

# Le Pays d'Auge

ÉDITION LITTORAL

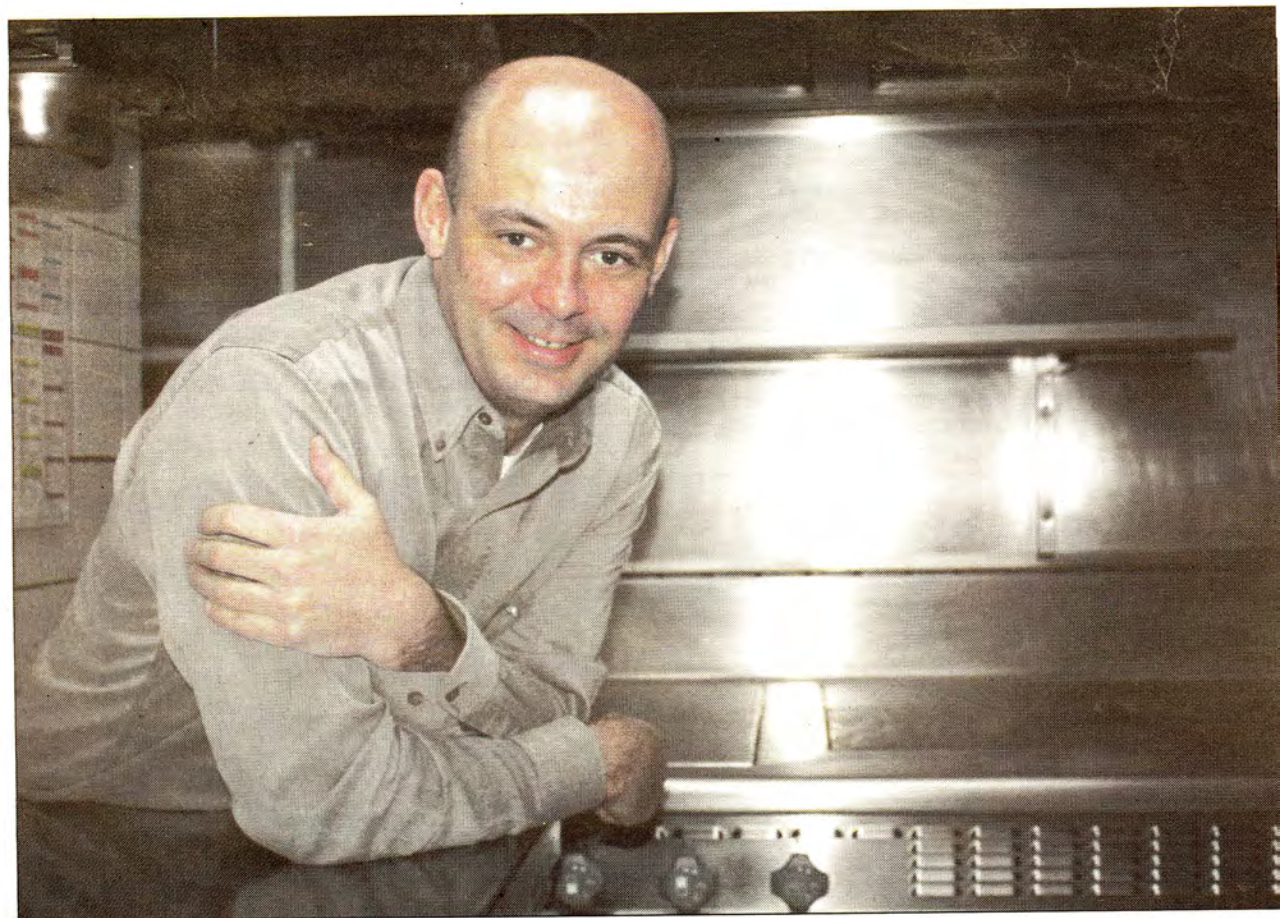
Mardi 2 mars 2010

[www.publihebdos.com](http://www.publihebdos.com)

Bi-hebdomadaire N° 3756 1€

**Michelin distingue le restaurant honfleurais**

# Une deuxième étoile pour le Sa.Qua.Na



Et de deux pour Alexandre Bourdas ! Installé depuis quatre ans à la barre du Sa.Qua.Na dans la cité des artistes, le chef vient d'obtenir sa deuxième étoile au Michelin. Ce n'était pas arrivé depuis dix ans et il est le seul en Basse-Normandie.

■ **GASTRONOMIE** - La consécration pour le restaurant de la place Hamelin

# Et de deux pour le Sa. Qua. Na !

■ Installé depuis quatre ans à la barre du Sa Qua Na dans la cité des artistes, Alexandre Bourdas vient d'obtenir sa deuxième étoile au Michelin. Ce n'était pas arrivé depuis dix ans et il est le seul en Basse-Normandie.

