

LA TABLE par Gilles Pudlowski



## Un cuisinier philosophe dans son écrin zen : c'est **Alexandre Bourdas**, le magicien d'Honfleur.

Il est le plus zen des cuisiniers normands. Une sorte d'ovni, avec son crâne rond et lisse comme une bouille de billard, son accent chantant made in Rodez, son décor en gris et bois. Bourdas Alexandre, qui fut chef au château de Sully à Bayeux, a travaillé chez Bras, Marcon, Guérard, avant d'ouvrir, pour le premier, une table au Japon. Il est revenu s'installer dans le pays de ses amours, en compagnie de la belle Delphine, native du Calvados.

Ce technicien sage, qui fuit le superflu et l'emphase, a baptisé son lieu Sa.Qua.Na., autrement dit saveur, qualité, nature, trois mots qui le définissent. Sans omettre que *sakana* signifie poisson en japonais. Adeptes de la légèreté, amoureux de la pêche, Alexandre réalise des mets riches, sévères, d'exception qui combinent des éléments distincts, créant, ainsi assemblés, une musique neuve.

La queue de lotte pochée au citron vert, avec livèche et coriandre, dans un bouillon clair à la noix de coco et l'huile de combava, le lieu cuit avec son beurre rance, son jambon cru, son chou *pak choï*, ses poireaux, ses graines de passion,

comme son rouget étuvé au ragoût de cocos, brocolis et céleri, avec poutargue et coques, jouent sur la fraîcheur, la légèreté, le naturel.

Le *congee* (soupe vietnamienne au riz) avec tourteau et gras de bœuf grillé, plus feuilles aromatiques et chair de langoustines, est d'une digestibilité sans faille. On a le temps, ainsi, de reprendre des forces pour le « direct », une superbe terrine de volaille accordée à une purée de pommes de terre, une fine lamelle de pain grillé et une gribiche aux truffes : divin ! Sans omettre de se délecter d'une poitrine de pigeonneau rôtie à la crème de lait au café, des champignons crus, de jeunes navets, le tout citronné.

On passe sur les fromages de Normandie (livarot au lait cru) et d'Auvergne (roquefort, laguiole), affinés par François Olivier à Rouen. Mais non sur les desserts de classe, que sont la cigarette dite russe avec ananas mariné à la réglisse, mousse de beurre de cacao et caramel ou feuille de nougatine cacao avec chocolat blanc et truffe *Melanosporum* à la crème de châtaignes grillées.

Bourdas, qui affirme sa foi en une cuisine « *de sens, des sens, d'essences* », louvoyant avec parfums, textures, couleurs, comme « *déclencheurs de mémoire* », se montre ici le digne fils spirituel de Michel Bras. Ce créateur passionné hors de toute école est à applaudir sans œillères ■ **Sa.Qua.Na.**, 22, place Hamelin, Honfleur (Calvados). 02.31.89.40.80. Menus : 60, 90 €. [www.alexandre-bourdas.com](http://www.alexandre-bourdas.com).

**BOURDAS AFFECTIONNE LA CUISINE « DE SENS, DES SENS, D'ESSENCES ».**

### EN FORME

#### Gérard Besson

Injustement puni par Michelin, qui lui a enlevé son étoile, ce MOF de belle lignée fait feu de tout bois. Damier de chevreuil au foie gras, omelette aux truffes, tripettes façon corse sont à fondre. 5, rue du Coq-Héron, Paris 1<sup>er</sup>. 01.42.33.14.74. Menus : 60 (dég.), 125 €.

#### Les Amis des Messina

Tandis que son frère Giuseppe fait un tabac dans le 16<sup>e</sup> avec Non Solo Cucina, Ignacio Messina joue des saveurs de Sicile en beauté. Antipasti, linguine aux sardines, panna cotta à la pistache sont superbes. 204, rue du Faubourg-Saint-Antoine, Paris 12<sup>e</sup>. 01.43.67.96.01. Menu : 19 € (dég.). Carte : 55 €.

### À SUIVRE

#### La Boule rouge

Raymond Haddad veille avec chaleur sur cette table juive tunisienne fréquentée par les artistes des boulevards. Frais hors-d'œuvre, couscous poisson, mérrou ou mullet à la plancha sont délectables. 1, rue de la Boule-Rouge, Paris 9<sup>e</sup>. 01.47.70.43.90. Menu : 35 €.

#### River Café

Cette péniche courue des décideurs offre cuisine sériuse et cadre industriel. Œuf cocotte aux morilles, lotte en tandoori, macaron aux pommes ne sont pas mal, dans le genre traiteur. 146, quai de Stalingrad, Issy-les-Moulineaux. 01.40.93.50.20. Menu : 36 €. Carte : 55, 65 €.