

> ILS OUVRENT

SA.QUA.NA, C'EST SA NATURE

Alexandre Bourdas, ancien second flegmatique de Michel Bras au Japon, a inauguré il y a quelques jours son premier restaurant à Honfleur. Reportage : Luc Dubanchet

Rien n'est prêt, mais tout est en place. Bien calé sur plan d'architecte et surtout dans la tête d'un jeune cuisinier qui sait où il veut aller. Sa. Qua. Na (traduisez « Poisson », en japonais, ou encore SAnTé-QUALité-NATURE) sera un restaurant à taille humaine. Vingt-huit couverts, pas un de plus, répartis en une première salle principale aux proportions raisonnables et une alcôve, encore plus intime, près de la cuisine. Tout sera droit, clair, précis. Comme Bourdas, qui, avec l'expérience et le temps pour lui, à longuement mûri son projet. Il ne fera pas dans l'ostentatoire mais plutôt dans la retenue, pas dans le clinquant, plutôt dans le cosu contemporain : plateaux de chêne épais de 7 centimètres – « Marre de ces tréteaux qu'on recouvre de mauvaises nappes » –, porcelaine blanche Coquet, Laguiole rutilant designé par Wilmotte, nappes en fils taillées sur mesure, plateaux de fromages venant s'arrimer sur des supports métalliques à même la table... Sobriété partout pour un maximum d'attention dans l'assiette. Sur le papier, c'est très beau. Parfaitement bouclé par des architectes qui ont travaillé sur la cohérence du projet. Et s'il fallait lever une dernière hypothèque, Bras, le maître, l'a récemment fait : « Tu mettras la console légèrement de biais », a-t-il simplement fait remarquer lors d'un récent crochet du Havre vers Honfleur. « C'est que tout doit à peu près rouler, sourit Alexandre, en évoquant l'amicale visite. Sinon, après avoir tout passé au scanner, il n'aurait certainement pas manqué de me faire toutes les critiques constructives qui lui auraient semblé nécessaires... » Une console à placer de travers vaut donc bien toutes les bénédictions.

De tous les chefs passés un jour à Laguiole, Alexandre Bourdas est sans doute celui dont l'esprit se rapproche le plus de celui du maître. Pas un hasard si ce dernier le choisit en 2000 pour ouvrir à plusieurs milliers de kilomètres le Michel Bras – Japon de Toya. Reproduction 100 % Aubrac au pays du Soleil Levant. « J'ai d'abord passé là-bas deux semaines de reconnaissance, puis j'y suis retourné deux mois plus tard pour m'installer à demeure. On ouvrait trois mois après. Et j'étais tout seul. Le seul en tout cas, parmi l'équipe de 35 Japonais, à connaître Bras. Et il s'agissait de faire la même chose qu'à Laguiole. » On imagine volontiers le pari d'une reproduction impossible à des milliers de kilomètres du Suquet...

Travail d'imprégnation

Pourtant Bourdas y est arrivé au point d'en faire un des meilleurs restaurants du Japon. Un an de lancement fut nécessaire selon lui à l'affaire, deux ans de



peaufinage. « Au bout de trois ans, c'était prêt. Rester plus, c'était ne pas rentrer. Car malgré la lourdeur de la tâche – cuisine, gestion, marketing – la place était un rêve, même si Toya n'est pas Tokyo et que l'hiver la neige atteint 1,50 m, comme à Laguiole. »

Bourdas, vous l'aurez compris, est un planificateur. Il prit la décision de rentrer fin 2003. Il atterrit en France définitivement en janvier 2005. Revenir à Laguiole ? « Bien sûr, nous l'avons évoqué avec Michel. Mais là-bas, au Japon, je faisais malgré tout ma cuisine, j'étais autonome. Pour cette raison, entre autres, revenir était simplement impossible, nous le savions très bien. »

