LE SAINT JAMES

HÔTEL D'ARCHITECTE

Cuisine et recettes du chef étoilé
Nicolas Magie

Saint-James Bouliac

Aquitaine

Le chef, Nicolas Magie

C'est en 2012 que Nicolas Magie prend la tête des cuisines du Saint-James à Bouliac, Relais & Châteaux situé à 15 minutes du centre de Bordeaux.

Après son arrière-grand-mère, sa grand-mère et son père, Nicolas Magie est la 4ème génération en cuisine.

De Bordeaux à Paris, ce chef a un parcours fortement marqué par son attachement au terroir aquitain :
- Apprenti chez Michel Gautier, restaurant le Rouzic à Bordeaux (1*)
- Michel Carrère, la Chamade à Bordeaux (1*)
- Le Pavillon des Boulevards à Bordeaux (Denis Franc) 1*
- Le Miramar à Biarritz (Pays Basque) Mr Gaüzère 1*
- Hôtel de Crillon (Christian Constant) 2* pendant un an et demi

En 2004 Nicolas Magie obtient l'étoile Michelin dans son restaurant de Cenon (la Cape).

La Cuisine du chef (recettes disponibles sur demande)

Le jeu des saveurs

Nicolas Magie apprécie jouer avec les saveurs et plus particulièrement travailler sur l'amertume et l'acidité des plats qui donnent selon lui une cuisine plus digeste et favorisent l'appétence.

Douceur des langoustines associée à l'acidité de la pomme, amertume de l'asperge et saveur iodée des bigorneaux… Tel un funambule, le chef propose un festival de saveurs tout en équilibre.

Langoustines XXL de la Cotinière,
Pomme verte & épine vinette & Caviar d'Aquitaine

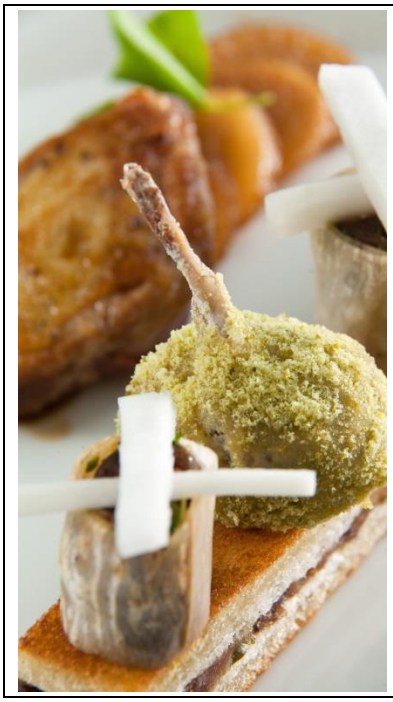
Turbot sauvage de la Cotinière rôti au beurre d'agrumes,
asperge de Blaye & bigorneau & oursin

La part belle aux produits locaux

Légumes, herbes, salades et fruits de la Vallée des Sources…
90 % des produits qu'il travaille sont locaux.

En témoigne cette magnifique création qui met à l'honneur le veau du Bazadais et le homard du Port de la Cotinière, à St Pierre d'Oléron.

Carpaccio de veau du Bazadais,
homard de la Cotinière & groseille de mer



La star : le produit

« Plus on utilise le produit, plus on a le goût » n'hésite pas à dire le chef qui est « plus produit que plat ». Epluchures pour bouillon, têtes de crevettes pour sauce… Il le travaille ainsi dans sa totalité afin de le sublimer.

Et parce que le produit est la star dans sa cuisine, le chef valorise ceux de saison. Pour le printemps, il met alors par exemple sur le devant de la scène la morille, l'asperge ou encore le petit pois.

Caille de chez monsieur Duplantier,
navet boule d'or & radis noir & datte

Carré de cochon ibérique
Salsifis & morilles & terre végétale (à base de farine de malt et de bière brune)

Une cuisine à l'image du lieu

Le grand talent du chef est de se fondre dans le paysage sans oublier son identité de cuisinier.

C'est pourquoi la dualité tradition et 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 ce plat entre terre et mer :
Ris de veau de lait du Limousin,
petit pois & ail nouveau & poulpe

A propos du restaurant :

Conçue tel un jardin en terrasses, la salle, sur 3 niveaux, épouse parfaitement la dénivellation de la colline et offre une très belle vue depuis chaque table sur Bordeaux, les jardins et les rangées de merlot qui produisent le « Vin du Jardin ».

Les lignes sont pures, rythmées par d'élégantes lampes de chevet.

Au coucher du soleil, murs et plafond en stuc changent de couleur, tout en douceur : un enchantement.

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner,
il peut accueillir 80 couverts.

Le Saint-James c'est aussi :

- un hôtel d'architecte

- 15 chambres et 3 suites, où design et nature communient

- le Café de l'Espérance, brasserie typique, située de l'autre côté de la rue, face à l'église romane de Bouliac

- une terrasse et une piscine extérieure

- une école de cuisine

Le Saint-James 3, place Camille Hostein 33270 Bouliac Tél. : 05 57 97 06 00 Mail : reception@saintjames-bouliac.com **www.saintjames-bouliac.com**	**Contact Presse : Maryse Masse Communication** Maryse Masse et Pascaline Le Gal Tél. : 01 40 54 72 50 Mail : contact@marysemasse.com **www.marysemasse.com**