



Au balcon de Bordeaux

On Bordeaux' balcony

Surnommé le « balcon de Bordeaux » à cause de sa vue panoramique, Bouliac attire depuis longtemps gourmets, gourmands et amateurs d'art de vivre... Niché sur la colline, le Saint-James surplombe la ville. L'hôtel restaurant, entouré de verdure et de pieds de vignes, offre un décor époustouffant avec une vue imprenable sur Bordeaux et son fleuve.

Ancien restaurant, la longère XVIII^e qui abrite aujourd'hui le Saint-James a été métamorphosée en hôtel et restaurant. Ici, vieille pierre, treillis métallique rouillé et matériaux design se mêlent. L'hôtel d'architecte imaginé par Jean Nouvel oscille entre tradition et modernité mais a conservé sa proximité avec la nature. Grâce aux immenses baies vitrées, chaque chambre, chaque table offre une vue généreuse et lumineuse sur la Garonne ainsi que Bordeaux. Dans la salle panoramique du restaurant étoilé du Saint-James, face aux rangées de Merlot, le charme opère instantanément.

Aux fourneaux, Nicolas Magie fait lui aussi des merveilles. Très attaché au terroir aquitain, il fait la part belle aux produits locaux et valorise les produits de saison. La dualité tradition / modernité qui caractérise l'architecture de l'hôtel trouve un écho dans la cuisine étoilée de Nicolas Magie qui imagine des plats faits d'alliances originales et inattendues, à l'image de cette recette qu'il nous a confié : « Caviar Oscietra Grand Cru, Saint-Jacques acidulées et coquillages au naturel, sorbet citron vert rafraîchi d'un Gin Tonic ».

Pour déjeuner, dîner, dormir, s'étendre ou se détendre au milieu de la nature... Ici, on vient pour s'échapper, s'offrir une parenthèse, seul ou à deux. Tout est invitation à l'évasion, à l'art de vivre et à celui de prendre, - enfin -, le temps...

Known as Bordeaux's balcony because of its panoramic views of the city, Bouliac has long been a destination for food-lovers and connoisseurs, and more generally for people who appreciate fine dining in a beautiful setting... Nestled on the hillside, the St. James looks out over Bordeaux. The hotel restaurant, surrounded by greenery and vines, offers breathtaking scenery with stunning views of Bordeaux and the river below.

A former inn, the eighteenth farmhouse that now houses the St. James has been transformed into a hotel and restaurant. Old stone and a rusty metal trellis are beautifully combined with designer materials. Designed by architect Jean Nouvel, the hotel oscillates between tradition and modernity but has kept its proximity to nature. Huge windows give every room and every table a bright, generous view of the Garonne and Bordeaux. Surrounded by rows of Merlot vines, the panoramic dining room of the Michelin-starred St. James restaurant has instant appeal.

This is further enhanced by the wonderful food prepared by Nicolas Magie. Very attached to his native Aquitaine, he gives pride of place to local, seasonal produce. The duality of tradition and modernity that characterizes the hotel's architecture finds an echo in Nicolas Magie's starred cuisine, which offers inspired, surprising combinations, such as the recipe he prepared for us: "Grand Cru Oscietra Caviar, tangy scallops accompanied by shellfish and a lime sorbet with gin and tonic foam."

The St James is a great place to escape to, for a romantic break, or alone... Relax in the beautiful hillside setting, sleep, stretch and enjoy the exceptional food. Perched above the city, there is a feeling that one can finally take one's time, and appreciate the good things in life!



© Anthony Lamerlonne

NICOLAS MAGIE

Chef de cuisine - Saint James, Bouliac

STURIA | Comment définiriez-vous l'esprit de votre restaurant ?

How would you describe the 'spirit' of your restaurant?

NM | Je dispose d'un terrain de jeu fabuleux pour mettre en valeur mes créations. À savoir : une salle de restaurant conçue tel un jardin en terrasses, qui épouse fidèlement le dénivelé de la colline. Habillée de baies vitrées, la salle fait face à Bordeaux et à des rangées de merlot qui produisent le « Vin du Jardin ». Le tout dans un décor épuré, dessiné par Jean Nouvel. Enfin, au coucher du soleil, murs et plafond en marmorino changent de couleur, tout en douceur : un enchantement.

I have a wonderful setting here to showcase my food. The dining room is designed like a terraced garden, following the slope of the hill. Huge windows look out over Bordeaux and rows of Merlot vines that produce what we call the Vin du Jardin (literally, "the wine from the garden"!). All accompanied by a sleek, modern décor designed by Jean Nouvel. Finally, at sunset, the marmorino walls and ceiling gradually change colour: it's something you never tire of seeing.

STURIA | Comment définiriez-vous votre cuisine ?

How would you describe your cuisine ?

