



Photo Anthony Lanmeretonne



Photo Fabien Cottereau

Chaque création du chef Nicolas Magie et de son équipe, pour cette Autre Table, sera peut-être inscrite un jour à la carte du Saint-James. Pour l'heure, l'instant de partage est à vivre avec spontanéité.



FOCUS GIRONDE

L'AUTRE TABLE, L'INSTANT PRIVILÉGIÉ

En créant une nouvelle offre gastronomique au Saint-James, avec L'autre Table de Nicolas Magie, le chef étoilé de Bouliac partage l'intensité de l'acte de création culinaire. Une expérience forcément magique !

◆ AXELLE MAQUIN-ROY

Pousser la porte de L'Autre Table, c'est pénétrer un univers à part. Entre monde parallèle et envers du décor, cette nouvelle table du Saint-James est toutefois bel et bien celle du chef étoilé. Mieux, c'est une expérience que Nicolas Magie a souhaité partager avec ses convives. Au plus près du produit. Au plus près de l'instant de création culinaire, « dans une totale liberté », savoure le cuisinier. Mais surtout en pleine décontraction.

À l'écart de la salle du restaurant, l'ancien petit salon, situé face aux cuisines dont on partage l'activité sonore, s'est transformé en table unique.

Vaste et carrée, elle peut accueillir jusqu'à 12 personnes. « Mais ce n'est pas une table d'hôtes, où se retrouvent des gens ne se connaissant pas », prévient Marie Borgel, propriétaire des lieux. L'expérience se veut personnelle. Et interactive. Ainsi, Nicolas Magie assure lui-même l'accueil à 19 h 30. « Je suis timide ; passer en salle n'est pas quelque chose de naturel pour moi. Ce format de petit comité me convient mieux », explique celui qui de fait se révèle très à l'aise dans ces nouveaux échanges. Tout particulièrement lorsqu'il présente l'un des huit plats servis. Comme le fera, tour à tour, chacun des membres de la brigade ayant officié à l'élaboration d'un des plats de cette carte éphémère. En retour, Nicolas Magie attend la même spontanéité

de la part des participants ainsi transportés dans un environnement certes gastronomique, mais décomplexé. « Nous avons aussi besoin de ces échanges constructifs pour, nous, aller de l'avant. »

ÉMOTION ET SINCÉRITÉ

On comprend alors que derrière chaque création improvisée pour l'occasion, s'est nouée une relation particulière, avec sa part d'émotion, entre les cuisiniers, le produit mis à l'honneur et surtout le producteur à la genèse de tout cela. Les mots sont parfois hésitants, les regards embarrassés, mais l'expression est profondément sincère. L'invite à la dégustation n'en est que plus intense. D'autant que sur les palais alléchés se succèdent, s'accompagnent et se subliment, dans un parfait équilibre, produits rares ou d'exception (homard, crêtes de coq, cuisses de grenouille) et mets plus familiers (artichaut, concombre et petits pois), tous tirés de l'arrivage du jour.

Si la magie telle que définie dans le Larousse est « l'idée qu'il existe des puissances cachées dans la nature, qu'il s'agit de concilier », alors le chef n'a jamais si bien porté son nom !

« CE FORMAT
DE PETIT COMITÉ
ME CONVIENT
MIEUX. »
NICOLAS MAGIE

**PAGES 8 À 15
DOUCEUR DE VIVRE
AU CARRELET****Miam Bordeaux**

Itinérances gourmandes
par Sylvie Berteaux, 69, quai
des Chartrons, 33300 Bordeaux.
Tél. 06 21 80 06 80.
www.miam-bordeaux.fr

Pêcherie Bajolle

2, route de Pont-Castel,
33640 Isle-Saint-Georges.
Tél. 05 56 72 68 38.

Ludovic Vidal (pêcheur)

26, Route du Bois de Savis,
33640 Castres-Gironde.
Tél. 06 11 57 20 77.

