

Ombeline's Tips

-- PLACES TO REMEMBER --



BORDEAUX

Le Saint-James, un hôtel d'exception pour déconnecter au milieu des vignes

Posté le 13 juillet 2017



Déconnecter avec comme horizon les vignes et une vue imprenable sur Bordeaux, c'est le bien joli programme auquel j'ai eu droit début juin ! Bienvenue au Relais & Châteaux le Saint-James à Bouliac. L'un des hôtels les plus féérique que je connaisse.



Relais et Châteaux unique en son genre

Début juin donc, j'ai eu la chance d'être invitée à découvrir Le Saint-James. Cet hôtel est un véritable coin de paradis perdu au milieu de ses vignes. Sans mentir, je ne compte même pas le nombre de messages que j'ai reçu suite aux stories (mini séquences vidéos, pour ceux qui vivraient dans une grotte), que j'ai pu poster sur mon Instagram lorsque j'étais sur place. Ce lieu atypique est niché sur les hauteurs de Bordeaux (à seulement 10 minutes du centre) à Bouliac. Un village qui semble ne pas avoir été touché par le temps et qui offre une vue imprenable sur la capitale girondine.

L'hôtel de Jean Nouvel



Il s'agit du premier hôtel réalisé par Jean Nouvel. Quand on connaît le parcours de cet architecte, c'est assez impressionnant de ce dire qu'on va dormir dans l'une de ses réalisations. Il a su transformer une longère familiale du XVIIIe en un hôtel 4 étoiles. Le charme est parfait et le style allie design et tradition, ce qui change du côté traditionnel habituel des Relais & Châteaux.

Place à la nature



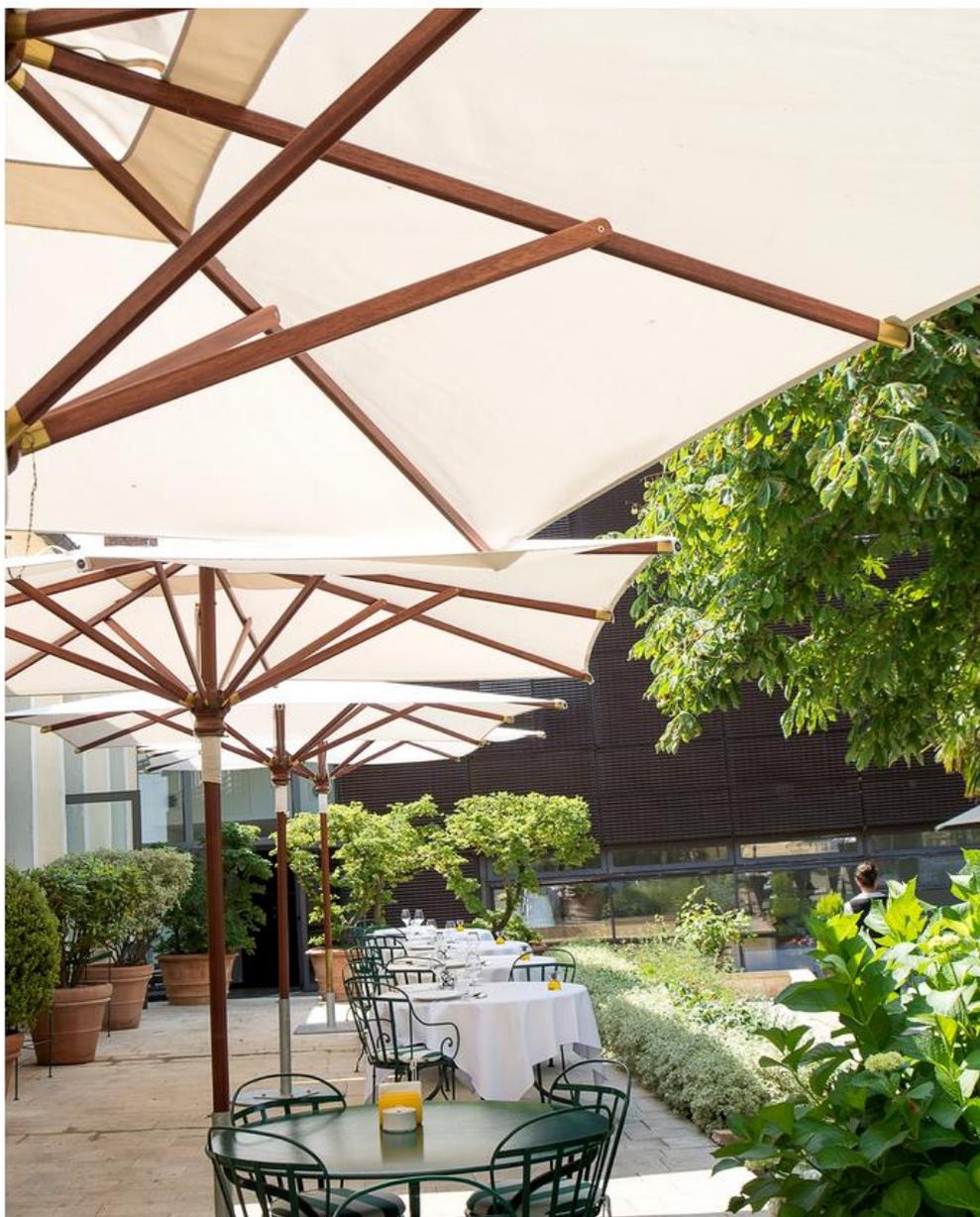
Ouvert sur la nature, l'architecte a voulu mettre en valeur les vignes, qui semble ne jamais nous quitter des yeux, tant l'établissement a été bien pensé. Cette prouesse architecturale a été classée au patrimoine du XXe siècle par le ministère de la Culture.

Une chambre avec vue

Les 18 chambres sont toutes pourvues d'immenses baies vitrées, qui offrent une vue unique sur les vignes, la Garonne et Bordeaux. Bien pensé : les lits changent de hauteur de l'une à l'autre des 18 chambres. Cela afin que la vue soit la plus imprenable possible une fois couché. Je vous conseille la chambre numéro 7, celle dans laquelle j'ai dormi. Voici la vue que j'avais.



Un chef étoilé en cuisine



La table du Saint James, une étoile au guide Michelin, est l'une des meilleures de la région et probablement de France. Le chef Nicolas Magie sert une cuisine du terroir fine. Elle est préparée sur la base des arrivées du matin de ses 60 producteurs et éleveurs locaux, qu'il appelle tous par leur prénom. La cave est forcément fabuleuse. Elle compte quelques 20 000 bouteilles dont 2 000 références.

Nicolas Magie au petit soin avec moi



Comme je commençais un jeûne, deux jours après mon séjour au Saint-James, mes plats devaient être entièrement vegan. L'objectif étant de faire une descente alimentaire facilitant le jeûne, une semaine avant de le commencer. J'avais un peu peur de craquer et d'avoir peu de choix. C'était sans compter sur l'habileté et l'imagination de l'adorable Nicolas Magie. Que ce soit des amuses-bouches aux différents plats (les plats défilent dans les étoilés, mieux vaut venir l'estomac vide), je me suis régalée. Et j'ai pu respecter mon régime alimentaire.

Apéro végétarien en mode « une étoile » !



Tarif : A partir de 220 euros la nuit

3 Place Camille Hostein • F-33270 Bouliac, France

T +33 (0)5 57 97 06 00

reception@saintjames-bouliac.com

www.saintjames-bouliac.com

Date : 13 Juillet 2017

<http://ombelinetips.com/20170713/4-lieux-sublimes-pour-deconnecter-au-milieu-des-vignes/>