Après des dizaines de propositions – « Toujours les mêmes choses » – il s'aperçut au fond qu'il préférerait créer un lieu avec sa propre identité. Un restaurant à lui, où il pourrait aller « au bout », sans contrainte. Mais où ? En Aubrac, sa terre d'origine ? Naturellement inimaginable. « Ma femme est normande. Nous avons donc commencé à chercher dans le coin. En pensant d'abord à Bayeux que je connaissais déjà pour avoir été chef au château de Sully (et déjà largement remarqué). Franchement, je ne croyais pas Honfleur accessible. » Et puis un jour, un peu déprimé par plusieurs mois de recherches infructueuses, il tombe par hasard sur une annonce Internet. Un restaurant à vendre, dans le centre d'un des plus célèbres ports de pêche au monde, lieu touristique privilégié. Le prix est attractif, le bouiboui en panne. Il deviendra Sa. Qua. Na, du nom de l'idéogramme offert au Japon par un maître de sushi. Il est accroché dans le petit appartement, juste au-dessus du futur restaurant. À l'abri des regards, mais bien présent. Comme toutes choses semblent bien présentes en Alexandre Bourdas. Ni expansif, ni réservé, il a cette forme de concentration qu'on croise au fond assez rarement dans ce métier de bateleurs et de passionnés. Lui, réfléchit, analyse, argumente. C'est sa nature, une belle mécanique qui lui permet, à moins de 35 ans, d'avoir une idée bien précise de ce que sera sa cuisine. Surtout pas japonaise – « J'ai bien trop de respect pour

leur connaissance approfondie du produit pour oser me lancer dans un faux nippon. Mais j'en retiens la simplicité et la sagesse ». Pas faussement créative – « La création est dans l'accomplissement de soi-même, de la personnalité, pas forcément dans la provocation. Trop de monde part dans tous les sens sans s'être posé vraiment la question : « Qu'est-ce que j'ai envie de faire, de réaliser ? ». Lui, veut rester cohérent avec la société, les envies, de ses contemporains. Il veut surtout avancer à son rythme, « conscient de n'être pas encore un cuisinier en pleine maturité. Il parle de travail de longue haleine, d'imprégnation, de confiance avec les producteurs – « Je ne leur prendrai que ce qu'ils ont, ne leur demanderai surtout pas de produire pour moi, sinon on entre dans une logique de fric, ridicule. » Son restaurant n'ouvrira que le soir, pour lui laisser le temps de faire quotidiennement le marché, changer la carte (voir ci-contre) quand bon lui semble. Ne surtout pas en être prisonnier. Pour lui, pour vous, les portes se sont ouvertes le 3 avril à 19 heures. ✘

> Sa. Qua. Na

22 place Hamelin

14 600 Honfleur

Tél. : 02 31 89 40 80

www.alexandre-bourdas.com

Tous les soirs, sauf jeudi.

Ouvert samedi et dimanche midi et soir.

Principe de carte

Très simple, la proposition s'appuie sur trois menus : 28 € pour 1 plat, fromages et dessert, 38 € pour une entrée en plus et 58 € pour un menu de 4 plats, fromages et 2 desserts. On peut également choisir un « plat unique » autour de 30 € pour se faire plaisir autour d'un plat de pâtes aux truffes, un risotto de crustacés ou une côte de bœuf normande. La première ébauche de plats (que nous n'avons pas goûtés) avant l'ouverture laissait déjà entrevoir une belle rigueur de style. Quelques exemples :

- « Mon premier clin d'œil au Japon, un flan léger de laitue chair de maquereau étuvé, jus de cuisson et huile de sésame grillé, râpée de mandarine »
- « La selle d'agneau rôtie, purée d'amandes douces et amères, des feuilles de Trévise juste flétries, un trait de gentiane/régliasse, jus court »
- « Dans l'esprit d'une tarte, un biscuit Joconde gorgé d'un expresso noisette, pâte de poires semi-confites, mousse pralin et nougatine cacao »