

Paris Normandie > Actualités

Honfleur. La renaissance du SaQuaNa

Publié 07/10/2016 à 19H26

Partager



Réagir



Honfleur. Le restaurant aux deux étoiles rouvre ses portes dans moins de quinze jours. Un nouveau départ pour Alexandre Bourdas impatient de se remettre à cuisiner...



Alexandre Bourdas prêt à faire de nouveau saliver ses clients (photo d'archives)

Fermé depuis huit mois et demi en raison d'importants travaux à mener sur la structure même du bâtiment, le **SaQuaNa**, le restaurant doublement étoilé au guide Michelin d'**Honfleur**, s'apprête à rouvrir ses portes. Une renaissance pour son chef, **Alexandre Bourdas**, fin prêt à prendre les commandes de son tout nouveau piano pour accueillir ses premiers clients, le jeudi 20 octobre, date de la réouverture. Avec deux mois et demi de retard sur le redémarrage envisagé dans un premier temps en juillet, Alexandre Bourdas et son épouse **Delphine** vont pouvoir tourner la page d'une mésaventure de quatre ans et demi qui aurait pu leur coûter leur entreprise.

Sans refaire toute l'histoire, rappelons que les soucis du restaurateur ont démarré en 2012, lorsque, voulant faire des travaux dans l'appartement qu'il occupait à l'étage du restaurant du 22 de la place Hamelin, il met au jour une **malfaçon** du bâtiment qui stoppe net les travaux. Après moult solutions envisagées, la seule possibilité pour le couple est de racheter l'appartement au propriétaire et d'y mener ces travaux dantesques. « *Faire d'un problème une force, c'est ce qui nous a poussés, en devant mener ces travaux, à corriger nos défauts, à améliorer, optimiser tout ce qui pouvait l'être...* »

Si les lieux et les volumes sont identiques, dans son nouveau SaQuaNa, Alexandre Bourdas proposera aux clients, en quelque sorte, d'entrer chez lui : « *Une maison où des gens travaillent, mais aussi où des gens vivent...* » Une maison voulue dans des matériaux durables. « *Bois brut, pierres, métal, mosaïques, carrelages, tissus...* » Une maison à l'ergonomie entièrement repensée, disposant d'une cuisine en partie ouverte : « *Le client nous verra finaliser l'assiette sur le passe-plat...* »

« J'ai hâte d'aiguiser mes couteaux »

Un lieu moderne qui, de l'aveu même du chef, « *va surprendre. Moi-même, il faut maintenant que j'apprenne à le connaître...* » Et c'est d'ailleurs parce qu'il a avant tout besoin de se replonger dans « sa » cuisine, qu'Alexandre Bourdas ne va pas révolutionner sa carte dès l'ouverture. « *Je la dessine au fil du temps, je vais voir sur le marché ce qui se fait... Oui, il y aura des choses nouvelles, sans doute un nouveau plat, mais ce qu'il faut surtout aujourd'hui, c'est que je me mette en mode cuisinier, que j'appréhende ma nouvelle cuisine. Et à l'ouverture, nous aurons besoin de toute notre énergie pour faire fonctionner l'ensemble. Ce qui sera nouveau pour le client, le sera aussi pour nous... Imaginez-vous, poursuit-il avec une pointe d'émotion dans le regard, que je n'avais jamais arrêté aussi longtemps de cuisiner, j'ai hâte d'aiguiser mes couteaux et de me remettre à cuisiner...* »

De ces quatre ans de galère, Alexandre Bourdas, ne veut garder que le meilleur. Quand bien même la facture finale représente, avec les 900 000 euros de travaux sur le bâtiment, une perte d'exploitation de 2 millions d'euros, notamment parce qu'avec son épouse ils ont tenu à conserver pendant tout ce temps leur dizaine de salariés. Quand bien même aussi une grande partie du voisinage a très mal supporté le bruit et les désagréments du chantier. Alexandre Bourdas le sait, il a aujourd'hui un outil « *hyperperformant, un immeuble qui a déjà récupéré de sa valeur. Et bientôt une place Hamelin qui va revivre...* »

Un regain d'activité qui profitera au quartier et à la ville tout entière...

MARIE-CHRISTINE URSET

INFOS PRATIQUES

Plus d'infos sur le site bruitdecasserole.com où Alexandre Bourdas a raconté au fil des mois l'avancée du chantier, avant un livre de photos qui relatera plus en détail les différentes phases des travaux. Plus d'informations sur le SaQuaNa sur le site du chef : alexandrebourdas.com