

- [CUISINE](#)
- [STÉPHANE MÉJANÈS](#)
- [COMME PAR MAGIE](#)

Comme par Magie

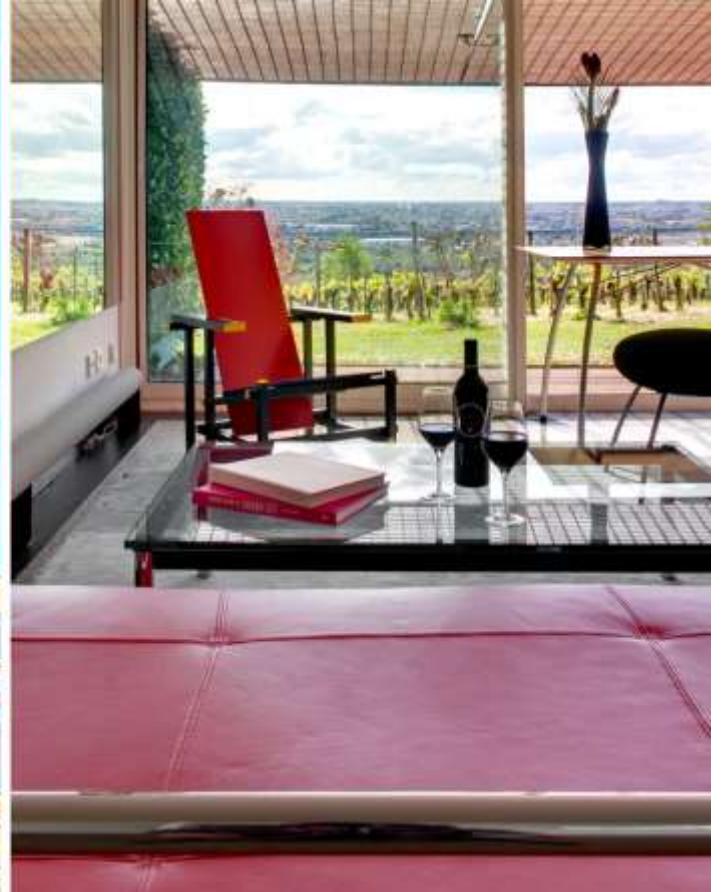
Le dimanche 9 décembre, la terrasse du Saint-James à Bouliac se transformera pour la 11ème fois en marché des producteurs. Nicolas Magie, chef exécutif de l'hôtel-restaurant dessiné par Jean Nouvel, recevra ceux avec lesquels il travaille au quotidien.



[STÉPHANE MÉJANÈS](#)

Longtemps journaliste sportif, Stéphane Méjanès a décidé depuis 2011 de raconter la gastronomie, de la fourche à la fourchette, à la suite d'une rencontre décisive avec de grands chefs dans une forêt laponne. Mercenaire de la plume, il écrit notamment pour Omnivore et participe à son festival parisien en y animant la Scène Artisan depuis 2015.

Ils seront tous là. Il y aura sans doute Beñat Moity, venu de Saint-Jean-de-Luz avec ses rustiques fromages d'estives gravés du sceau des bergers. Il y aura Eric Guttierrez et ses brebis de la Bergerie de la Grande Chaux, à Saint-Christophe-de-Double, en Gironde. Il y aura aussi Pierre Duplantier et ses volailles élevées avec amour à Meracq, le village dont il est le maire, dans les Pyrénées-Atlantiques. Il y aura certainement Eric Ospital, fameux charcutier de Bayonne à l'accent rugueux et au verbe fort. Et tant d'autres. Ils seront une trentaine à monter leur étal sur la jolie terrasse ombragée du Saint-James avec vue imprenable sur la métropole bordelaise et la vallée de la Garonne.

