

VOGUE

PARIS

LIFESTYLE VOYAGES

L'adresse du week-end à... Bordeaux : le Saint James



S'il est des endroits qui mêlent magnifiquement architecture, gastronomie et bon-vivre, le Saint-James en fait largement partie. Admirer la vue sur les coteaux depuis cet hôtel luxueux signé Jean Nouvel tout en dégustant les mets du chef Nicolas Magie... De passage à Bordeaux, voici une halte à ne pas manquer.



Une architecture hors norme

En 1989, Bouliac, petit village sur les hauteurs de Bordeaux, voit une de ses plus belles longères du XVII^{ème} être transformée en hôtel et restaurant de charme. Grâce à la complicité de l'architecte **Jean Nouvel** et du chef **Jean-Marie Amat**, le **Saint-James** voit le jour, tout en charme, luxe et élégance bordelaise. Pour son tout premier hôtel, **Jean Nouvel** a créé 4 pavillons qui prolongent la bâtisse d'origine, tous imaginés comme un hommage à cette région. L'inspiration de l'architecte issu du cru ? Les anciens séchoirs à tabac. Cet aspect patiné et vieilli casse les codes par son alliance avec le verre. Une transparence toute trouvée pour faire pénétrer l'environnement bordelais dans cet hôtel d'exception. Les vignes et la vue en contrebas éclatent dès le premier regard. Un chef d'œuvre d'architecture brut désormais classé au patrimoine du XX^{ème} siècle par le **Ministère de la Culture**.

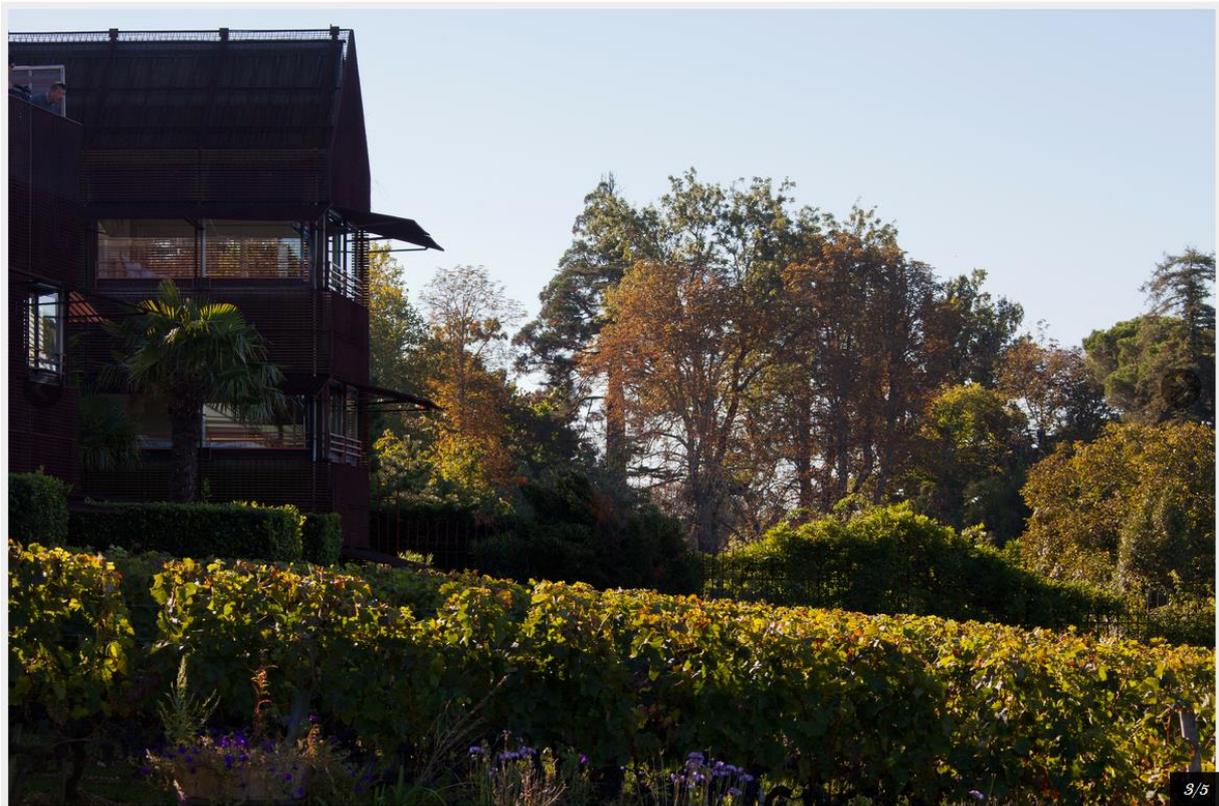
Crédit photo : Jérôme Mondière
saintjames-bouliac.com



