

Honfleur Deuxième étoile pour le Ruthénois Bourdas

RODEZ P. 3

Justice
Magistra
avocats
la réform

Midi Libre

0,90 € - N° 23503 - www.midilibre.com

RODEZ

Cuisine Alexandre Bourdas a la tête dans les étoiles

RAPPEL

→ **Installé à Honfleur, ce jeune chef ruthénois vient de décrocher sa deuxième étoile au Guide Michelin**

Le vide est comblé. Entre les trois étoiles du mythique Bras et les six restaurants auréolés d'un macaron par le *Guide Michelin* (1), l'Aveyron compte aussi un chef doublement distingué. Oui, oui ! Mais ne cherchez pas sa table sur la carte entre Thérondels et Brusque ou Campagnac et Mémer. Ce Ruthénois bon teint qu'est Alexandre Bourdas a pignon sur rue, loin, très loin de la place de la Cité, dans le pittoresque port de Honfleur.

« Avec ma compagne Delphine, on s'est installés au centre, près de l'église, en 2005, et nous avons ouvert en 2006. » Depuis, celui qui est, entre autres, passé par Les Prés d'Eugénie (3 étoiles) à Eugénie-les-Bains (Landes), chez Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire) et, en qualité de chef pâtissier, chez Michel Bras, et qui a ouvert en 2004 l'établissement du célèbre cuisinier laguiolais au Japon, n'a cessé de gravir les échelons dans la hiérarchie. Un an plus tard, en 2007, son restaurant le Sa. Qua. Na (2) décrochait sa première étoile, avant de recevoir, à 37 ans, sa deuxième, ce début mars.

« Je ne sais pas trop ce que

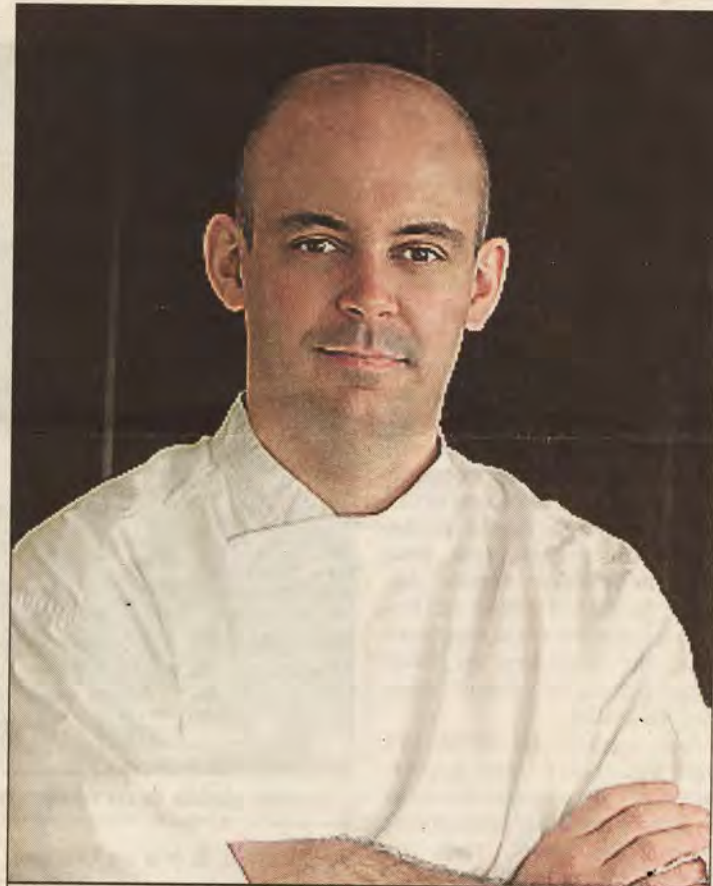
cette récompense va changer. Mais, pour l'instant, elle m'apporte une grande sérénité. » Et presque une garantie de prospérité pour le responsable d'une équipe dont l'effectif vient de passer de sept à douze salariés.

Unique chef deux étoiles du Calvados, deuxième de toute la Normandie, Alexandre Bourdas entend, en tout cas, rester fidèle à ses principes. L'ancien espoir de l'année 2000 continuera, du jeudi midi au dimanche soir, à confectionner « une cuisine personnelle, fidèle à mes goûts et à mes envies, privilégiant les poissons comme il se doit en bord de mer. »

Des pascades aveyronnaises systématiquement proposées en ouverture

A en juger par les épiciers autochtones, parisiens, anglais et belges se disputant les vingt-huit couverts, le concept plaît. Et, à se fier aux incessants coups de téléphone assaillant le Sa. Qua. Na depuis dix jours et l'annonce de la deuxième étoile, il devrait séduire encore davantage à partir de l'ouverture de la saison 2010, ce vendredi.

Pour 60 € ou 90 €, les gastronomes découvriront « une cuisine de notre époque. Et surtout pas de la nouvelle cuisine. Car, pour moi, il n'y a



Alexandre Bourdas, le seul chef doublement étoilé du Calvados. D. R.

pas d'avant et d'après, mais une cuisine. » Avec ces pascades aveyronnaises systématiquement proposées en mise en bouche. « L'Aveyron ne me manque pas. Mais j'y reviens régulièrement avec plaisir, notamment pour voir ma famille, mais aussi pour me régaler de ses produits. » C'est un chef qui le dit. ●

Christian DESMAZES

► (1) Les six "une étoile" aveyronnais : Le Moulin de Cambelong à Conques, Grand Hôtel Auguy à Laguiole, Auberge du Vieux Pont à Belcastel, Goûts et Couleurs à Rodez, Le Sénéchal à Sauveterre et, le petit dernier, Le Belvédère à Bozouls.

(2) "Sa" pour saveur, "Qua" pour qualité, "Na" pour nature, sachant que "Sakana" signifie poisson en japonais.

De Fontanges au Sa.Qua.Na, en passant par M. Bras

Après six ans d'école hôtelière à Saint-Chély-d'Apcher et à Vienne et de nombreux stages à Fontanges, aux Prés d'Eugénie (3 étoiles Michelin), chez Michel Bras et à

l'hôtel Royal à Deauville, Alexandre Bourdas entame sa carrière professionnelle, en 1995, en qualité de chef de partie au restaurant Les Gallets (1 étoile) à Veules-les-Roses (Seine-Maritime).

Viendra ensuite, à trois reprises, le Château de Sully (1 étoile) à Bayeux, en tant que second de cuisine (1995 et 1996), puis dans le rôle de chef de cuisine (février 1999 novembre 2001). Durant cette période, il entre au *Gault Millau* avec la note de 16/20, est élu par le même

guide meilleur espoir de l'année 2000 et, par *VSD*, meilleur jeune chef français en 2001.

Entre deux expériences (décembre 96-février 97 et décembre 97-février 98) de consultant technique au restaurant L'assiette Gourmande (1 étoile) à Honfleur, il occupe la fonction de chef de partie tournant à L'Auberge des Cimes (2 étoiles) chez Régis Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire). Puis, il devient chef pâtissier chez Michel Bras en 1998.

De 2003 à 2005, Alexandre Bourdas est chef de cuisine et directeur du restaurant de Michel Bras sur l'île d'Hokkaido au Japon (3 étoiles), un établissement classé parmi les dix meilleurs restaurants français à l'étranger.

Retour dans l'Hexagone où, en juin 2005, il est consultant culinaire, technique et management à L'Arnsbourg, le trois étoiles de Cathy et Jean-Georges Klein à Baerenthal (Moselle). Puis, ce sera l'ouverture de son restaurant Sa. Qua. Na à Honfleur... ●