

# GASTRONOMICA

Votre gratuit gourmand / hiver 2016

Nantes  
Angers

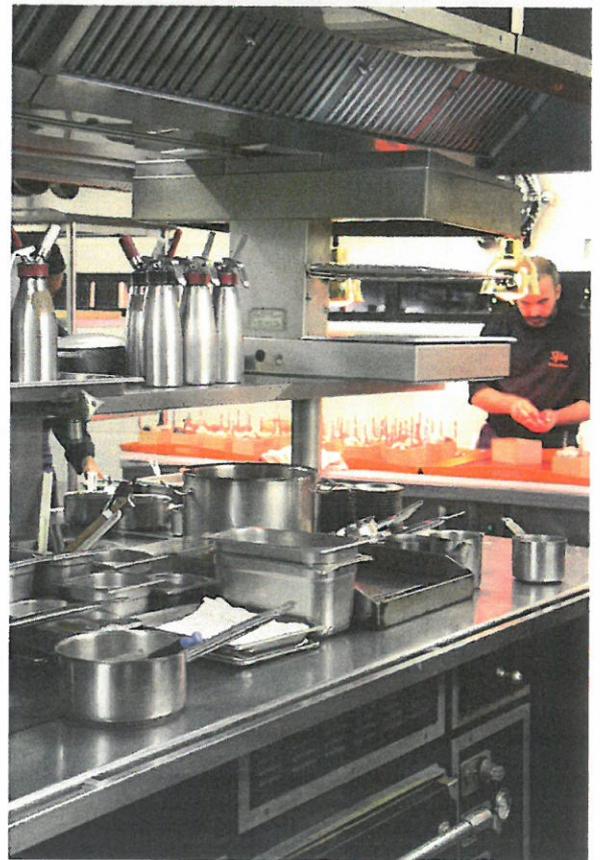


*N°33*

## Escapade... Le Saint James, Bouliac, Bordeaux.



Au Saint James, la cuisine de Nicolas Magie semble en adéquation avec le lieu. Assiettes allant à l'essentiel, produits en évidence (et quels produits!), on ne perd jamais ici de vue la matière brute mais taillée comme un diamant. Pour le chef le produit prime, pas question non plus de faire cinquante mélanges dans l'assiette. *«J'aime l'équilibre entre l'acidité et l'amertume»*, précise Nicolas Magie. Les amuse-bouche annoncent la couleur. Effronté croustillant de lotte à tremper dans une futée mayonnaise à l'encre de sèche, frais et craquant biscuit de parmesan /carotte/orange sanguine, ludique oeuf gelée de café / butternut / cacahouète, d'abord lui en bouche puis l'arrivée virevoltante du café, en vague d'amertume. Le Vin du Jardin du Saint James, un rouge merlot, produit avec les vignes de l'Hôtel, accompagne le repas.



## Escapade... Le Saint James, Bouliac, Bordeaux.



### **Truffe blanche d'Alba, ris de veau rôti au sautoir et sparassis crépu\*, parmesan, café et lard de Colonnata.**

\* champignon également appelé morilles des pins.

C'est le grand jeu avec la truffe blanche d'Alba. Celle-ci en majesté, en fines lamelles pas juste que pour faire joli, lance à distance ses divines (ou diaboliques, au choix..) effluves, comme un enivrant hommage à la terre/mère nourricière. Le ris de veau ne s'en laisse pas conter, fondantissime, plus tendre que tendre, l'émulsion de café met sa pointe d'amertume, comme une signature du chef, sparassis crépu et parmesan prolongent la fête.

**Caviar Oscière grand cru, oeuf mollet glacé d'un jus de coquillages, coques au naturel, choux fleur et citron vert.**

On accroche sa ceinture car cela décolle fort. L'oeuf mollet, d'un coup de fourchette, s'étale voluptueusement, jaune de gourmandise, le chou fleur, entre espuma et purée très légère, évoque de suite une terrienne litanie, dans une onctueuse étreinte, jus de coquillages et coques préparent le terrain pour la suite. Car, c'est après avoir fait céder l'oeuf mollet que les grains de caviar, en embuscade amicale, envoient leurs superbes déflagrations iodées, dans un concentré marin qui s'imprime pour longtemps dans les neurones de l'heureux convive.



## Escapade... Le Saint James, Bouliac, Bordeaux.



Chevreuil de chasse, filet rôti sur des bogues de marrons parfumé à la genièvre, échalotes confites et choux 'kale', pâte de châtaignes et réduction d'une sauce grand veneur.