**PAGES 18 ET 19
NEWS PRODUITS****Perlita**

Esturgeon aux citrons rôtis,
10 € le pot de 80 g ;
esturgeon au caviar, 12 € le pot
de 80 g ; tapas d'esturgeon
aux piquillos condimentés,
11 € le pot de 150 g.
Boutique en ligne
[sur www.perlita.com](http://www.perlita.com)

Pruneaux d'Agen fourrés

Par Comtesse Dubarry, 24,50 €
la boîte métallique de 340 g, dans
les boutiques Comtesse Dubarry
(à Bordeaux, rue des Trois-Conils)
et sur www.comtessedubarry.com

Jépure Citron noir

Par Stéphane Jégo, 8 € le pot.
En vente sur la boutique en ligne.
www.lamijean.fr

Le Guide Michelin

Accessoires et ustensiles
de cuisines.
www.fdg.fr

Marlette

Préparation bio pour muffins
framboise à la fleur de sel de l'île
de Ré, 8,40 € le sachet de 340 g.
Boutique en ligne : www.marlette.fr

Premius

Bordeaux rouge, blanc ou rosé,
par Yvon Mau, 29,90 €.
En exclusivité
sur www.mondovino.com

Pauline & Olivier

Crème de parmesan à la truffe
blanche, à partir de 5 € le pot de
50 g ; velouté à la truffe blanche,
6 € le pot de 130 g.
www.paulineolivier.com

**PAGES 20 ET 21
LA VIANDE DE TAUREAUX,
UN LUXE À PETIT PRIX****L'Hysope**

Nicolas Durif, chef de L'Hysope,
25, rue de l'Aurore,
17220 La Jarrie.
Tél. 05 46 68 52 21.
www.lhysope.fr

**PAGE 23
UN MONDE LOCAVORE****Christian Mazelle**

La Ferme des Combes,
24750 Boulazac.
Tél. 05 53 53 39 38.

**PAGES 28 ET 29
NEWS BOUTIQUES****Aux Merveilleux de Fred**

7, place Jean-Jaurès,
33000 Bordeaux.
Tél. 05 57 83 76 33.
www.auxmerveilleux.com

Illy Caffè Bordeaux

Bassins à flot, 65, quai Lawton,
33000 Bordeaux. Du lundi
au samedi de 8 h à 20 h.
Tél. 05 56 50 99 53.
Facebook [illycaffebordeaux](https://www.facebook.com/illycaffebordeaux)

Les Tontons Papas

80, Grand-Rue,
47700 Casteljaloux.
Tél. 05 53 93 55 55.
Ouvert tous les jours, lundi
et jeudi à partir de 14 h 30,
nocturnes jusqu'à 22 h
les vendredis et samedis.

L'Athelier&

132, rue Pascal-Duprat,
40630 Sabres.
Tél. 05 58 08 95 87.
Ouvert tous les jours sauf
le mercredi, de 9 h à 19 h,
et le dimanche de 10 h à 19 h.

L'Économat

79, route de Seignosse,
40150 Soorts-Hossegor.
Tél. 06 45 29 28 04.

**PAGES 34 À 42
L'AUTRE TABLE,
INSTANT PRIVILÉGIÉ****L'Autre Table**

De Nicolas Magie,
restaurant Saint-James,
3, place Camille-Hostein,
33270 Bouliac.
Tél. 05 57 97 06 00.
Repas du mardi au samedi
à 19 h 30, 195 €/personne,
vins compris.
www.saintjames-bouliac.com

**PAGES 36 À 43
LE COCKTAIL
S'INVITE À TABLE****Le Mojo**

Fabrique à cocktails,
10, rue de l'Évêché, Dax.
Tél. 05 58 56 98 79.
Facebook [Mojo Dax](https://www.facebook.com/LeMojoDax)

**PAGES 44 À 49
MICHEL VICO
LE RETOUR GAGNANT****Le Jasmin**

Restaurant gastronomique,
hôtel Le Stelsia, lieu-dit Lalande,
47140 Saint-Sylvestre-sur-Lot.
Tél. 05 53 01 14 86.
Menu L'Instant Jasmin à 55 €.
Ouvert du mercredi au samedi,
de 12 h à 13 h 30 et de 19 h
à 21 h. Le dimanche, de 12 h
à 13 h 30.