NM | Ma cuisine est généreuse et gourmande issue de producteurs de la région mêlant tradition et modernité.

My cuisine is generous and rich in the flavours of the region; it is a combination of tradition and modernity.

STURIA | Comment élaborer-vous vos plats ?

How are you creating your dishes?

NM | C'est une recherche et un échange permanent entre chaque personne de la cuisine, du commis au Chef de cuisine, dans un esprit de partage et d'échange afin de créer les plats de la carte suivant les différentes saisons.

I encourage an ongoing dialogue between everyone in the kitchen, from the commis to the head chef, in a spirit of exploring and sharing new ideas, and ultimately creating the dishes on the menu according to the seasons.

STURIA | Comment utilisez-vous le caviar Sturia dans vos créations ?

How do you use Sturia into your creations?

NM | Tout dépend des créations, nous pouvons les utiliser dans l'esprit d'un condiment pour emmener une texture et un goût légèrement prononcé ou brut. Le produit pour le produit avec très peu d'artifice, le produit se suffisant à lui-même.

Everything depends on the dish itself, we might use caviar in the way you would use a condiment, to create a slightly pronounced texture or flavour, or we might use it as a statement in its own right. When you have such a high-quality product, there is no need for adornment or distraction.

STURIA | Avez-vous un plat signature avec Sturia ?

Do you have a signature dish with Sturia?

NM | Caviar Sturia Oscietra Grand Cru, Saint-Jacques crues acidulées et coquillages au naturel, sorbet citron vert rafraîchi d'un Gin Tonic.

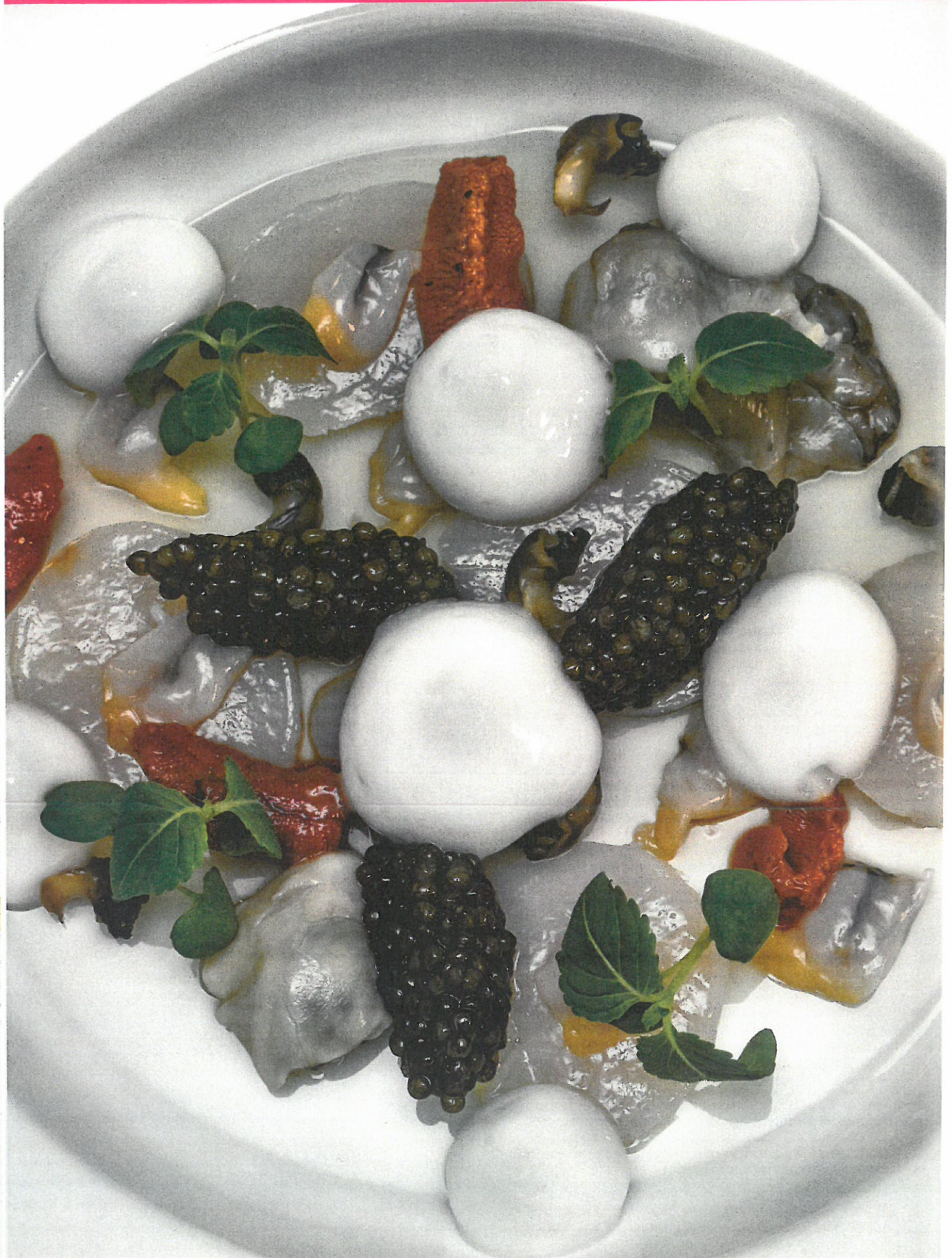
Grand Cru Oscietra Caviar, tangy scallops accompanied by shellfish, with a lime sorbet and gin and tonic foam.

