

PORTRAIT DE CHEF : NICOLAS MAGIE

Chef de cuisine du restaurant Le Saint-James, 1 étoile au Michelin, à Bouliac, Nicolas Magie répond aux questions de Cuisine et Vins de France...



principal trait de caractère ? La générosité.

- **Votre principal défaut ?** Je suis souvent impatient.
- **Votre pêché mignon ?** Le gin tonic.
- **Le cuisinier qui vous inspire ?** Le chef étoilé Michel Troisgros m'inspire énormément.
- **Si vous étiez un ingrédient ?** Je pense que je serais la truffe.
- **Si vous étiez un plat ?** La tête de veau sauce gribiche.
- **Votre instrument de cuisine préféré ?** Une petite spatule.
- **Votre livre de chevet ?** *Les fourmis* de Weber.
- **Un restaurant qui vous a marqué...** Le restaurant Mugaritz.
- **Le marché où vous faites vos courses ?** Le marché de Libourne.
- **Vous avez toujours dans votre frigo...** Du beurre et du Schweppes.
- **Quel plat pour emballer votre femme, vos amis, vos enfants ?** Pour ma fille : un risotto aux truffes. Pour mon fils : des œufs brouillés à la truffe. Pour ma femme : **des coquilles Saint-Jacques et endives**. Pour mes amis : du pot au feu ou du **cassoulet**.
- **Votre plat du dimanche soir ?** Je vais au bistrot Le Café de L'Espérance.
- **Le plat que vous auriez aimé inventer ?** J'aurais aimé inventer la lamproie à la Bordelaise.
- **Votre loisir préféré ?** Sans hésitation, les repas en famille dans ma maison de campagne.
- **Si vous n'étiez pas cuisinier ?** Je serai garde champêtre.
- **Votre devise ?** Un bon service pour un bon weekend !
- **Votre dernier restaurant, c'était quand ? Et où ?** C'était aujourd'hui au restaurant Le Prince Noir à Lormont.

24 Mai 2017

<http://www.cuisineetvinsdefrance.com/portrait-de-chef-nicolas-magie,131371.asp>