Le Bistrot du Stelsia

Hôtel Le Stelsia, lieu-dit Lalande,
47140 Saint-Sylvestre-sur-Lot.
Tél. 05 53 01 14 86.
Menu à 19,50 € le midi, du lundi
au vendredi. Menu carte (entrée,
plat, dessert) à 28 €.
Ouvert tous les jours,
de 12 h à 14 h 30
et de 19 h à 22 h.
www.lestelsia.com

**PAGES 51 À 55
PAS SI FOLLES
CES HERBES !****Uyen Do, Born to be wild**

Impasse Coucombres,
24130 Prigonrieux.
www.born-to-be-wild.fr

Aitor de Portuondo

Jardin Urgain, 64220 Anhaux.
Tél. 06 76 59 85 83.
www.producteurs-fermiers-pays-basque.fr/fr/producteur/portuondo-aitor

**PAGES 57 À 59
LA RECETTE PAS À PAS****Zôdio**

9004, rue Denis-Papin,
33130 Bègles.
Tél. 05 57 99 06 40.

**PAGES 60 À 63
LA PLANCHA REVISITÉE****Sébastien Zozaya**

Inopia Traiteur,
16, rue de la Bergerie,
64200 Biarritz.
Tél. 05 59 24 45 98.
www.inopia-traiteur.fr

Forge Adour

66, avenue du 8-Mai-1945,
64100 Bayonne.
Tél. 05 59 42 42 02.
<http://forgeadour.com>

PAGES 68 À 71
**LE MARCHÉ
DE FABRICE RODOT****L'Atelier**62, D 14, 24560 Issigeac.
Tél. 05 53 23 49 78.PAGES 74 ET 75
**LA SÉLECTION
DE CÉSAR COMPADRE****Roche Mazet**Merlot rosé 2017,
34500 Béziers.
www.rochemazet.com**Rosé Canicule 2017**Vignobles Icard, Palay,
33540 Saint-Félix-de-Foncaude.
Tél. 05 56 71 53 67.**Château Coutet 2015**Coutet, 33330 Saint-Émilion.
Tél. 05 57 74 43 21.
<http://chateau-coutet.wine>**M de Magnol 2017**Barton & Guestier,
BP 30, 33292 Blanquefort Cedex.
Tél. 05 56 95 48 00.**Château de Bouillerot**Le Palais d'Or 2016,
8, Lacombe,
33190 Gironde-sur-Dropt.
Tél. 05 56 71 46 04.
www.bouillerot.com**Château Armens 2015**Lieu-dit du Bourret,
N 89, 33330 Saint-Pey-d'Armens.
Tél. 05 57 24 72 15.PAGES 76 À 82
**CRISTALLINS ACCORDS
À LAFaurIE-PEYRAGUEY****Château****Lafaurie-Peyraguey**Hôtel & Restaurant Laliq, lieu-dit Peyraguey,
33210 Bommes-Sauternes.
Tél. 05 24 22 80 11.
Le midi menu à 65 €, à la carte trois plats 90 €, menu Laliq premier cru en sept plats : 165 €, menu tout sauternes 235 €. Restaurant ouvert du jeudi au lundi.
www.lafauriepeyragueylalique.comPAGE 83
**LE GOÛT
DE LA SIMPLICITÉ
POUR CE FRANCS****Château Cru Godard**33570 Francs.
Tél. 05 57 40 65 94.
Facebook : Cru-godardPAGES 86 À 89
**LA RENAISSANCE
DU SQUARE****Le Square**Hôtel et restaurant, 5, place de la Craste, 47220 Astaffort.
Tél. 05 53 47 20 40.
www.lesquareastaffort.fr**Auberge des Bouviers**8, rue Montebello, 32700 Lectoure.
Tél. 05 62 68 95 13.**Le P'tit Resto de Gaïa**62, rue Nationale.
Tél. 05 62 28 15 69.
Et Le Rouge-Gorge,
132, rue Nationale,
32700 Lectoure
Tél. 09 54 36 39 90.**Librairie Martin-Delbert**85, boulevard de la République,
47000 Agen.**Le Stelsia**lieu-dit Lalande,
47140 Saint-Sylvestre-sur-Lot.
Tél. 05 53 01 14 86.PAGES 90 À 93
NEWS RESTOS**Domaine de Raba**35, rue Remi-Belleau,
33400 Talence.
Tél. 05 57 26 58 28.
www.domainederaba-talence.fr**Les Terrasses de Marie**Le Bourg
24250 La Roque-Gageac.
Tél. 06 81 03 48 38,
ouvert tous les jours en saison de 8 h 30 à minuit.
Facebook Les Terrasses de Marie**La Paillote du lac**1, avenue du Tour-du-Lac,
40510 Seignosse.
Tél. 05 58 41 04 33.**Makito Bordeaux**67, cours Victor-Hugo,
33000 Bordeaux.
www.makito-bordeaux.fr**Graines de sauvage**2, rue de Saintonge,
33000 Bordeaux.
Tél. 06 50 28 58 29.
(Ouvert du mardi au samedi, nocturne le jeudi).
www.grainesdesauvage.com**Luciole**14, place du Solençon,
16100 Cognac.
Tél. 05 45 81 70 11.
www.bar-luciole.com**Chez Rémi**2, rue Fonneuve, 33500 Libourne.
Tél. 05 57 51 27 71. Ouvert 7 jours sur 7, midi et soir, réservation conseillée.**La Cabane du Breton**4, allée De-Lattre-de-Tassigny,
33120 Arcachon.
Tél. 06 37 13 69 51.**Le Père Ouvrard**4, rue des Pionniers,
Cap-Ferret,
33970 Lège-Cap-Ferret.
Tél. 05 57 18 75 61.
Ouvert du jeudi au lundi, midi et soir.
En juillet et août 7 jours sur 7 à partir de 18 h.
Le midi : entrée 5 €, plat du jour 14 € et dessert 5 €.
<http://le-pere-ouvrard.business.site>PAGES 94 ET 95
GETARIA MET LE TURBOT**Kaia-Kaïpe**4, rue du Général-Arnao,
20808 Getaria
Tél. 00 34 94 31 40 500.
Tarifs : de 65 à 95 €.
www.kaia-kaïpe.comPAGES 100 À 107
**UNE TABLE FIÈREMENT
DRESSÉE
VERS L'EXCELLENCE****Restaurant La Table**

