

Sa.Qua.Na : « Toutes mes envies dans l'assiette »

Honfleur peut s'enorgueillir d'abriter le seul restaurant classé deux étoiles au guide Michelin de la région. Patron du SaQuaNa, Alexandre Bourdas, est l'un des chefs les plus doués de sa génération.

Entretien

Alexandre Bourdas,
chef du Sa.Qua.Na

Comment avez-vous appris cette deuxième étoile au Michelin ?

Mon nom était murmuré depuis quelque temps, mais j'attendais l'information officielle, qui m'a été transmise à 8 h 30 par une journaliste radio. Je n'étais pas passé loin l'an passé. Sur les quatre ou cinq inspecteurs, apparemment l'un avait estimé qu'il fallait attendre un peu...

Comment avez-vous réagi ?

C'est un honneur de décrocher cette 2^e étoile. Cela n'était pas arrivé depuis dix ans dans la région. Mais je suis surtout très fier d'être passé de 7 à 12 salariés en seulement quatre ans. Fier de pouvoir me dire que c'est à travers la qualité du travail qu'on crée des emplois.

Qu'est-ce qui vous a amené à Honfleur ?

J'ai d'abord cherché du côté de Bayeux et Arromanches. Les restaurants ici étaient plus « style colombages » que contemporains. Quand j'ai ouvert, je me suis dit « ouh la la »... Finalement, j'ai bien fait de ne pas réfléchir. Même si je cherche un autre endroit...

C'est-à-dire ?

28 couverts, c'est un bon rythme. Mais le restaurant donne sur la rue et je voudrais améliorer l'accueil et trouver un bout de jardin. J'espère trouver d'ici à deux ans, car sinon il me faudra probablement changer de ville.

Vous proposez deux formules, c'est bien ça ?

Oui, un menu avec trois ou six plats, fromage et un ou deux desserts selon la formule (60 ou 90 euros). Toute la table mange la même chose.



Alexandre Bourdas (à droite) au côté de Fred (maître d'hôtel) et Marc (chef de partie), deux de ses onze collaborateurs.

L'idée, c'est d'avoir les frigos vides et qu'après avoir fait mon marché le matin, les clients poussent la porte en disant : qu'est-ce que vous nous proposez aujourd'hui ? Petit à petit, on a imposé cette formule. Hors de question de faire des cartes à rallonge.

Quelle est la recette pour décrocher une deuxième étoile ?

Difficile à dire. On remarque quand même que le fil conducteur, qu'on ait une ou trois étoiles, c'est que la qualité prime. Après, la différence se fait sur des attentions : l'accueil, la cuisine, la cohérence...

Comment définissez-vous vos expressions culinaires ?

Je mets toutes mes envies dans l'assiette. Je suis fou dingue de poisson, je croise des produits, des gens et les retranscris dans les plats. Il n'y a pas de style Bourdas. Et je ne regarde ni les livres, ni les autres chefs,

je travaille comme je le sens. Aller au fond de soi, c'est ça ma recette, ce qui peut faire que certains estiment que ça ne s'est jamais vu ailleurs. Mais ma cuisine n'est pas futuriste, plutôt moderne.

La 3^e étoile, vous y pensez ?

Pas plus que ça. Mais même mon père m'a appelé pour me dire : « Tu ne t'arrêtes pas là... » Cette 2^e étoile encourage. Mon équipe va vouloir aller la chercher aussi. Ce sont des furieux (rire). Mais je ne changerai

pas de concept. La table, c'est rigoler, partager. Un bon saucisson et bon coup de rouge plutôt qu'une verrine ou un cadre strict dans lequel on s'ennuie. Le public va changer, mais j'aime le faire changer aussi.

Recueilli par
Raphaël FRESNAIS.

Lire aussi en pages 6
et Cultures/Regards.

Désormais le seul chef étoilé à Honfleur

Il y a deux ans, Honfleur avait trois restaurants 1 étoile : le Sa.Qua.Na, la Ferme Saint-Hubert et la Terrasse et l'assiette. Le premier est donc passé à deux, le second a perdu son étoile l'an dernier sans la retrouver cette année, et le troisième a changé

de propriétaire le 1^{er} janvier dernier. Après avoir été honoré d'une étoile durant 25 ans consécutifs, Gérard Bonnefoy a pris sa retraite et passé le relais au couple Gilbert et Martine Petit, ex duo du Vivier à Trouville et nouveau propriétaire de Côté Resto.