STURIA | Quelle est votre sélection de caviar Sturia préférée ?

What is your favorite Sturia caviar?

NM | Le caviar Sturia Oscietra Grand Cru pour sa finesse, son grain explosif, légèrement gras et son goût de noisette prononcé.

Sturia Grand Cru Oscietra caviar for its finesse, and its explosive texture, the slight fattiness, and its pronounced flavour of hazelnuts.



*Caviar Oscietra Grand Cru
Saint-Jacques acidulées et coquillages au naturel
Sorbet citron vert rafraîchi d'un Gin Tonic*

Grand Cru Oscietra Caviar, Tangy scallops and shellfish
Lime sorbet - Gin and tonic foam

PAR NICOLAS MAGIE

Restaurant Le Saint James Bouliac (33)



Ingrédients : pour 4 personnes

Coquillages :

- 5 huîtres n°2
- Coques naturelles (65° ouest) 50 PC
- Bigorneaux jumbo 30 PC
- Saint-Jacques 2/3 10 PC
- Oursins 6 PC

Sorbet citron vert :

- 150 gr de sucre
- 1 L d'eau
- Jus et zestes de citron vert 12 PC
- 120 gr de Trimoline
- 6 gr de stabilisateur

Siphon Gin Tonic :

- 0,5 L de Schweppes
- Zestes citron vert 4 PC
- Jus de citron vert 2 PC
- Blancs d'œufs 4 PC
- Feuilles gélatinées 4 PC
- Gin PM

Gelée d'huîtres :

- 0,4 L de jus d'huîtres
- Feuille de gélatine 3 PC

Moment de service :

- 50 gr de caviar Sturia Oscietra Grand Cru
- Shiso green 1 botte
- Huile d'olive PM
- Fleur de sel PM

Déroulé de la recette :

- 1- Réaliser le sorbet citron vert. Réserver.
- 2- Confectionner le siphon gin puis garder au frais
- 3- Réaliser la gelée puis couler au fond des assiettes
- 4- Cuire les bigorneaux dans un bouillon bien salé et relevé, décortiquer puis réserver
- 5- Ouvrir les huîtres, garder l'eau pour la gelée. Ouvrir les oursins, rincer les langues et garder au frais.
- 6- Ouvrir les Saint-Jacques, tailler en carpaccio puis réserver.

Dressage :

Au moment de servir, lustrer les coquilles, ajouter la fleur de sel, puis dresser soigneusement. Poser les quenelles de sorbet puis le siphon au dernier moment.

Ingredients: for 4 people

Shellfish:

- 5 oysters (size no.2)
- Cockles (50)
- Jumbo winkles (30)
- Scallops 2/3 (10)
- Sea Urchins (6)

Lime sorbet:

- 150 g sugar
- 1 litre water
- Juice and zest of 12 limes
- 120 g Trimoline (inverted sugar)
- 6 g stabilizer

Gin and tonic siphon:

- 500 ml Schweppes
- Zest of 4 limes
- Juice of 2 limes
- 4 egg whites
- 4 sheets of gelatine
- Gin to taste

Oyster jelly:

- 400 ml oyster juice
- 3 sheets of gelatine

When serving:

- 50 g Sturia Grand Cru Oscietra caviar
- 1 bunch green shiso
- Olive oil to taste
- Fine sea salt to taste

Preparation:

- 1 - Make the lime sorbet. Set aside.
- 2 - Prepare the gin siphon and keep chilled.
- 3 - Make the jelly and pour into the hollow of the plates.
- 4 - Cook the winkles in a well-seasoned broth, remove from their shells and set aside.
- 5 - Open the oysters, keep the juice for the jelly. Open the sea urchins, rinse the tongues and keep chilled.
- 6 - Open the scallops, cut into carpaccio, and set aside.

Presentation:

When serving, brush the scallops with olive oil, sprinkle with fine sea salt, and arrange them carefully on the plates. Add a quenelle of sorbet and then the gin and tonic from the siphon at the last moment.