

Mademoiselle  
Modeuse

<http://mademoisellemodeuse.com>

24 mars 2017

## Le Saint-James à Bouliac, restaurant étoilé près de Bordeaux (33)



Le département de la **Gironde** compte cette année 13 restaurants gastronomiques étoilés au **Guide Michelin**. Cette semaine, j'ai eu l'immense plaisir de découvrir

**Translate »**

pour le déjeuner, l'une de ces tables d'exception, le Saint-James(<https://restaurant.michelin.fr/2bj8gr9/le-saint-james-bouliac>), à Bouliac, petit village plein de charme à 10 minutes de **Bordeaux**. Cette expérience m'a emportée, et je vous propose aujourd'hui un retour sur ce moment privilégié dans cette très belle adresse en **Nouvelle-Aquitaine**, couronnée d'une étoile, qui est déjà pour moi de l'ordre de l'inoubliable.

Quand on entre au Saint-James(<http://www.saintjames-bouliac.com/fr/presentation-hotel-luxe-bordeaux>), et qu'on est introduit dans la salle de réception, on est d'abord impressionné par son environnement. Le restaurant, installé dans une extension imaginée par l'architecte **Jean Nouvel**, posée à flanc de coteau, est incroyablement lumineux, et offre une vue surprenante sur les bords de la rive droite de la Garonne. Il règne une ambiance calme et joyeusement feutrée, rythmée par les conversations, quelques rires de convives heureux de se retrouver ensemble, et le bruit des verres qui s'entrechoquent.

Confortablement installés près de la baie vitrée, il nous a été proposé un déjeuner en huit services, disponible au menu(<http://www.saintjames-bouliac.com/fr/restaurant-gastronomique-bordeaux>). Le directeur de salle, très prévenant, nous a interrogé sur nos allergies et intolérances alimentaires, puis le sommelier est venu à notre rencontre pour sa suggestion d'accords mets et vins. Le déjeuner pouvait alors commencer.

## Le Saint-James Bouliac | Restaurant gastronomique et hôtel Relais Et Châteaux | 3 place Camille Hostein 33270 BOULIAC | 05.57.97.06.00

C'est **Nicolas Magie**, chef originaire de Cenon, près de **Bordeaux**, qui est aux cuisines du Saint-James, après un parcours prestigieux dans les plus grandes cuisines de Paris ou de la Côte Basque. Au coeur de sa carte, on retrouve les produits locaux de saison, dont il exprime tout le potentiel grâce à des recettes qui revisitent les classiques de la cuisine française avec créativité.

**Translate »**

Chaque plat a été un voyage du goût, et un plaisir des sens. J'ai aimé les associations inédites qui fonctionnent à merveille (et particulièrement sur le dessert, sorbet persil et chocolat) et la délicatesse de chaque assiette. Le personnel, attentif et professionnel, a largement contribué à faire de ce déjeuner un moment voluptueux, suspendu, une bulle dont on ne souhaite pas sortir.

A l'issue de notre repas à deux, nous avons eu la chance d'échanger quelques minutes avec le chef, ainsi qu'avec certains membres de l'équipe, et avons pu faire un petit tour des lieux. Le Saint-James est aussi un hôtel classé 4 étoiles, labellisé Relais Et Châteaux, ainsi qu'une école de cuisine dispensant des cours et ateliers aux particuliers.

**Le Saint-James** est l'écrin parfait pour partager un moment à deux ou à plusieurs autour d'une cuisine d'excellence, gourmande et raffinée. Que vous soyez de **Bordeaux** ou d'ailleurs, vous ne serez jamais déçu du voyage. *De 45 à 150 € par personne, hors boissons. Restaurant ouvert du mardi au samedi, le midi et le soir. Réservation indispensable.*

Alexandra 

*Mes remerciements les plus chaleureux au Saint-James pour cette invitation*



Translate »



*Effiloché de dormeur parfumé au citron vert Poivron jaune et ananas, fine feuille de tourteau croustillante*



*Caviar osciètre Grand Cru Saint Jacques crues acidulées, huîtres et coques au naturel Pomme verte et crème fermière au lait cru Rafrachies d'un sorbet céleri branche*

**Translate »**



*Saint-Pierre de nos côtes rôti au beurre de citron vert et crevettes grises de l'Estuaire croustillantes Premières asperges vertes du Gers glacées d'un jus d'étrilles, greuil au naturel et calamondins du jardin*