Franck Putelat (2 étoiles), et hôtel

Le Parc (4 étoiles)80, chemin des Anglais,
11000 Carcassonne.
Tél. 04 68 71 80 80.
Carte et menus : émotion 85 €, classique fiction 125 €, action-réaction 165 €. Sept chambres : de 210 à 270 €, selon saison et options.
www.franck-putelat.com**Restaurant À 4 Temps**2, boulevard Barbès,
11000 Carcassonne.
Tél. 04 68 11 44 44.
Carte et menus : 17,50 € et 31 €. www.brasserie4temps.fr.**Pont-Levis Hôtel**(4 étoiles), bâtisse du XVIII^e siècle avec piscine, 40, chemin des Anglais, 11000 Carcassonne.
Tél. 04 68 72 08 08.
Douze chambres de 149 € à 324 €, selon saison et options.
www.pontlevishotel.com**Restaurant Bourdasso**Domaine de la Bourdasse,
11220 Pradelles-en-Val.
Tél. 04 68 78 08 31.
Bourdasso chez Gayda, domaine Gayda, 11300 Brugairolles,
Tél. 04 68 69 37 57.
bourdasso@hotmail.com,**La Ferme de Villeneuve**Lieu-dit Les Graves,
11160 Villeneuve-Minervois.
Tél. 06 52 03 46 11
et 06 72 97 53 51.
lafermedevilleneuve@outlook.fr**La Ferme Cardoso**20 T route de l'Aude,
11700 Saint-Couat-d'Aude.
Tél. 04 68 91 53 83.**Domaine Bousquet**11600 Malves-en-Minervois.
Tél. 04 68 72 25 32.
malves-bousquet@wanadoo.fr