



LA TABLE

Toute la magie de l'autre table



Originalité de l'autre table, chaque chef de partie vient présenter et servir son plat. PHOTOS F.COTTEREAU



Chaque soir, Nicolas Magie improvise avec sa brigade un dîner surprise selon son inspiration



Chaque soir, les convives sont invités à se rendre dans les cuisines du Saint-James, le prestigieux établissement de Bouliac, afin de prendre l'apéritif en compagnie du chef étoilé Nicolas Magie. Puis tandis que le chef et sa brigade s'activent aux fourneaux, les clients prennent place dans un salon situé juste en face des cuisines pour débiter une expérience culinaire comme nul autre pareil. Chacun s'attable et sur les indications du majordome du jour, découvre qu'il dispose de son propre tiroir dans lequel il trouvera sa serviette et les différents couverts nécessaires à son dîner.

« C'est un peu comme si on dinait dans la cuisine, au plus près des fourneaux », résume Nicolas Magie pour qualifier l'autre table, la nouvelle expérience qu'il a imaginée pour la clientèle individuelle de l'établissement. « Mais ce n'est pas une table d'hôtes, cela reste une table unique », assure Marie Borgel, la maîtresse de maison qui a donné carte blanche au chef pour développer ce concept innovant.

La surprise du chef

Ici, à l'inverse du restaurant gastronomique, pas de formalisme, pas de menu ni de carte non plus. Place à la surprise et à la cuisine d'instinct réservée aux épicuriens. Le chef improvise à chaque fois selon son inspiration et celle de sa brigade. Ses propositions gastronomiques originales et ses créations évoluent au fil des arrivages saisonniers et des produits locaux du marché. Liberté et audace sont les maîtres mots.

« Pour un chef, c'est l'occasion de sortir du carcan de la carte, de s'extraitre des contraintes du restaurant gastronomique tout en s'amusant et en restant sur des propositions gastronomiques », poursuit Marie Borgel. Le tout en accord avec une sélection de vins laissée au soin du sommelier. « Il peut y avoir 6, 7 ou 8 plats, préparés en mini-portion, tout dépend », précise le chef.

« Ce qui est important c'est que le client se laisse tenter, surprendre et surtout qu'il nous dise ce qu'il en pense. Le testeur c'est lui »

Pas d'interdit donc, tout se fait selon l'inspiration, l'envie et l'arrivage (1). Et ce jour-là, côté découvertes, c'est cuisses de grenouille et crête-de-coq !

Un laboratoire culinaire

Un festival pour les papilles et les pupilles qui permet à certains de goûter des produits et de se laisser séduire par des plats qu'ils n'auraient jamais choisis à la carte. « Ce qui est important c'est que le client se laisse tenter, surprendre et surtout qu'il nous dise ce qu'il en

pense. Le testeur c'est lui. Il devient analyste, critique et il dit s'il aime ou pas », explique le chef étoilé.

L'originalité de l'autre table est également dans le service puisque chaque chef de partie vient présenter sa création (une viande, un poisson, un dessert...), parler des produits et servir son plat à table. « C'est un moment privilégié entre la cuisine et le client », souligne Nicolas Magie qui veut du vivant et de la décontraction.

L'autre table se démarque ainsi en cassant les codes et en faisant tomber certaines barrières. « L'objectif de ce nouveau concept est de créer une proximité et un lien direct avec le client. Il s'inscrit dans la continuité du marché du Saint-James ou des Rendez-vous en terrains connus, lancés en début d'année, qui permettent tous les deux mois à des clients déjà venus au restaurant de passer un moment privilégié avec Nicolas Magie et un producteur », précise Marie Borgel qui a à cœur de cultiver cette ouverture et cet état d'esprit.

Nul doute que ce laboratoire culinaire fera recette auprès des gourmets et des gourmands.

Stella Dubourg

(1) L'expérience n'est pas conseillée aux personnes allergiques à certains produits.

L'autre table de Nicolas Magie. 195 euros par personne, vin compris. Chaque soir à 19 h 30 du mardi au samedi. Réservations : 05 57 97 06 00.