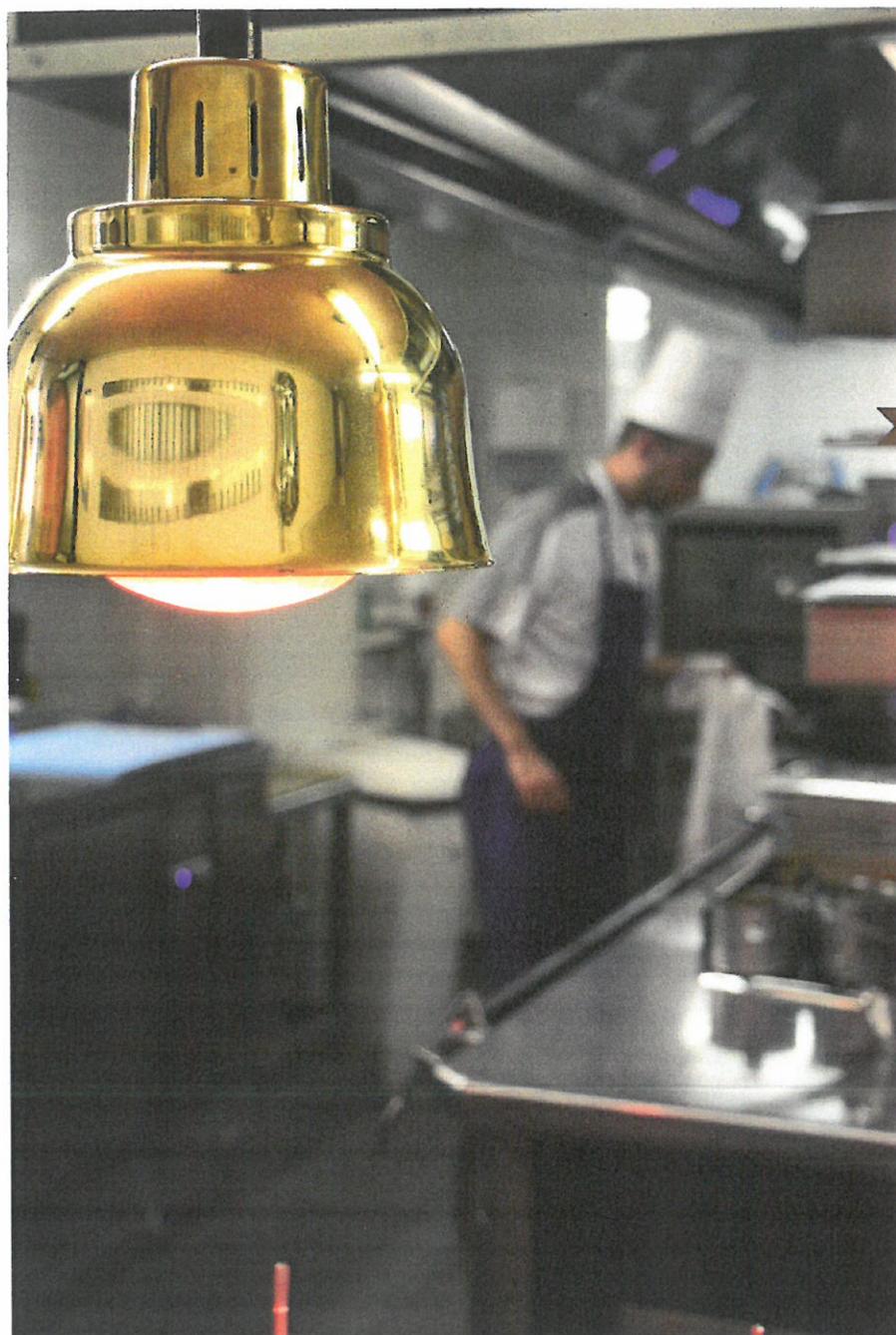
L'automne s'invite dans l'assiette avec le concours d'un chevreuil de chasse, la viande idéalement cuite, sauvage et tendre en même temps, aux saveurs affirmées mais qui se laissent volontiers apprivoiser par le palais, on imagine sans mal l'animal courant entre forêts et sous-bois. Dans un registre que l'on pourrait penser rustique, Nicolas Magie en fait un plat qui s'épanouit sans écueil, traitant l'animal avec respect. La

viande est découpée devant le convive, belle maison oblige. La purée de choux se love dans l'échalote et la sauce grand veneur donne la main leste. En dessert, un génial et bluffant soufflé chaud au Vin du Jardin et son sorbet 100% merlot. «On mange du vin» me souffle-t-on. En effet, on retrouve vraiment l'arôme du vin, en version aérienne et mousseuse, comme un nuage.

La cuisine de Nicolas Magie, technique mais pas que, a le plaisir comme horizon de fond, alliant créativité et sérénité, en osmose avec le lieu, sans superflu mais forcément axée sur l'essentiel.



## Escapade... Le Saint James, Bouliac (Bordeaux).



### Infos pratiques:

#### *Menus.*

##### ***Le Tour de Magie.***

*Du mardi au samedi pour le déjeuner uniquement, 45 euros (hors boissons) et 60 euros (boissons comprises, 2 verres de vin, eau minérale et café).*

##### ***Végétal.***

*70 euros (4 services) et 90 euros (5 services).*

##### ***Découverte.***

*75 euros. du mardi au samedi, hors vendredi et samedi soir.*

##### ***Inspiration.***

*110 euros par personne, à commander pour l'ensemble de la table.*

##### ***Plaisir.***

*140 euros par personne, à commander pour l'ensemble de la table.*

##### ***Carte.***

... Le Saint James. Relais & Châteaux  
... 3, place Camille Hostein.  
... 33270 Bouliac  
... Tel. 05 57 97 06 00  
... [www.saintjames-bouliac.com](http://www.saintjames-bouliac.com)