

## Alexandre Bourdas, une étoile sur le gâteau d'anniversaire

Le 3 avril, le chef du « Sa Qua Na » a fêté ses un an honfleurais. Inattendue, l'étoile au guide Michelin couronne son débarquement en Normandie.

« Ce qui me surprend le plus en un an ? C'est la vitesse des choses. Nous avons déjà une clientèle de passionnés, beaucoup de Normands et... de Belges. Je n'ai qu'un regret : je n'ai plus le temps de faire du vélo, ni d'aller à la pêche en rivière. » Le 3 avril 2006, Alexandre Bourdas, 35 ans, ouvrait un restaurant de 28 couverts, juste derrière l'église Sainte-Catherine à Honfleur. Il le baptisait « Sa Qua Na ». « Cela veut dire Saveur Qualité Nature. C'est aussi un jeu de mots. Sakana veut dire « poisson » en japonais. » Le Japon, le jeune chef de 35 ans, son accent aveyronnais toujours en bandoulière, en arrivait juste avant le grand saut en Normandie.

Là-bas, Bourdas avait lancé le restaurant « Michel Bras » sur l'île d'Hokkaido, à la tête d'une équipe de 25 cuisiniers pour 50 couverts. « Trois ans de boulot énorme, 6 h 30 du matin, 2 h du matin, six jours sur sept. » Ici, en Normandie, il a voulu « cuisiner ce qu'il aime manger », se recentrer sur « la création en travaillant les fondamentaux, l'essentiel, avec un zeste d'innovation ». Alors, ses plats étonnent quand il propose en guise de dessert un pain de Gênes associé à de l'endive et de



Alexandre Bourdas, dans sa cuisine du « Sa Qua Na » à Honfleur.

la gentiane ou un sorbet à la betterave avec une pointe de fromage blanc et du pamplemousse, ou encore un granité de pommes vertes et mousse au beurre salé avec pain et vieux rhum...

« Oui, chef ! » Cédric Clessin,

le jeune pâtissier originaire de Dinan, et son équipe de huit personnes le regardent parfois avec des yeux ronds. « La création, cela vient comme cela. Il y a des moments plus créatifs que d'autres. C'est souvent lié à un

bien être personnel, quand je suis bien avec mes copains. » Un an plus tard, pari réussi. « Le choix d'Honfleur était le bon ! Les clients se sentent bien dans le restaurant. Je retournerai à Hokkaido, mais uniquement pour me

balader. » Alexandre se marre entouré de ses amis dont Philippe, vigneron en Aveyron, producteur de Marcillac. « Je crois, sourit-il, que j'ai un dictionnaire de goût dans la tête. Je fonctionne de plus en plus comme cela. Les connexions se font toutes seules. »

Il y a quelques jours, un visiteur du soir l'a épaté. « Avant de repartir, il est venu me saluer en cuisine et se présenter. C'était Jean-Luc Naret, directeur international du guide Michelin. Il m'a dit: j'ai diné plusieurs fois chez vous, incognito. Vous êtes notre coup de cœur 2007. Nous avons fait le bon choix. » Mi-février, le célèbre guide rouge avait décerné sa première étoile au chef du « Sa Qua Na ». Les fameux « inspecteurs » l'avaient repéré dès novembre. « Un soir d'hiver, un monsieur avait réservé pour deux. Des clients seuls, on s'interroge toujours. Finalement, il a prétexté que sa femme était malade. Il a mangé puis s'est fait connaître et m'a commenté le menu à 40 € qu'il avait pris. D'autres sont revenues ensuite. » Et l'étoile est arrivée. « Rare au bout d'un an », a dit Monsieur Michelin.

Jean-Jacques LEROSIER.