



ALEXANDRE BOURDAS, SA. QUA. NA. ☼, HONFLEUR

SAVEUR, QUALITÉ, NATURE

Place Hamelin à Honfleur, tout part d'un acronyme : Sa. Qua. Na. Le nom de ce restaurant doit beaucoup au poisson, « sakana » en japonais, et à la philosophie culinaire de son jeune chef : SAveur, QUALité et NATure.

Très tôt, il a pêché par gourmandise. C'est ce qui l'a entraîné là où il est aujourd'hui. À force d'entendre ses grand-mère, père et mère lui répéter qu'il était « *trop gourmand* » et qu'il « *finirait cuisinier* », il l'est tout simplement devenu. « *Je n'ai jamais pensé à autre chose, confie-t-il. La cuisine est en moi.* »

Tout est dit ou presque. On peut ajouter qu'il s'est un brin ennuyé à l'école avant de « *prendre un grand coup* » en débarquant chez Michel Bras. Comme client d'abord, comme pâtissier ensuite. « *Il y avait une vraie cohérence entre l'homme, sa façon de vivre et de travailler.* » De là à penser qu'il y a puisé ses vérités culinaires, il n'y a qu'un pas franchi allègrement.

Ajoutons pour faire bonne mesure la rencontre avec Delphine avec qui il vit et, durant trois années, une aventure japonaise riche en enseignements. « *Je me suis découvert. J'ai appris à épurer, affiner mes préparations pour faire passer mon message. Mais cela ne suffit pas. J'ai*

envie de m'émanciper encore davantage à travers une cuisine gourmande et décodée. On a trop compliqué nos façons : le plaisir de la cuisine doit rester simple. »

Il le professe à travers sept services hebdomadaires, pas un de plus, dans son restaurant au décor minimaliste, où il prêche la convivialité avec, par exemple, cette pascade (une grosse crêpe aveyronnaise soufflée, caramélisée et relevée à l'huile de truffe), à déguster « à la main » en introduction d'un menu à plusieurs plats qui changent au quotidien ou presque, même si le homard poché au citron vert, la pastilla de pigeon ou le carré de truffe au chocolat blanc font partie des « incontournables ». « *Je veux que les gens retrouvent la plaisir de la table et la notion de partage. La seule chose importante, c'est la sincérité du cuisinier.* » Tout est dit ! ☼

> 22, place Hamelin
14600 Honfleur
Tél. : 02 31 89 40 80
www.alexandre-bourdass.com
Fermé mercredi et jeudi
Menus : 50€ et 80€

« UN HOMME
DISCRET,
UNE PARFAITE
MAÎTRISE DE
LA CUISSON
DES POISSONS,
UNE INSPIRATION
UN PEU JAPONAISE :
UNE VRAIE
SIGNATURE »

ÉRIC FRECHON, LE BRISTOL ☼☼☼

BIO EXPRESS

1972 : naissance à Rodez le 22 juin (Aveyron)

1992 : déjeune chez Michel Bras à Laguiole

1997 : travaille chez Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid

1998 : devient pâtissier chez Michel Bras qui, après son passage au *Château de Sully*, lui confie l'ouverture de son restaurant au Japon

2006 : ouvre le *Sa. Qua. Na* à Honfleur

2007 : décroche en mars une étoile au MICHELIN

SES RENCONTRES

Tout part d'un pari perdu avec un copain de l'École Hôtelière de Saint-Chély d'Apcher en Lozère. L'enjeu ? Un repas chez Michel Bras. Ce client d'un jour découvre un homme et un univers. Il reviendra plus tard, pâtissier.

« *Ce qui m'a fasciné, c'est que Michel Bras ne s'occupe pas de ce qu'il y a autour ! Il m'a fait comprendre que la cuisine pouvait être libre et personnelle.* » Ce pas sera décisif pour la suite, à l'image de son séjour au Japon avec Delphine, d'où il reviendra avec son restaurant d'Honfleur en tête.

SA « PETITE ADRESSE »

Pain et Beurre à Caen : « *Yan, le chef qui a fait l'ouverture du Sa. Qua. Na. en novembre 2006, est l'âme de cette maison. Un lieu sympathique, une cuisine "propre", et un bon moment à passer.* »

> 46, rue Guillaume le Conquérant
14000 Caen
Tél. : 02 31 86 04 57