

On a fait le marché avec... Nicolas Magie



Le chef étoilé du Saint-James nous convie chez ses fournisseurs.

PAR CLAUDIA COURTOIS

Après La Cape, qu'il a créé à Cendon (1 étoile), sur la rive droite, Nicolas Magie a repris les rênes du restaurant étoilé Le Saint-James à Bouliac, toujours rive droite, succédant à Michel Portos. Dans ce Relais & Châteaux, l'histoire gastronomique est riche : longtemps, le talentueux Bordelais Jean-Marie Amat y a régné en maître. Depuis près de trois ans, Nicolas Magie, l'autre enfant du pays, y trouve ses marques avec une

cuisine élaborée et simple à la fois, où le goût, la présentation et le produit sont trois valeurs cardinales. D'où l'importance de trouver les bons producteurs, auxquels il rend hommage en première page de son menu. « J'ai besoin de rencontrer et de connaître les gens avec qui je travaille », dit le chef à propos des fournisseurs, qui l'inspirent souvent dans ses recettes. 90 % des produits que Nicolas Magie traite viennent d'Aquitaine, « mon terroir, où j'ai été élevé et où je me sens le mieux ». Points communs à tous : exigence et passion.

Recette. Humour et amour du produit, deux secrets du chef.

Christian Teulé, le magicien du fromage de chèvre

Christian Teulé, sa femme, Dany, et leur fils, Laurent, livrent Nicolas Magie en fromages de chèvre nature, poivre du Sichuan, piment d'Espelette, cendré, cumin, etc. Dans leur ferme-bergerie, tout le monde a l'air heureux : du couple d'hirondelles dans la grange au chat siamois pépère, jusqu'aux quarante-six chamoisées alpines, de belles chèvres à la robe caramel, épine dorsale et pattes noires, auréolées de grandes cornes arrondies. Le tout dans un cadre idyllique, sur un mamelon de l'Entre-deux-Mers, introuvable sur un GPS basique. Depuis quarante-trois ans, cet autodidacte aux yeux vifs (près de 70 ans au calendrier) s'adonne à la traite deux fois par jour, fait naître les chevreaux – que sa femme nourrit trois fois par jour – et surtout fabrique ses propres fromages avec son fils, incollable sur la technique. Visite et achat sur place possibles. *Domaine de Gourdin, 33370 Fargues-Saint-Hilaire. 05.56.78.30.80.* ■■■



PHOTOS : SEBASTIEN ORTOLA/REA

■ ■ ■ **Cédric Dumas, le primeur aux petits oignons**

Nicolas Magie aime les légumes et fruits de saison, bien sûr, mais à maturité aussi. Il connaissait à titre personnel Cédric Dumas, primeur installé devant la départementale 936, sur la route de Bordeaux: c'est là que lui, ou sa femme, fait son marché le week-end. Il en a fait un de ses fournisseurs en primeurs pour le restaurant. « *Cédric m'appelle tous les jours quand il a des produits à maturité parfaite. L'avantage est que je peux acheter toujours frais et en petite quantité.* » Sa boutique, longtemps tenue par une famille de primeurs à charrette à bras, typique de Bordeaux, porte bien son nom: Fruimandise. Ses étals de fraises, d'asperges, de tomates de Provence, d'artichauts et de pommes pourraient faire un défilé de mode!

33, avenue Entre-deux-Mers, 33370 Fargues-Saint-Hilaire. 05.56.68.36.16.

Les confitures uniques de Sandrine Gondolo

La vocation vient parfois par hasard: c'est un accident qui a propulsé Sandrine Gondolo dans le monde des confitures, gelées et autres mignardises. Il fallait un métier qui ne nécessite pas de trop bouger. L'opportunité de faire des confitures est vite devenue une passion et cette Bordelaise travaille pour de grandes tables du Sud-Ouest, comme celle du Saint-James ou des Sources de Caudalie, pour des fromagers, primeurs et épicerie fines, « *du moment qu'ils font de la qualité* », souffle-t-elle, les mains dans 200 kilos de fraises à équeuter. Faire des confitures à la demande des clients, pas de souci, à la condition d'avoir « *les fruits de première qualité et de proximité, avec une aromatique certaine et produits sous le soleil* ». Pour le Saint-James, elle a entre autres concocté dans son labo, avec ses outils sur mesure, une compote vanille-poire Williams de Saint-Pierre-d'Aurillac (33). Un bonbon! Confitures et gourmandises.

Lieu-dit Hourdos, 33730 Préchac. 05.56.65.21.33. Visites possibles.



Les aromates, herbes et autres fleurs détonantes des Bastelica

Nicolas Magie attache autant d'attention au goût qu'à la présentation des plats: il aime égayer et surprendre avec des fleurs, jeunes pousses aussi étonnantes dans leurs couleurs, leurs formes et leurs goûts. Une vraie poésie champêtre dans les plats. Il y a une dizaine d'années, il a rencontré le couple Bastelica, Claudie et Henri, d'anciens universitaires qui ont tout lâché au début des années 70 pour se lancer dans cette culture raffinée et complexe dans le Gers. Ils proposent des choses surprenantes comme des feuilles d'agastache au goût anisé, des feuilles de mizuna, à la saveur de moutarde forte, ou encore la sauge ananas, qui porte bien son nom. Les fleurs de citrus sont ravissantes et celles de bourrache éclatantes de violet et piquantes au sens propre. Une encyclopédie de curiosités florales et herbacées à eux deux.

La Vallée des Deux-Sources, Haut-Bourg, 32400 Verlus. 05.62.09.45.42. Visites possibles.

Les volailles de Duplantier

Poulardes, cailles façon ortolans, canards demi-sauvages, canards de Rouen, les gallinacés n'ont pas

Primeur. Explosion de couleurs et de saveurs chez les Bastelica.

Héliculteurs. Christel et son mari, Thierry, élèvent des tonnes d'escargots chaque année.

de secret pour ce grand gaillard sympathique, Pierre Duplantier. « *L'élevage, c'est de la rigueur et une somme de détails qui permettent la réussite d'une bonne volaille.* » Lui aussi fait partie des fidèles de Nicolas Magie. La durée d'élevage, le chauffage, la « mise à l'herbe », le nourrissage – fabriqué maison –, la litière toujours propre, rien n'est laissé au hasard.

64410 Mézacq. 05.59.04.50.58.

Christel Jorand, la dame aux escargots

Même pas peur: le chef étoilé aime mettre à la carte des plats avec des cuisses de grenouille ou encore des escargots. C'est par une connaissance commune qu'il a rencontré Christel Jorand, une passionnée d'élevage d'escargots: gros gris livrés vivants – à jeun évidemment – aux restaurateurs et petits gris transformés à la sauce bordelaise. Une passion qui ne rapporte pas grand-chose à cette maman d'une jeune fille championne de France de kick-boxing. Peu importe: avec son mari, Thierry, ils produisent des tonnes par an, les nourrissent pendant cinq mois à la farine de céréales bio, les trient, les nettoient, les font jeûner sans les stresser. Cette fois-ci, Nicolas Magie n'est pas reparti avec des cagouilles, mais avec des feuilles de fraises des bois, juste à côté du parc à escargots ■

23, route de Maison-Rouge, 33370 Fargues-Saint-Hilaire. Vente aux restaurants et sous forme de produits transformés dans quelques supermarchés des environs.



PHOTOS: SÉBASTIEN ORTOLA/REA