



TENDANCES GASTRONOMIE

À LA CARTE par Thibaut Danancher



DEMANDEZ
LE MENU...

La table

La 4, au bord de la baie vitrée avec vue imprenable sur les vignes.

Le plus

La très belle carte des vins signée par le chef sommelier Adrien Champigny.

Le plan B

Le Prince noir, 1, rue du Prince-Noir, Lormont (Gironde).

05.56.06.12.52.

Nicolas Magie au milieu de son équipe, au Saint-James, à Bouliac.

Le grand tour de Magie

Ce fut une maison visionnaire imaginée par feu Jean-Pierre Amat en 1989. Un lieu façonné par Jean Nouvel, assurément – trop – en avance sur son temps, à l'époque, avec sa salle de restaurant à l'allure de cube de verre panoramique ouverte sur Bordeaux et ses 18 bucoliques chambres et suites face à

la Garonne. Voilà Nicolas Magie aux commandes depuis 2012 du Saint-James, à Bouliac, après que Michel Portos a veillé une décennie durant sur les destinées de ce petit paradis croqué sur la vigne. Le Girondin pur jus – qui a notamment roulé son tablier avec Christian Constant au Crillon, à Paris, et fut étoilé à La Cape, à

Cenon – célèbre avec bonheur les bijoux de sa grande Aquitaine natale. A 46 ans, le garçon est plus que jamais dans sa vérité au fil de ses menus vantant les pépites de la terre et de la mer.

Le foie gras de canard chaud bercé dans une feuille de figuier imprégnée d'une poudre de champignons concentrés noce avec des cèpes grillés et crus, un carpaccio de figues et une réduction de jus de raisin du jardin. Le homard bleu de La Cotinière se met dans tous ses états: les coudes en tartare sont cajolés dans une fine tartelette coiffée de caviar; les pinces dans l'esprit d'un fish and chips font les yeux doux à une mayonnaise corallée; la queue rôtie au brasero se dandine dans une bisque des carapaces. Le cochon de lait confit dans un bouillon de jambon Ibaïama puis caramélisé froticote avec sa peau croustillante, une crème d'oignons blancs, des noisettes fraîches et un jus brun. Pour l'ultime tour de Magie, une rafraîchissante douceur: la framboise dans l'esprit d'un vacherin, coque meringuée, sorbet framboise et estragon, crème légèrement vanillée ■

Le Saint-James, 3, place Camille-Hostein, Bouliac (Gironde). 05.57.97.06.00.

Menus: 47 € (déjeuner), 77, 115, 155 €. Carte: de 70 à 175 €.



FOIE GRAS DE CANARD RÔTI DANS UNE FEUILLE DE FIGUIER

Le secret de Nicolas Magie

On assaisonne le gros lobe de foie gras de canard de sel fin, de piment d'Espelette et de poudre de champignons concentrés. On l'enroule dans plusieurs feuilles de figuier. On l'enveloppe de papier film. On le cuit quarante-cinq minutes à 68 °C au four vapeur. On extrait le lobe de foie gras de canard. On le grille cinq minutes sur une braise douce au barbecue en le retournant régulièrement.

Le produit

Le foie gras de canard provient de Cyrille Biraben, éleveur à Beuste, dans le Béarn. Chaque lobe pèse entre 450 et 700 grammes. En bouche, ce petit bijou déploie des saveurs noisettées et légèrement fumées en offrant une texture à la fois soyeuse et ferme.