

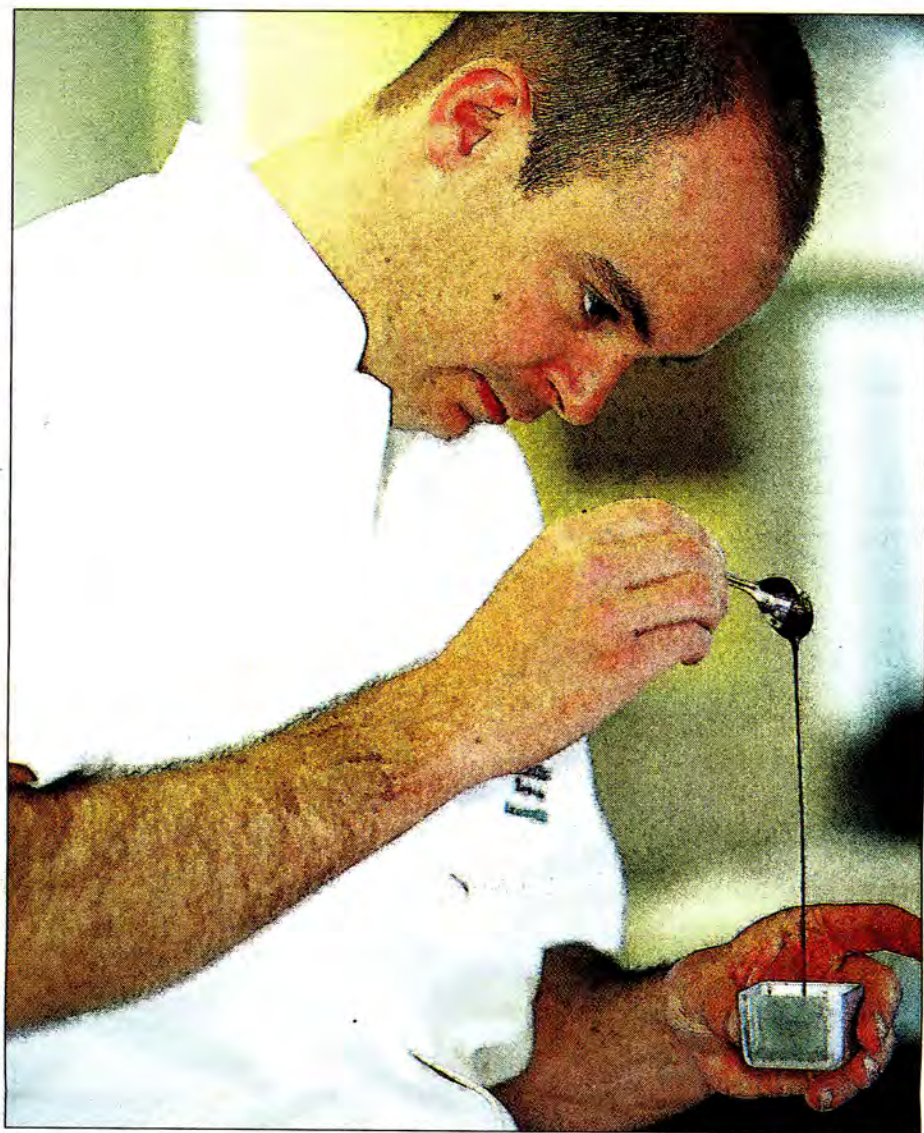
Chef Alexandre revient en France

Après trois au Japon chez Bras, il est prêt pour un nouveau challenge.

« **J**E tiens à remercier Michel Bras pour m'avoir proposé ce beau challenge et de m'avoir fait confiance » : cette petite phrase prononcée au bout du monde, Alexandre Bourdas ne cesse de la répéter. Il y tient, conscient que l'expérience qu'il vit au Japon depuis février 2002, il la doit au cuisinier de Laguiole qui lui a fait confiance. Mais le séjour au pays du soleil levant s'achève pour le jeune chef ruthénois au parcours déjà prestigieux.