Le chef étoilé Nicolas Magie

Après avoir fait ses armes dans des établissements prestigieux comme le **Crillon** à Paris ou le **Miramar** de Biarritz, **Nicolas Magie** reste fidèle à Bordeaux et sa région dont il est l'enfant du pays. En 2004, il décroche sa première étoile dans son propre restaurant **La Cape** à Cenon. En 2017, le chef dirige tel un maestro la cuisine du **Saint-James**. Une cuisine à la fois simple et raffinée avec des produits frais et locaux comme point d'honneur. Du "*homard bleu de nos côtes*", du "*pigeon rôti de chez Mme Leguen*", de "*la cacahuète de Soustons*"... À son image, la carte de **Nicolas Magie** est une invitation à la découverte des richesses locales, tout en intimité et luxe. Pour déguster ses créations, le restaurant du **Saint-James** adopte une architecture qui épouse naturellement le dénivelé des coteaux de merlot bordelais. Un régal pour les yeux et les papilles.

Crédit photo : Nicolas Claris



Les chambres avec vue sur les coteaux

Jean-Claude Borgel voulait avant tout donner à son établissement un air de maison de famille, le luxe en prime. Pour cela Jean Nouvel imagine alors quinze chambres et trois suites disséminées dans les quatre pavillons. Malgré leurs univers uniques, ces espaces ont en commun leur clarté : de grandes baies vitrées offrent à chacune des chambres une vue imprenable sur les vignes bordelaises et la Garonne. L'architecte contemporain fait voler les codes : du blanc, du béton brut et la nature omniprésente comme touche de couleurs. L'attention portée aux détails se retrouve jusqu'aux lits, tous à des hauteurs différentes selon les chambres. Le but ? Avoir toujours la meilleure vue sur les vignes, lovés dans les couvertures immaculées. Minibar, chaîne hifi, bureau design, machine à café, produits griffés Hermès... Comme à la maison, ou presque. Espace architectural, le Saint-James accueille aussi les créations des designers les plus demandés : des fauteuils signés Le Corbusier, Philippe Starck, Charles Eames ou encore un certain Jean Nouvel. Dans la suite "Harley-Davidson" trône en son centre une véritable... Harley-Davidson. Et dans la suite "Jacuzzi" ? On vous laisse deviner.

Crédit photo : Jérôme Mondière



L'évènement : la cinquième édition du marché des producteurs

Pour la cinquième fois, Nicolas Magie, chef étoilé du Saint-James, organise le **Marché des Producteurs**. Le concept ? Présenter des produits du terroir et de saison quatre dimanches par an pour sensibiliser le public à la nécessité de suivre les saisons en cuisine. Le tout sous la houlette d'un chef invité et au cœur du Saint-James. Le dimanche 2 juillet prochain, de 9h à 13h, la terrasse de l'hôtel se transformera en marché à ciel ouvert. Nicolas Magie et son invité le chef Stéphane Carrade sélectionneront une vingtaine de producteurs locaux : caviar français, huîtres du Cap-Ferret, gâteaux basques, vins bordelais... Des produits beaux et bons qui régaleront toutes les papilles. Pour l'occasion, le Café de l'Espérance proposera un menu spécial à 30€ composé des produits présentés au **Marché des Producteurs**. A vos paniers.

Le Marché des Producteurs du Chef Nicolas Magie – dimanche 2 juillet 2017 de 9h à 13h – terrasse du Saint-James
Crédit photo : Hervé Lefebvre



Les cours de cuisine du Saint-James

Bien plus qu'un hôtel-restaurant où on met simplement les pieds sous la table, le **Saint-James** dévoile les coulisses de ses mets délicieux à tous. Côté Cours, l'école de cuisine du **Saint-James** propose 6 modules différents. Petits, grands, amateurs, confirmés... La gastronomie du **Saint-James** est à portée de mains. C'est **Célia Giraud**, sous-chef de **Nicolas Magie**, qui donne le la. Toque sur la tête, les convives apprennent tour à tour à réaliser des recettes de grands chefs. "Cours à thème", "drôles de chef", "sortie de bureau", "comme au Saint-James" ou "cuisine du monde"... Chacun y trouve son bonheur. Pour nos chères têtes blondes, une confection de délices sucrés est au programme. De 7 à 77 ans, la fin des cours se conclut toujours en beauté par une dégustation. Il n'y a pas d'âge pour la gourmandise au **Saint-James**.
Côté Cours - De 30€ à 145€ par personne selon les cours
Crédit photo : Hervé Lefebvre

Date : 25 Juin 2017

http://www.vogue.fr/lifestyle/voyages/diaporama/saint-james-hotel-restaurant-bordeaux-adresse-week-end/44100#saint-james-hotel-bordeaux-jean-nouvel-architecture_image1