



Alexandre Bourdas

au Sa.Qua.Na à Honfleur

CE DRÔLE DE NOM SIGNIFIE **SAVEUR.QUALITÉ.NATURE**, MAIS AUSSI POISSON EN JAPONAIS.
TOUT EST DIT DANS CE JEU DE MOTS... AU CŒUR DE LA NORMANDIE, LE JEUNE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ
DE CE RESTAURANT RÉINVENTE À CHAQUE SERVICE UNE CUISINE ÉPURÉE, ÉTOURDISSANTE DE SAVEUR.

Texte : Pascale Mosnier - Photos : Jean-François Mallet



① Le beau port d'Honfleur, à deux pas du *Sa.Qua.Na*.



② et ③ Sobriété et élégance : les tables, bien espacées, ont été dessinées par le chef, ainsi que les porte-couteaux en bois, originaux et astucieux.

④ et ⑤ Le chef aux fourneaux et son équipe, sous la férule de son second, le Japonais Sadayuki Yamanaka.

Aveyronnais d'origine, normand d'adoption et de cœur (sa jolie femme, Delphine, qui officie en salle est elle-même normande), Alexandre Bourdas a ouvert le *Sa.Qua.Na* en 2006 dans une ruelle animée de Honfleur.

"Du plus loin que je me souviene, j'ai toujours voulu être cuisinier", dit-il, et "de dernier à l'école, je suis devenu premier à l'école hôtelière!" Michel Guérard, Régis Marcon et surtout Michel Bras sont ses maîtres, mais c'est à 27 ans qu'il part vivre une grande expérience de trois ans, l'ouverture du restaurant des Bras au Japon. "J'ai découvert la pureté, la simplicité, le respect, j'ai surtout beaucoup appris sur moi", explique ce chef calme, qui veut maîtriser son restaurant. Seulement 26 couverts et 4 jours d'ouverture, une carte courte, équilibrée au gré du marché, et la volonté de continuer à faire ce qu'il veut...

Chez lui, on sent cette maturité, dans la simplicité parfaite et très étudiée du décor, du service et surtout de sa cuisine, si précise et harmonieuse. Loin des fioritures et diktats de la mode, tout est abouti, la cuisson des poissons exceptionnelle. Courez à Honfleur, émotions gourmandes garanties! ■



Voir nos adresses en fin de journal



Lieu étuvé, ragoût de cocos au chorizo

ASSEZ FACILE, BON MARCHÉ

TREMPAGE : 12 H
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 4 PERSONNES

600 g de filet de lieu jaune ●
80 g de cocos secs ● 200 g de
jeunes pousses d'épinards ●
40 g de chorizo piquant ● 20 cl
de jus de poulet (ou à défaut
1 cuil. à café de fond de volaille
en poudre) ● 1 petit oignon ●
1 gousse d'ail ● 1 bouquet garni
● 1/2 cuil. à café de concentré
de tomates ● 4 brins de persil
plat ● 1 cuil. à soupe d'huile
d'olive ● 20 g de beurre ●
1 pincée de piment d'Espelette
● sel ● poivre en grains

12 H À L'AVANCE, faites tremper les cocos dans une grande quantité d'eau froide.

LE MOMENT VENU, pelez et hachez grossièrement l'oignon et l'ail.

Egouttez les cocos et mettez-les dans une casserole. Couvrez largement d'eau froide, ajoutez l'oignon et l'ail hachés, le bouquet garni et 1 cuillerée à soupe de grains de poivre. Portez à ébullition, puis réglez le feu pour que le liquide frémissse, comptez environ 30 min de cuisson (goûtez, les haricots doivent être tendres). Egouttez-les.

PENDANT CE TEMPS, coupez le filet de lieu en 4 pavés égaux. Préchauffez le four à th 3 (90°).

ENLEVEZ la peau du chorizo et détaillez-le en tout petits dés (brunoise). Huilez légèrement les pavés de lieu et posez-les sur une plaque à four également huilée.

METTEZ LES COCOS (ôtez le bouquet garni) et les dés de chorizo dans une cocotte, salez (modérément), parfumez de piment et mouillez avec le jus de poulet (ou du fond de volaille reconstitué avec la poudre et 20 cl d'eau

bouillante). Ajoutez le concentré de tomates, mélangez. Effeuiliez et ciselez le persil.

ENFURNEZ la plaque de lieu pour environ 8 min. Dans le même temps, faites réchauffer doucement le ragoût de cocos.

RINCEZ et égouttez les épinards. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y "tomber" rapidement les épinards.

RÉPARTISSEZ les épinards dans des assiettes de service chaudes. Posez un morceau de lieu au centre, nappez de ragoût de cocos et décorez de persil ciselé. Servez aussitôt.

LE BON ACCORD DU CHEF : un jurançon sec cuvée Marie, de Charles Hours.

Le conseil du chef

Vous pouvez râper un peu de poutargue (œufs de mullet pressés, salés et enrobés de cire) sur les assiettes avant de servir.

Pour vous abonner
rendez-vous p.133, p.151

et sur <http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>