

Actualités

Espace Abonnés 

Accueil > Actualités > Restauration

Alexandre Bourdas : "Nous nous sommes battus pour survivre"

jeudi 20 octobre 2016 16:04



Ajouter à mes favoris
Etre alerté



Ajouter un
commentaire

← Retour



Ça m'intéresse ! (1)

Partager :

LHR Contacts

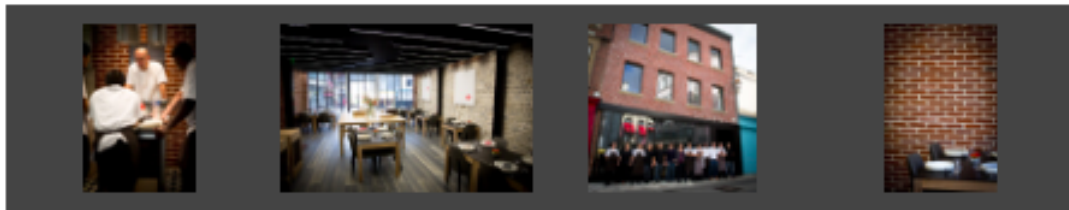


Honfleur (14) Le SaQuaNa, restaurant 2 étoiles de Honfleur a rouvert ses portes après neuf mois de travaux, qui auraient dû en durer 4. Embûches, vices cachés, tracas administratifs, soucis avec le voisinage, malchance et poisse....



© Franck Hamel

Alexandre Bourdas : 'on repart totalement à zéro financièrement'.



Delphine et **Alexandre Bourdas** prient pour que la série noire soit bien derrière eux. Tout commence pourtant bien. En 2006, le jeune couple ouvre le SaQuaNa dans une très ancienne bâtisse de Honfleur pour laquelle, inévitablement, ils se sont endettés. 2007, une première étoile Michelin et en 2010 la deuxième. « *En 2012, avec la naissance de notre fille, nous décidons de faire des travaux dans notre appartement situé au-dessus du restaurant et là, tout dévisse...* », se souvient Alexandre **Bourdas**. Ils découvrent que l'arc de métal de renforcement du bâtiment a été sectionné (puis dissimulé) ce qui met en péril l'édifice. En résumé, le fonds de commerce perd toute valeur.

Après un long combat devant les tribunaux, les propriétaires de l'immeuble acceptent en avril 2015 de céder les lieux (dont la valeur a également chuté) pour 170.000 euros. Alexandre **Bourdas** et son épouse décident, contraints et forcés, de se lancer dans de grands travaux pour créer la Maison SaQuaNa sur des bases enfin solides et fiables. Pour le dixième anniversaire du restaurant, le chef-patron est prêt à réinvestir à nouveau pour créer ce lieu dont il rêve. « *C'est la première fois que j'ai eu les moyens, la maturité et aussi la certitude de savoir ce que je veux pour l'avenir afin d'être en phase avec ce lieu où je travaille et où je vis. J'ai hâte de retrouver mes fourneaux et une certaine routine après tous ces aléas* », dit-il.

Avec son architecte, Alexandre **Bourdas** imagine les différents étages, la fluidité entre les espaces, la cuisine... Mais dès les premiers coups de pioche, les surprises s'enchaînent. Le bâtiment qui était déclaré sans plomb, non seulement en contient mais de l'amiante aussi. La façade sera aussi une déception. Les Bâtiments de France acceptent le projet consistant à remettre au jour les briques rouges qui finalement s'avèrent trop abîmées. Il faudra donc réaliser de nouvelles briques pour que le résultat soit conforme au projet. Même la cuisine ne rentrait plus dans l'espace prévu en raison de nouvelles dimensions imposées par les travaux. A chaque étape, un coup du sort qui fait perdre du temps et de l'argent.

"Nous étions obligés de faire ces travaux"

« Pour limiter les coûts, avec mon architecte, nous avons tablé sur des travaux d'une durée de 4 mois. Pour l'enveloppe des travaux, nous sommes au-dessus mais c'est encore dans les clous. En revanche, avec mon comptable, nous avons provisionné 6 mois en perte d'exploitation pour voir large. Or nous en sommes à presque 9 mois. On ne voulait pas fermer l'entreprise, mais 9 mois avec les encours, les coûts de la masse salariale, etc. On a plongé. La société est en péril en raison de la malchance. Nous étions obligés de faire ces travaux. Ce n'est pas de l'embellissement. Nous avons demandé de l'aide, notamment avec la prise en charge en chômage technique. On a toujours cotisé et dans les moments où on a besoin d'aide. Aucune compréhension. C'est décevant ! », confie Alexandre Bourdas.

« ce qui est triste, ajoute-t-il, c'est que tu mets dix ans à mettre en place une société qui fonctionne et aujourd'hui, on repart totalement à zéro financièrement. Evidemment, c'est plus un emplacement qu'un immeuble que nous voulions conserver. Les banques nous ont suivis parce que nous avons une certaine notoriété. Et nous ne pourrions pas redémarrer si nous n'étions pas connus. J'en ai conscience. J'espère seulement que les clients vont vite revenir ».

Que vont découvrir les clients ? La Maison SaQuaNa. *« C'est une autre vision du restaurant, comme une maison bourgeoise avec une petite cuisine ouverte, pas ultra technique, où l'humain et le geste sont essentiels, insiste Alexandre Bourdas. Je n'aime pas l'idée d'une cuisine de production. J'ai choisi un piano qui est conçu pour cuisiner pas pour produire. Je suis un artisan cuisinier. Tout est au gaz car j'ai besoin d'un dégagement de chaleur, de la flamme ».* Tout est fait sur mesure, le mobilier de la salle à manger, la serrurerie, etc. Alexandre Bourdas a misé sur les matériaux bruts et beaux, des couleurs chaudes et naturelles pour une ambiance conviviale, décontractée, où l'on vit. Les clients seront surpris par les lieux, même si le nombre de couverts est toujours limité à 30, mais ils ne seront pas déçus par la carte. Ils retrouveront des plats qui ont fait leurs preuves tout en en découvrant de nouveaux. La formule du menu unique (commandé en partie ou en entier) est conservée.

« La cuisine du SaQuaNa version 2, c'est toujours la mienne, avec la même équipe, souligne le chef-patron. Nous allons nous approprier les lieux et sûrement cela aura-t-il une incidence sur la cuisine. Nous évoluons tous. Maintenant, on arrive enfin à l'ouverture. Nous nous sommes dits que de tous ces problèmes, il fallait en faire une force. Nous devons réaliser un beau projet dans le moindre détail. Nous nous sommes battus pour survivre et nous allons continuer ».



Nadine Lemoine



Bruits de casseroles

Alexandre **Bourdas** a eu l'idée de créer un blog « Bruits de casseroles » dans lequel il a raconté au fil des mois ce qu'il vivait en tant que jeune entrepreneur. Avec transparence, sans langue de bois ni faux semblant, on peut suivre l'enchaînement des « aventures » du chef. Un témoignage instructif pour les collègues comme pour les jeunes qui se préparent à se mettre un jour à leur compte et à se lancer dans de gros travaux. Un exemple de détermination face à l'adversité.