*Pigeon de chez Madame Leguen dans l'esprit d'un Rossini « foie gras et truffe » Poivrades farcis d'une béchamel d'abats et macau de jus épicé, huile d'artichauts parfumée et feuilles croquantes*

**Translate »**

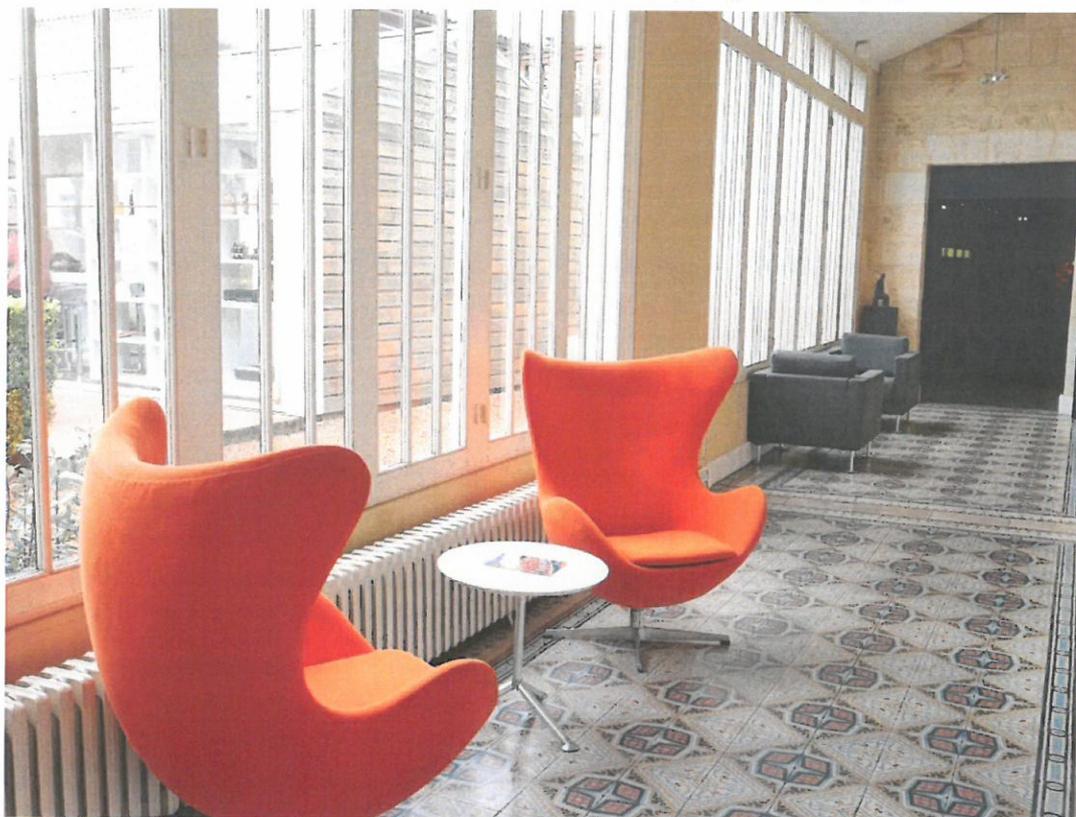


*Chocolat-persil Biscuit croustillant Guanaja et fleur de sel Rafrâchi d'un sorbet persil*



*Mignardises du pâtissier*







Je n'aime plus



### Sur le même thème



(<http://mademoisellemodeuse.com>(<http://mademoisellemodeuse.com>(<http://mademoisellemodeuse.com>/le-

[a-bordeaux/](#))

Bonendroi à

Bordeaux(<http://mademoisellemodeuse.com>/le-bonendroi-bordeaux/)

3 juin 2015

Dans "Mes bonnes adresses à Bordeaux"

[bonendroi-bordeaux/](#))

Un sac au

Bonendroi(<http://mademoisellemodeuse.com>/le-bonendroi-bordeaux/)

15 juin 2015

Dans "Looks !"

[bistrot-des-globe-trotteurs-les-](#)

[bistrotteurs-restaurant-bordeaux/](#))

Le Bistrot des Globe-

Trotteurs, restaurant à

Bordeaux(<http://mademoisellemodeuse.com>/le-bistrot-des-globe-trotteurs-les-

bistrotteurs-restaurant-

bordeaux/)

17 février 2016

Dans "Mes bonnes

adresses à Bordeaux"

## Comments

comments

Translate »