

Alexandre Bourdas décroche une étoile Michelin

À peine un an après avoir ouvert le Sa.Qua.Na, à Honfleur (Calvados), le jeune chef décroche sa première étoile au guide.

«J'avais eu quelques échos mais...» La bonne surprise, la confirmation officielle de sa première étoile au Michelin, Alexandre Bourdas l'a reçue hier matin. «C'est Michel Bruneau, ancien chef de La mère Poulard, au Mont-Saint-Michel, qui me l'a appris. Aussitôt, le téléphone n'a pas cessé de sonner.»

Grand, crâne rasé, visage éclairé d'un large sourire... Alexandre Bourdas savoure cette première étoile en son nom propre, pour son propre restaurant, le Sa.Qua.Na, qu'il a créé de toutes pièces il y a moins d'un an à Honfleur. Sa comme saveur, Qua comme qualité et Na comme nature. Un clin d'œil aussi au Japon où Alexandre a exercé. Au pays du Soleil levant, Sakana signifie poisson.

Pour ce jeune chef de 35 ans, beaucoup de choses ont contribué à l'obtention de cette distinction prestigieuse. «J'ai voulu redonner ses vraies lettres de noblesses au restaurant, avec de vraies assiettes, des tables en chêne faites



Alexandre Bourdas savoure son étoile Michelin.

sur mesure...» Le décor est l'œuvre de deux Normands de Tinchebray dans l'Orne : «Thierry et Anne-Florence Chaux. Ils ont leur part dans cette étoile.»

Dans l'assiette, le chef revendique sa liberté. «Mon style, c'est ma gourmandise. C'est tout ce que je vois.» Et par la fenêtre de son restaurant, à deux pas du Vieux-

Bassin de Honfleur, entrent à pleines saveurs des idées du sud-est asiatique ou du Maroc.

Pas de carte mais deux menus qui proposent un carré de bœuf poché à l'huile, un foie gras poêlé, un magret de canard largement inspiré de la gastronomie vietnamienne, une poitrine de pigeon rôti et sa pastilla d'épices et de sucre, un filet de lieu au gingembre confit, un crumble de bananes...

Originaire de l'Aveyron, celui qui fut le chef du Château de Sully, à Bayeux, offre sa troisième étoile à Honfleur, après La Ferme Saint-Siméon et La Terrasse.

Philippe SIMON.

Pratique. Le restaurant Sa.Qua.Na, place Hamelin, à Honfleur (Calvados), est ouvert uniquement le soir en semaine, midi et soir le samedi et le dimanche. Fermée le jeudi. Deux menus à 40 et 70 €. Réservation indispensable au 02 31 89 40 80.