

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Le Saint James conjugue esprit de famille et d'avant-garde

Bouliac (33) Il aura trente ans en 2019. Le Saint James est le premier hôtel imaginé par l'architecte Jean Nouvel. Un modèle du genre, doté d'une table étoilée qui sort des sentiers battus. Portrait d'un lieu qui n'en finit pas de surprendre.



© Jérôme Mondière

Inspiré des anciens séchoirs à tabac, le Saint James compte 18 chambres.

À l'origine, c'était l'une des plus belles longères de Bouliac (Gironde). En 1989, le chef cuisinier Jean-Marie Amat veut transformer ce bâtiment du XVIIIe siècle en hôtel avec restaurant et confie cette métamorphose à Jean **Nouvel**. Pour que le projet s'intègre au mieux à la nature et à Bouliac - village de 3 000 habitants perché sur les hauteurs de Bordeaux -, l'architecte imagine, au milieu des vignes, quatre pavillons calqués sur les séchoirs à tabac d'autrefois. Pourquoi l'avoir appelé Saint James ? Un clin d'œil du duo Nouvel-Amat à la rue éponyme du centre historique de Bordeaux, situé à un quart d'heure de route seulement.

Recevoir comme dans une maison de famille

www.lhotellerie-restauration.fr
Pays : France
Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

Quatre ans plus tard, **Jean-Claude Borgel** rachète l'établissement. Il garde les 18 chambres et maintient Jean-Marie Amat aux commandes du restaurant gastronomique. En 2002, **Michel Portos**, ancien chef de Troisgros à Roanne (Loire), succède à Jean-Marie Amat en tant que chef et directeur de l'établissement. En 2005, Jean-Claude **Borgel** est rejoint par sa fille, **Marie Borgel**, qui devient PDG du **Saint James**. Sa priorité : recevoir comme dans une maison de famille. Elle nomme **Anthony Torkington** à la direction en 2012. Puis, au départ de celui-ci début 2018 - pour partir diriger les Relais & Châteaux, auquel le **Saint James** est affilié -, elle reprend le poste laissé vacant. " *Je n'ai jamais lâché l'opérationnel* ", confie-t-elle. En effet, elle et Anthony **Torkington** fédéraient leurs compétences. Si bien qu'elle n'a rien changé à l'organisation mise en place depuis 2012, mais elle dynamise un peu plus encore ses équipes, en particulier en cuisine. Car le chef étoilé **Nicolas Magie** aime quand ça bouge et il est lancé dans la course vers une deuxième étoile Michelin.

Un 'rendez-vous en terrains connus' tous les deux mois

" *Cette dynamique a commencé avec la mise en place de notre marché des producteurs* ", détaille **Marie Borgel**. *En septembre dernier, nous avons organisé la 10^e édition de ce marché, où nous avons accueilli quelque 1 600 visiteurs* ." Un succès pour ce rendez-vous trimestriel, dont la prochaine date est fixée au 9 décembre : " *Ce sera notre marché de Noël* ", précise-t-elle. Depuis le printemps 2018, deux autres événements s'ajoutent au planning du chef : 'L'autre table de **Nicolas Magie**' et 'Rendez-vous en terrains connus'. Le premier a lieu chaque soir, du mardi au samedi : le chef sort de sa cuisine pour faire goûter de nouvelles créations, en avant-première, à une dizaine de personnes inscrites à ce dîner-test. Le second est organisé un samedi, tous les deux mois : **Nicolas Magie** propose à une trentaine de clients de venir avec lui à la rencontre de l'un de ses producteurs. " *C'est une façon de créer un échange, une proximité et une complicité avec le chef* ", commente **Marie Borgel**.

Et la maîtresse de maison veut aller plus loin encore, pour les 30 ans du **Saint James** : elle parle de nouvelles animations dans l'école de cuisine et d'une plus grande synergie avec le Café de l'espérance, annexe bistronomique de la table étoilée. Le tout rythmé par des expositions régulières de peintures, sculptures ou photo dans les parties communes de l'hôtel. L'objectif : faire du **Saint James** " *une destination pour gourmets, gourmands et amateurs d'art de vivre.* "