



Week-End de charme à Honfleur



C'est l'avantage manifeste des anniversaires du mois de juin, on peut les fêter à la campagne, sous le soleil des premiers beaux jours et des envies d'escapade. Donc, ce week-end, direction la Normandie, deux heures d'autoroute un samedi matin, à peine le temps de discuter de la pluie et du beau temps, 203 km et Honfleur est à nos pieds.

Oui, oui, Honfleur, le Honfleur des touristes en short, des cars, des amours étudiantes, des parkings bondés aux abords de la ville et des vagues étrangères. Mais ce Honfleur-là nous le laisserons aux autres. Pour nous, ce sera un tout autre parcours.

Un peu à l'écart du centre-ville « historique » avec son bassin, ses pêcheurs et ses ruelles étroites aux haies de maisons à colombages, on a trouvé refuge à la Cour Sainte Catherine, chez Liliane et Antoine. Un petit ensemble de chambres d'hôtes de charme regroupées autour d'un beau jardin fleuri où les rosiers Pierre de Ronsard et les Pivoines blanches ont déjà pris de l'ampleur quand les Hortensia attendent encore leur heure.

Au cœur des vieilles bâtisses 17ème, avec poutres, briques, vigne vierge et tomettes anciennes, une belle terrasse de bois brut incite à l'indolence. Un verre de cidre fermier pour digérer les kilomètres, un Vallejo et un Echenoz pour s'évader avec Ravel et le temps peut commencer à s'écouler doucement dans ce tout petit paradis de calme.

Dans le parfum des roses grimpantes et de la sauge, subtil et velouté, on se cale le dos sur un banc de bois vert tendre et on laisse filer. Un chat sans âge puis un autre, noir de charbon, promènent leurs pattes silencieuses sur le gravier et nous frôlent avec le détachement de ces êtres supérieurs que notre présence indiffère.

Les chambres sont vraiment charmantes, sans artifices ni haussements de col, sol de coco, bois brut à larges planches, tons pastels de beige et de bleu, literie blanche de coton, salle de bain au sol de pierre polies, un vrai souci du détail anime l'endroit.



Une ambiance mi-terre, mi-mer, de campagne au bord de l'eau. On y dormira bien c'est sûr.

Ce soir nous avons réservé au Sa Qua Na d'Alexandre Bourdas, le jeune cuisinier qui monte et dont on parle jusqu'à Paris. Nous y allons à pied, cela ouvre l'appétit.

Installé à Honfleur depuis plus d'un an, Alexandre Bourdas, ancien Chef Pâtissier de Michel Bras à Laguiole, a passé trois années au Japon où il a, sur l'île d'Hokkaido, dirigé le restaurant japonais du cuisinier de l'Aubrac. C'est cette double influence qui se retrouve tout entière au Sa Qua Na : le Japon dans le décor, et Bras dans l'assiette.

Parmi les restaurants à touristes, proches du vieux bassin, la devanture grise et sobre du Sa Qua Na détonne. Un décor contemporain, chic, dans l'épure et le minimalisme étudié (deux petites salles étagées et lumineuses, des tables de bois blond, des sièges de velours taupe, nappes beiges, assiettes de porcelaine blanche striées de JL Coquet, couteaux Laguiole noirs vernis et grands bouquets d'orchidées) mais qui évite l'écueil de la froideur condescendante. Un personnel tout de noir vêtu avec grands tabliers d'Aïkido descendant jusqu'aux chevilles ; une clientèle qui visiblement a fait des kilomètres pour se retrouver là ; on n'est déjà plus à Honfleur mais entre Osaka, Laguiole et le 6^{ème} arrondissement.

Ici, on vous propose deux menus uniques (40 € et 70 €), où seul le vin vous sera laissé libre. Nous opterons pour le premier, deux entrées, un plat, plateau de fromages et dessert, c'est déjà un programme de marathonnier de la table, sans compter les mises-en-bouche, quatre au total et la petite surprise après le dessert... C'est sans doute trop, mais heureusement, la cuisine est légère et les portions modérées.

La carte des vins est une vraie bonne surprise, classée par genre, des « vins secs toniques et vifs » aux « vins denses charnus et structurés » en passant par les « ronds, gourmands et friands ». Notre choix se portera sur un vin blanc, un Bergerac Sec « Cuvée des Conti », Château la Tour des Gendres – 2005 (23 €), inédit et délicieux de fraîcheur et de minéralité, idéal sur le poisson, le roquefort et le fromage de chèvre.

Sur notre carnet de route, « Asperges blanches, yaourt fermier, marmelade d'orange et roquette », « Ragoût de quinoa au jus d'herbes, foie gras et émulsion d'huile de pruneaux », « Filet de lieu jaune, purée de brocolis, gingembre et sabayon », plateau de fromages et « Sablé breton café-passion, chantilly aux poivrons rouges ».

Le service se révèle agréable et présent (Madame gère) et l'assiette recèle de vraies bonnes surprises, tels le sabayon délicatement salé sur une purée de brocolis d'une finesse exemplaire accompagnant un lieu délicieusement frais et tendre, cuit à la seconde près, ou la chantilly aux poivrons rouges, incisive et coquette, relevant très agréablement la douceur sourde et granuleuse du sablé au café (on se rappelle alors de la crème au chocolat et piments d'Espelette qui fit tonner La Famille).

Mais malgré tout, on sent encore dans la cuisine d'Alexandre Bourdas une recherche obligée de l'inattendu, de la confrontation des saveurs qui, au final, s'anesthésient parfois : impossible de trouver le goût de l'asperge sous l'orange, pour le seul plat vraiment raté de la soirée, ou une consistance incongrue, coriace, presque désagréable, de crevettes grises sautées recouvrant le lieu jaune. Bref, un parti pris de la surprise coûte que coûte, un léger manque de maturité peut-être mais aussi un talent évident qui sait prendre des risques et nous bousculer, ce qui peut se



pardonnez. Une vraie bonne surprise, sensiblement décalée pour Honfleur, mais qui joue l'exception.

Retour tard dans la soirée à la Cour Sainte Catherine, un dernier « bon anniversaire » chuchoté à l'oreille et le reste de la nuit nous appartient.



*La Cour Sainte Catherine
Antoine et Liliane Giaglis
74, rue du Puits
14600 Honfleur
Tél. : 02 31 89 42 40
www.giaglis.com*

70 € la nuit, petit-déjeuner pour 2 compris



*Sa Qua Na
Alexandre Bourdas
22, place Hamelin
14600 Honfleur
Tél. : 02 31 89 40 80
www.alexandre-bourdas.com*

*Comptez 50 € à 60 € par personne, une vraie bonne affaire !
Réservation indispensable*