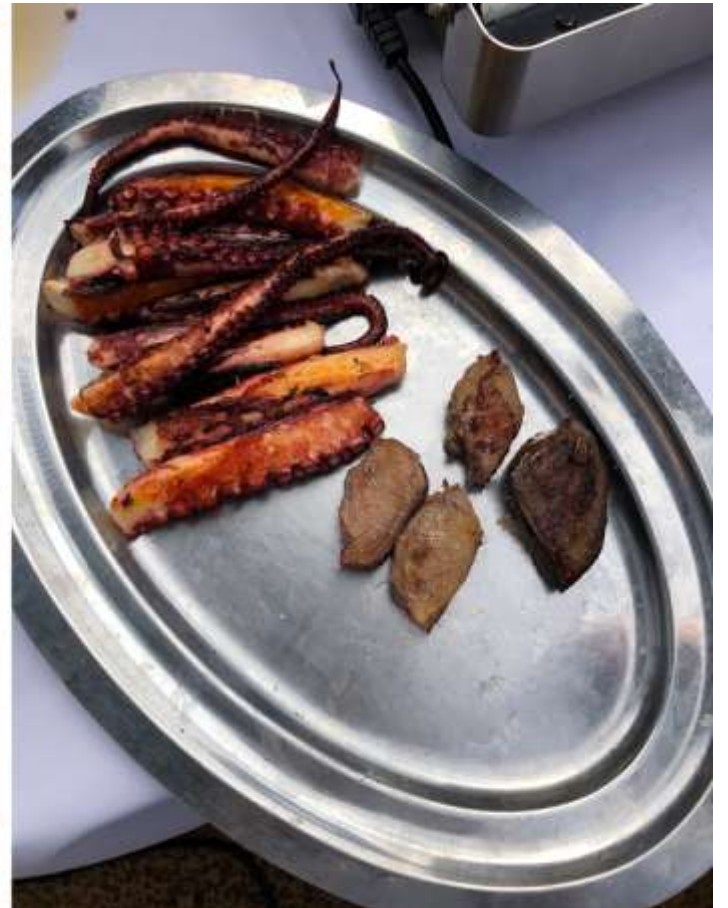




Une 10ème édition déjà réussie

Ce moment, Nicolas Magie l'attend quatre fois par an avec impatience. Marie Borgel, aussi, la souriante et dynamique directrice de ce somptueux domaine membre de l'association Relais & Châteaux, dont le restaurant gastronomique est auréolé d'une étoile au Guide Michelin. Lors de la 10ème édition, il fallait voir leurs mines réjouies à tous les deux devant la foule qui se pressait sous un franc soleil de septembre. Plus de 1 500 personnes en une demi-journée pour un marché paysan dans l'une des communes les plus riches de la région. Farceurs, ils avaient prévu une animation un peu décalée avec un groupe espagnol, Santa Machete, au look déjanté et à la musique métissée, entre Amérique latine et Afrique. Passé l'effet de surprise, personne n'a résisté à l'énergie des cuivres et des riffs de guitare.

Mais c'est bien à un marché du dimanche, comme il en existe partout en France, que Nicolas Magie souhaite convier les Bordelais. C'est l'aboutissement logique d'une philosophie de cuisine profondément ancrée chez cet enfant du pays, formé notamment à la Chamade et au Pavillon des Boulevards, à Bordeaux, au Miramar, à Biarritz, mais aussi au Crillon, à Paris, à l'époque de Christian Constant. À Cenon, où il a enfin ouvert son propre restaurant, étoilé dès 2004, dans un quartier populaire, il avait déjà ce souci de connaître chacun de ses fournisseurs par son prénom. Pour cela, il faut jouer la carte du produit local et de saison. C'est ce qu'il fait depuis qu'il a pris les rênes du Saint-James, en 2012, avec tous ceux qu'il invite à ses marchés, tout au long d'une carte haute en saveurs.



L'eau à la bouche

Le foie gras entier de chez Cyrille Biraben (encore un producteur fidèle du marché) s'avance pour deux personnes, rôti dans une feuille de figuier, avec une poudre de champignons concentrés, une réduction de jus de raisin du jardin et un carpaccio de figues et cèpes grillés. Le bar sauvage, tué selon la méthode japonaise ikéjime, arrive en filet épais, rôti sur la peau, avec des ormeaux juste snackés, des cèpes du Médoc en différentes textures, un condiment ail et persil fumé et un beurre d'arêtes au citron Virgata. Quant au pigeon de Madame Leguen, ses filets sont rôtis sur le coffre, ses cuisses confites à l'huile de courge et graines torrifiées, et il est escorté d'un chou-fleur brûlé à la pulpe de citron jaune, de cébette crue et d'un jus réduit. De quoi inspirer tous ceux qui repartent du marché des producteurs, le panier plein et le cœur joyeux.







