

L'EXPRESS

www.lexpress.fr

N° 2918 semaine du 7 au 13 juin 2007

**Ségolène
Royal**
Les
blessures
secrètes



ERIK LE VILLY/ANDIA

S P É C I A L

LE HAVRE

De l'aube au bout de la nuit,
pour faire vos courses ou sortir,

les 50 meilleures adresses de votre ville

(en pages centrales)

M 05322 - 2918 - F: 3,00 €



Dîner Un talent à l'état pur

Cette table moderne délivre une cuisine épurée, méditée et précise.

Petite escapade à Honfleur... Pour la flânerie, pourquoi pas, pour son port adorable, évidemment, mais surtout pour Sa.Qua.Na. Quézako ? Une table inaugurée en 2006, à quelques mètres du fourre-tout « gastronomique » qui borde le bassin principal. Pourquoi ce nom bizarre ? Pour « Saveurs, Qualité, Nature », en trois mots, et parce que « sakana », en japonais, signifie « poisson ». Alexandre Bourdas revient de ces antipodes asiatiques où il a porté la parole, le savoir-faire et la magie de Michel Bras, le maître de Laguiole. Il a mûrement réfléchi son retour pour créer une adresse intelligente, cohérente et ingénieuse. Un



Alexandre Bourdas a notamment puisé son inspiration au Japon.

écran zen et chaleureux, entre boiseries et pointes minérales, ménageant les intimismes sans pour autant restreindre les conversations ni coser les ambiances... L'harmonie, c'est ce qui préside ici, tant aux mises de table épurées, qu'à l'accueil et au service, compétent, efficace, discret,

gentil... L'harmonie, c'est ce qui guide aussi la partition brillante d'une jeune toque à la tête bien vissée sur les épaules. Là où, sous couvert de modernité et d'originalité, certains cuisinent « en kit », juxtaposant les saveurs en oubliant l'équilibre général du plat, lui s'engage sans

esbroufe (mais pas sans audace !) et avec une rare profondeur. A des « mises en scène » graphiques, il ajoute du liant dans des assiettes personnelles et en tout point remarquables, comme en témoignent ces asperges blanches, faisselle montée à l'huile d'olive, roquette, citron confit, fragments de pain frits et cardamome, ce filet de lieu étuvé, purée froide de brocolis, gingembre, Paris&crevettes d'ici-sabayon (!), ou encore ce pain de Gènes aux endives, beurre de cacahouètes et sorbet lacté citron-gentiane. Voilà une gastronomie pleine d'intelligence, de personnalité et d'esprit. En sus, une carte des vins intéressante, pédagogique mais pas ennuyeuse, et des additions très maîtrisées (le menu à 40 € est excellent). Bravo !

• P.J.

• Sa.Qua.Na

Menus à 40 et 70 €.

22, place Hamelin, Honfleur.

> 02-31-89-40-80