Né à Rodez, il se passionne tout petit pour la cuisine. Ce qui, au demeurant, ne fait pas l'unanimité auprès de ses parents. Son père, sans doute pour le décourager, lui trouve un stage chez Dominique Panis. Là, on ne lui épargne rien : les dix kilos de haricots verts à éplucher et toutes les tâches les plus ingrates que l'on puisse faire faire à un adolescent. En fait, ce stage ne fera que confirmer son désir de devenir cuisinier. Papa-maman sont bien obligés de se résoudre. Aujourd'hui, ils ne le regrettent absolument parce qu'à trente-trois ans, leur fils a déjà un très beau parcours.

De 1990 à 1994, alors qu'il prépare ses examens, il lui faut trouver des stages professionnels. Alex est ambitieux et il écrit à tous les grands chefs. Un seul lui répond : Michel Guérard. Après Fontanges à Rodez, il part pour Eugénie-les-Bains. L'été suivant, c'est Michel Bras qui l'accueille à Laguiole. Mais ses racines, normandes pour moitié (l'autre moitié étant résolument rouergate), le poussent sur les terres de ses aïeux. Deauville, Veules les Roses et il se retrouve au



Reproduction: Centre Presse

Le restaurant Michel Bras Toya-Japon est parmi les 10 meilleurs restaurants français à l'étranger

Château de Sully à Bayeux, une étoile au Michelin. C'est là qu'il va vraiment faire ses classes et il y revient régulièrement tout comme à l'Assiette Gourmande à Honfleur. Un petit tour chez Régis Marcon et il revient respirer l'air de l'Aubrac. au cours de l'été 1998 au Puech du Suquet comme chef pâtissier. L'année 2000 sera à marquer d'une pierre blanche : il est élu par le maga-

zine VSD un des cinq meilleurs jeunes chefs français puis espoir de l'année et grand de demain par Gault-Millau tandis que le Château de Sully se voit attribuer la note 16/20. C'est là que Michel Bras vient lui proposer un véritable challenge. Il a pour projet d'ouvrir un restaurant au Japon et il lui propose d'en être à la fois le chef de cuisine, le directeur et le manager.

Le restaurant Michel Bras Toya-Japon doit être la copie conforme du restaurant aveyronnais.

« La cuisine, le service, le décor, la philosophie, l'esprit de la maison Bras : tout devait être à l'image et au niveau du restaurant français ». Dans ce lieu « magique et singulier qui vit au rythme des saisons » une expérience unique s'offre à Alexandre et sa compagne Delphine : vivre et travailler au

Japon. Avec une structure de plus de 30 salariés japonais et une capacité de soixante couverts par service, chef Alex a pour mission de faire de ce restaurant français un des meilleurs de l'archipel nippon. « Découverte, analyse et exploitation de nouveaux produits, adaptation et intégration de nouvelles mœurs, de nouvelles méthodes de travail et de management : ces objectifs exigent rigueur et ouverture d'esprit » reconnaît-il aujourd'hui.

Revenir en France. Le succès ne se fait pas attendre puisque le restaurant est classé parmi les dix meilleurs restaurants français à l'étranger et est devenu une des tables les plus renommées de l'archipel. L'imagination et l'esprit créatif d'Alex, à qui Michel Bras a laissé libre cours, ne sont pas étrangers cela.

Aujourd'hui, le contrat est rempli et en février Alexandre Bourdas va revenir en France. Où ? Il ne le sait pas encore « Je souhaite trouver une situation qui me permettra de confronter, de mixer et d'exploiter cette expérience nipponne avec les origines de ma passion, mes racines. Ma volonté est de faire une cuisine contemporaine, classique mais aussi populaire, de développer l'idée et la personnalité de sa propre cuisine que je construis et qui évolue depuis mes débuts »

Le jeune chef est ouvert à toute proposition. Peut-être trouvera-t-il un mécène qui lui permettra dans un lieu correspondant à sa cuisine de donner libre-cours à son talent qui n'a pas fini de se développer, bien au contraire...