



Nos bonnes tables à Bordeaux : le tour de magie végétal et créatif de Mathieu Martin au Saint-James à Bouliac



Mathieu Martin a pris la direction des cuisines du Saint-James début 2020. © Crédit photo : Photo Laurent Theillet

A l'instar de Nicolas Magie, le nouveau chef du Saint-James met le produit au cœur de sa cuisine. Mais avec sa touche végétale et son grain de folie.

Prendre les commandes des cuisines étoilées du Saint-James après les célèbres chefs qui s'y sont succédé, Jean-Marie Amat, Michel Portos et enfin Nicolas Magie, c'est un sacré défi.

Et pourtant, à 33 ans, Mathieu Martin, second de Nicolas Magie pendant sept ans, écrit depuis début janvier une nouvelle page de l'histoire culinaire du Relais & Châteaux. Avec une cuisine simple basée sur le goût, qui respecte l'ADN et les valeurs de l'établissement. « Ce sont les producteurs du Saint-James qui font la carte dans le respect des saisons », souligne le jeune chef issu de l'école hôtelière de La Rochelle avant d'être formé par des chefs de renom. Il a ainsi perfectionné son savoir faire au Pays basque à Ainhoa avec Maurice Isabal, chez Ithurria, puis à l'Hôtel du Palais à Biarritz avec Jean-Marie Gautier, au Bristol avec Éric Fréchon, avant de rejoindre Cordeillan-Bages dans le Médoc avec Thierry Marx puis Jean-Luc Rocha et enfin au Gabriel à Bordeaux avec François Adamski.

Une carte à sa sauce

[Visualiser l'article](#)

Depuis qu'il est arrivé aux fourneaux, Mathieu Martin a élaboré sa propre carte. Une carte où l'on retrouve quelques-uns de ses plats signatures du temps où il était second de Nicolas Magie mais aussi de nouvelles suggestions très créatives. « Je propose une cuisine de saison et de goût, avec moins de beurre et moins de crème, plus de bio et en ramenant une structure végétale », explique le chef qui entend bien créer un véritable potager dans le jardin du Saint-James « afin d'aller chercher le matin ce dont on a besoin en cuisine ».

Un esprit « coiffé décoiffé »

Ses plats offrent ainsi des saveurs puissantes qui se marient à merveille. Si les assiettes sont très épurées, un gros travail sur la concentration des goûts, qui ne réunissent pas plus de trois ou quatre ingrédients, permet de mettre en avant le produit. « Quand on mange une carotte, il faut qu'elle ait le goût de carotte. Pour cela, je la cuis dans un jus de carotte maison pour maximiser les saveurs et emmener de la puissance dans l'assiette. »

Si l'on retrouve la patte de Nicolas Magie, lequel avait toujours à cœur de mettre en valeur le produit, du Sud Ouest et de saison, le jeune chef se démarque en apportant sa touche végétale, sa légèreté et son grain de folie. Car Mathieu Martin ose et prend des risques avec cette volonté de casser les codes, dans « un esprit coiffé décoiffé ».

La preuve dans ce mariage sublimement culotté entre caviar, coquillages et céleri, ou encore ces endives carmines servies avec un jus serré de betterave, de la truffe noire girondine et du vieux comté. Décoiffant#! Il innove aussi avec la selle d'agneau fumée au foin à l'instant T, c'est-à-dire le temps du trajet entre la cuisine et la salle. Et toujours avec un délicieux jus qui vient sublimer le plat. Explosion de saveurs garantie.

Côté dessert, on se laisse séduire tant par la beauté que par la délicatesse en bouche du dessert agrumes et meringue. Aucun doute, le nouveau chef impose son style et relève le défi haut la main.

Le Saint-James à Bouliac. 05 57 97 06 00. www.saintjames-bouliac.com