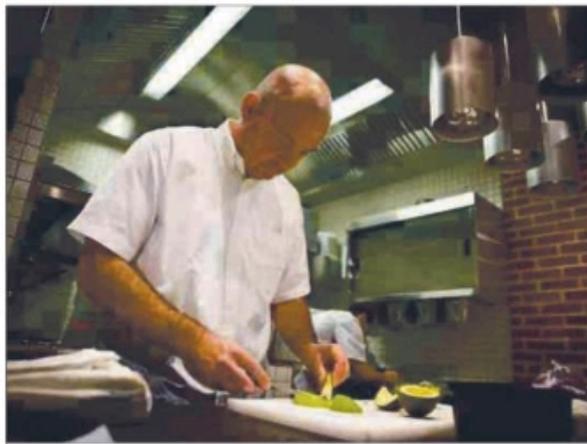


**ON AIME**

## Alexandre Bourdas devient le premier ambassadeur du Liadou du Vallon

■ *Le chef doublement étoilé d'Honfleur n'a pas oublié ses racines aveyronnaises.*

Alexandre Bourdas, chef doublement étoilé du restaurant Sa-QuaNa, à Honfleur, revient sur les terres de son enfance et devient le premier ambassadeur du Liadou du Vallon. C'est lors de la rénovation de son restaurant normand, qu'Alexandre Bourdas fait la connaissance de Jean-Noël Rey et Nicolas Julvé. Le duo travaille depuis 2014 à la réédition d'un ancien couteau du Rouergue. Moins connu que le Laguiole, c'est un couteau centenaire, créé par les vignerons de Marcillac pour trancher les liens d'osier qui maintenaient les ceps. Plus rustique avec sa lame épaisse, solide et très tranchante, il se replie dans un manche en bois galbé, large lui aussi pour une bonne prise en main. Un bel objet qui symbolise le travail des hommes et le terroir aveyronnais. Fier défen-



Alexandre Bourdas, dans la cuisine de son restaurant.

*Franck Hamel*

seur de sa région natale, Alexandre Bourdas mêle dans son restaurant gastronomique ses influences aveyronnaises au terroir normand. Ainsi, en 2016, lorsqu'il rouvre son restaurant, il

veut symboliser son attachement à ses racines à travers un bel objet rustique, remis au goût du jour. Ce sera le Liadou du Vallon. Un an plus tard, il devient l'ambassadeur de la marque, qu'il défend avec fierté. L'occasion pour le Ruthénois de revenir sur ses terres, à la rencontre des hommes passionnés qui sont à l'origine de