



ALEXANDRE BOURDAS, 37 ANS, ET SA MÈRE MARIE-CLAUDE

Un solide accent du Sud-Ouest, une silhouette de demi de mêlée, une passion pour le Japon, et Sa.Qua.Na, un divin restaurant à Honfleur, qui a obtenu 2 macarons Michelin en trois ans et demi... Alexandre Bourdas est une star, au goût formé par sa maman Marie-Claude, infirmière. Gourmand depuis toujours (sa mère se souvient qu'« il ronronnait en mangeant à 2 ans » !), il s'avoue heureux de mener la vie dont il rêvait.

Votre premier souvenir de cuisine avec votre mère ?

J'ai encore en bouche le goût de cervelles d'agneau aux épinards et croûtons mangés vers 6 ans.

Que vous a-t-elle transmis ?

Sa rigueur et son efficacité. Le respect du lieu dans lequel je travaille

et l'amour des produits frais. A la maison, jamais de boîtes ou de surgelés !

Quels sont les produits qui vous évoquent votre mère ?

Les pruneaux, la charcuterie (friton, saucisse sèche, jambon), le roquefort qu'elle a déjà fait goûter à ma petite fille...

Pourquoi avoir choisi cette recette ?

Chaque année, à Noël, ma mère préparait de grandes quantités de ravioles pour la famille et les amis. Avec mon père et mon frère, on en mangeait les trois quarts avant leur arrivée... Elle râlait, mais était heureuse. Pour moi, c'est un symbole de sa générosité, de son goût des autres.

■ Sa.Qua.Na, 22, place Hamelin, 14600 Honfleur. Tél. : 02 31 89 40 80.
www.alexandre-bourdass.com

LES RISSOLES AUX PRUNEUX

Pour une vingtaine de pièces

✓ Faites tremper une nuit 250 g de pruneaux secs dénoyautés dans 50 cl de thé fort. Egouttez, écrasez à la fourchette avec 25 g de sucre.

✓ Mélangez 300 g de farine, une pincée de sel et 150 g de beurre en morceaux. Ajoutez un jaune d'œuf, pétrissez avec de l'eau jusqu'à obtenir une boule de pâte. Laissez reposer 45 min au frais.

✓ Découpez des disques de 8 cm dans la pâte étalée. Déposez 1 c. à soupe de compote d'un côté, puis refermez le chausson en humectant les bords. Faites trois petits trous et badigeonnez de jaune d'œuf. Faites cuire 30 à 45 min au four préchauffé à 180°C (th. 6) sur une plaque de cuisson beurrée et farinée.