Si le bruit courait depuis quelques jours, Alexandre Bourdas a quand même attendu d'avoir le communiqué officiel sous le nez pour réaliser vraiment qu'il venait de décrocher

sa deuxième étoile au Michelin. Une belle récompense pour le jeune chef de 37 ans, originaire de l'Aveyron, venu jeter l'ancre à Honfleur. Il est arrivé place Hamelin, à deux pas du Vieux Bassin, « un peu par hasard. Quand je suis rentré du Japon, je cherchais un endroit où m'installer en Normandie et je me suis posé ici, à Honfleur. Même si la ville avait un peu l'image »moules-frites«, je n'ai pas réfléchi ». Avant d'ouvrir le deuxième restaurant de Michel Bras (3 étoiles) au Pays du Soleil Levant, Alexandre Bourdas s'est formé

dans les meilleurs établissements. Y compris de la région puisqu'à la fin des années 90 il était chef du renommé Château de Sully, près de Bayeux.

De 7 salariés à la création il y a quatre ans, le Sa. Qua. Na va passer à 12 quand il va rouvrir ses portes dans quelques jours, le 12 mars. Un sommelier va d'ailleurs rejoindre l'équipe. Le chef étoilé honfleurais ne compte pas s'endormir sur ses lauriers : « J'aimerais bien trouver un autre endroit dans Honfleur, plus aéré, avec pourquoi pas un peu de verdure. Si je ne trouve pas dans deux ou trois ans, il faudra peut-être songer à aller voir ailleurs ».

**Un des deux étoiles les moins chers de France**

Depuis lundi matin, le téléphone n'arrête pas de sonner pour le féliciter. Y compris le directeur international du guide Michelin.

Le Sa. Qua. Na (saveur qualité nature, c'est aussi le nom japonais du poisson) restera un des deux étoiles les moins chers de France : « Une augmentation est prévue, de 50 et 80 euros les menus vont passer à 60 et 90, mais cela n'a rien à voir au fait que nous ayons deux étoiles, c'est programmé depuis un certain temps ». Pour 60 euros, 3 plats, un fromage et un dessert sont proposés ; pour 90 euros ; 6 plats, un fromage et deux desserts.



Alexandre Bourdas avec deux de ses collaborateurs : Fred et Marc.

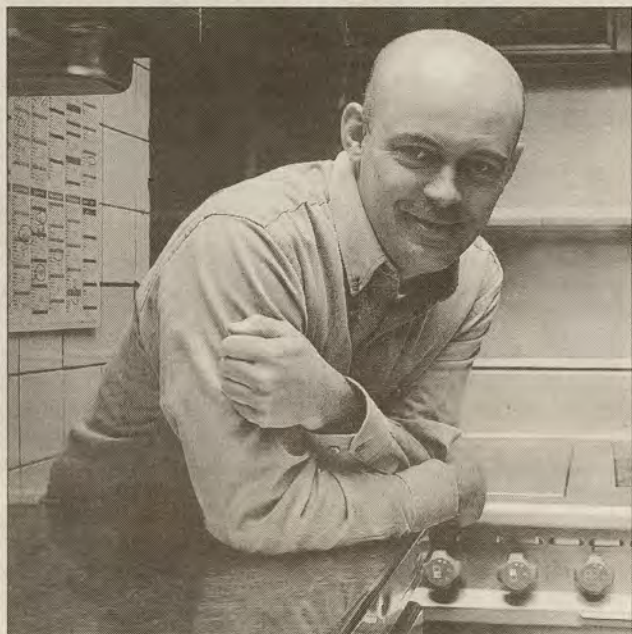
Si bien évidemment, la qualité et le souci du détail sont indispensables dans la cuisine de haut niveau, Alexandre Bourdas tient surtout à préserver le côté convivial : « Des gens viennent dépenser de l'argent chez vous, c'est normal de leur apporter de la qualité, mais il faut aussi leur donner du plaisir. La cuisine doit rester un métier d'artisan, c'est la raison pour laquelle il faut rester simple pour garder le côté généreux

du plaisir de la table. Plus on intellectualisera la cuisine, moins on aura de plaisir. Pour ma part, je ne veux pas être enfermé dans quoi que ce soit, je veux garder ma liberté. Le côté cérémonial où l'on est dans un laboratoire, ce n'est pas pour moi. La seule chose qui nous anime, c'est que le client passe un bon moment ».

Des proches n'ont pas perdu de temps pour lui demander : « Et la troisième ? » Alexandre

Bourdas veut d'abord déguster la deuxième étoile qu'il vient de décrocher : « Deux étoiles, c'est déjà une formidable récompense pour toute l'équipe qui travaille avec moi. Après, rejoindre le cercle très fermé des trois étoiles, pourquoi pas. Mais laissez moi d'abord digérer la deuxième, après on verra. C'est déjà un immense honneur de savoir que l'on va venir du monde entier au Sa. Qua. Na ».

Frédéric LETERREUX



« La cuisine doit rester un métier d'artisan ».