

alexandre Bourdás



© Franck Hamel

Alexandre Bourdas devient l'ambassadeur du Liadou du Vallon

C'est lors de la rénovation de son restaurant normand le SaQuaNa** à Honfleur, qu'Alexandre Bourdas fait la connaissance de Jean-Noël Rey et Nicolas Julvé. Le duo a fait renaitre depuis 2014 l'emblématique couteau des vignerons de Marcillac en Aveyron.

alexandre Bourdás



Moins connu que le Laguiole, c'est un couteau centenaire, créé pour les vignerons de Marcillac. Ils l'utilisaient jadis pour fendre l'osier et lier la vigne. 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 défenseur 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 la renaissance de ce couteau...

alexandre Bourdás



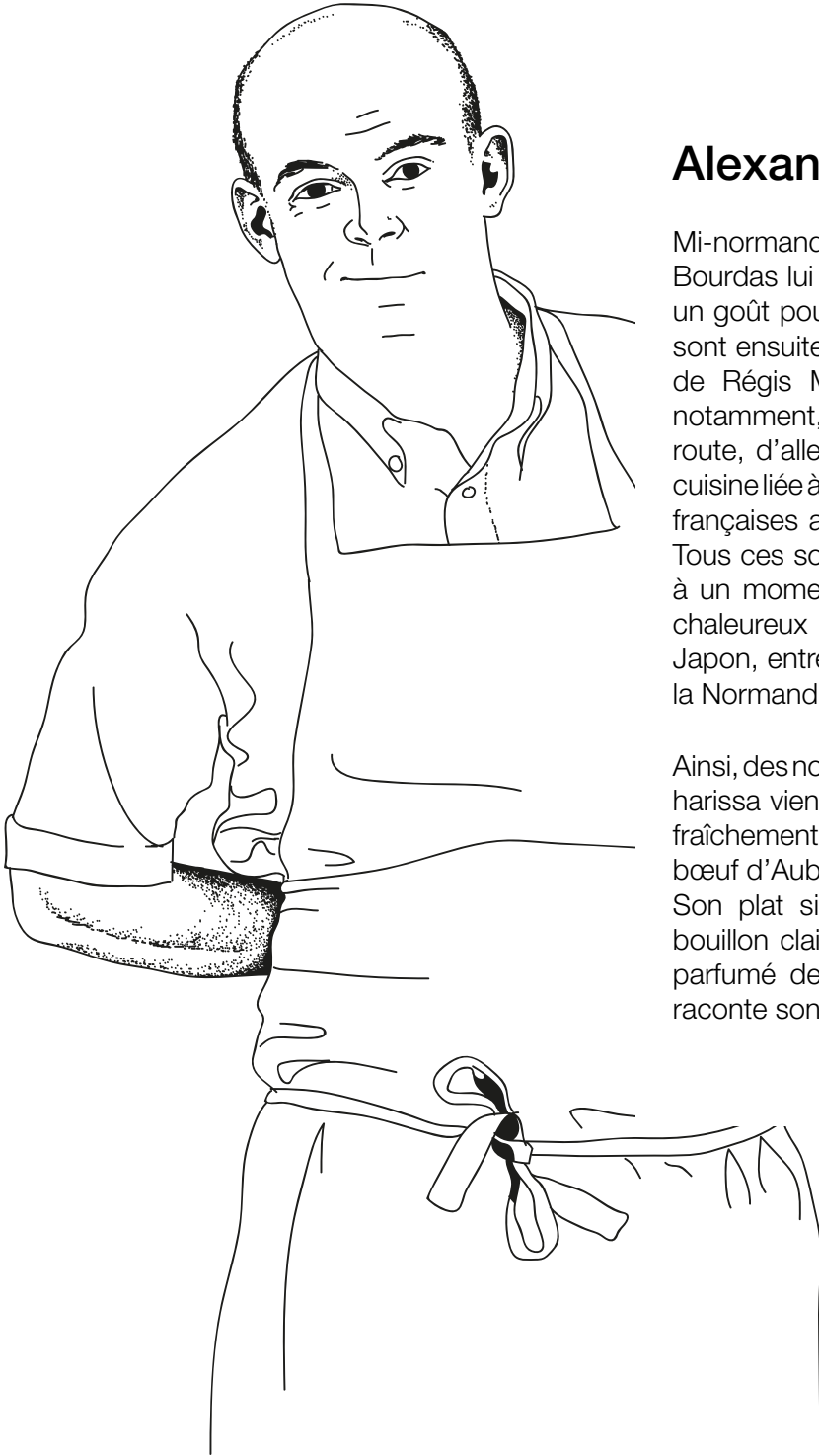
Informations

SAQUANA – 22, place Hamelin - 14600 Honfleur

PASCADÉ – 14, rue Daunou 75002 Paris

PRESSE – Leila Bellau / &Sens - 01 43 35 46 87 – lbellau@etsens.com

alexandre Bourdass



Alexandre Bourdass

Mi-normand, mi-aveyronnais, les origines d'Alexandre Bourdass lui ont permis de découvrir et de développer un goût pour le « bon » et les « bonnes choses ». Ce sont ensuite ses expériences professionnelles, auprès de Régis Marcon, Michel Guérard et Michel Bras notamment, qui vont lui donner l'envie de tracer sa route, d'aller au bout de sa vision de la cuisine. Une cuisine liée à ses souvenirs d'enfance entre deux régions françaises aux tempéraments forts et à ses voyages. Tous ces souvenirs, ces parfums subtils se retrouvent à un moment ou un autre dans sa cuisine, mélange chaleureux et parfois audacieux entre l'Aveyron et le Japon, entre les hauts plateaux de l'Atlas marocain et la Normandie...

Ainsi, des notes de sanshō, de miso, de chermoula ou de harissa viennent côtoyer poireaux et navets, poissons fraîchement pêchés sur les côtes normandes... ou le bœuf d'Aubrac, comme un clin d'œil à sa terre natale. Son plat signature, la lotte pochée servie avec un bouillon clair à la noix de coco et huile de combava, parfumé de citron vert, coriandre fraîche et livèche, raconte son périple de Tokyo à Honfleur.