bord de la mer. Le rêve a pris forme place Hamelin, dans un lieu unique et très contemporain, et ses abréviations signifient: SAveurs, QUALité, et NATure.

« Ma cuisine est très personnelle, explique Alexandre Bourdas, et elle est née de différentes influences: maternelles, grand-maternelles, de mes voyages, de mes rencontres avec d'autres chefs. » Et de poursuivre: « Elle est aussi construite sur les sens et l'expression d'émotions. La création de plats demande beaucoup de réflexion et de recherche! » Il s'approvisionne sur les marchés locaux, et propose à ses clients trois menus (de 30 € à 60 €) et une carte de plats uniques basés sur des produits de saison.



Alexandre Bourdas accueille ses clients dans son restaurant: lieu d'expression de ce qu'il désire faire en cuisine.

Pratique. Sa. Qua. Na, Alexandre Bourdas, cuisinier, 22, place Hamelin à Honfleur. Ouvert tous les soirs en semaine (sauf le jeudi), et le midi et le soir en week-end. Réservation conseillée au 02 31 89 40 80. www.alexandre-bourdas.com/saquana@alexandre-bourdas.com



Où déjeuner ?
Où dîner ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

Cuisine gourmande

Restaurant Sa. Qua. Na

22, place Hamelin
14600 Honfleur
02 31 89 40 80

www.alexandre-bourdas.com

Un rêve de gosse se réalise... Alexandre Bourdas ouvre les portes de son restaurant "Sa. Qua. Na." à Honfleur. Sa. Qua. Na, 3 syllabes pour 3 mots dont la cuisine d'Alexandre s'inspire tous les jours (Saveurs. Qualité. Nature), sous l'enseigne et l'image d'un poisson stylisé aux allures d'une bonite, ce nouvel endroit gourmand se veut intimiste et contemporain. Un lieu convivial au décor à la fois simple et raffiné. Ouvert uniquement le soir en semaine Midi & soir le week-end. Fermé le jeudi.

Votre annonce dans cette rubrique, tous les vendredis et samedis
Contactez Caroline Beauclair au 02 31 47 07 14