

Bordeaux : Quand le Saint James met ses producteurs à l'honneur



Toute l'équipe du Saint James

Si vous habitez la région bordelaise vous connaissez forcément le **Saint James** à Bouliac. C'est un lieu incontournable de la région que ce soit grâce à son hôtel dont l'architecture est signée Jean Nouvel, son bistro, le Café de l'Espérance, son école de cuisine ou encore son **restaurant gastronomique** dirigé par son chef **Nicolas Magie**.

A l'invitation de Marie Borgel, j'ai assisté à un déjeuner de presse un peu particulier puisque ce sont les producteurs, les fournisseurs de la maison qui ont été mis à l'honneur. **Point de grands repas sans de grands produits**, c'est en substance ce que nous a expliqué Nicolas et j'ai trouvé que c'était vraiment bien de pouvoir rencontrer ces hommes qui travaillent tous les jours pour l'excellence.

Nous avons pu ainsi découvrir les produits bruts, tels qu'ils sont livrés au restaurant et en voir ensuite, lors du déjeuner, ce que Nicolas et son équipe en avait fait. Un chemin tout à fait passionnant.

A l'apéro, nous avons goûté **les fromages de chèvre de Christian Teulé** (33 370 Fargues Saint Hilaire). Un vrai régal.



Christian Teulé



Les fromages de chèvre du domaine de Gourdin

Ils étaient accompagnés des pains d'un **boulangier** de Pau, **Jean Luc Constanti**. J'ai adoré son pain de maïs au piment d'Espelette.



Les incroyables pains de Jean Luc Constanti

Juste wow !

Au moment du déjeuner, nous avons commencé par :



Foie gras extra des Landes grillé au barbecue et en bonbons acidulés. Déclinaison de betteraves, rhubarbe et jus de canard concentré

Suivi de :



Langoustines pattes rouges de casier rôties et poêlées, melon, concombre et anis vert

Ensuite :



Double côte de veau de lait rôtie au sautoir, morilles françaises, petits pois et suc de déglçage

Le tout était préparé avec les légumes de **Mr et Mme Bastelica**, Haut Bourg à Verjus (32 400). Gros coup de coeur pour le veau, absolument incroyable.



Légumes – David Bastelica – Verlus

Puis le canard rôti de **Mr Duplantier**.



Pierre Duplantier

Mr Duplantier élève des poulardes (jeunes poules), des canards et des cailles à Méracq dans les Pyrénées Atlantiques. Il produit également son aliment pour pouvoir être maître de la qualité et ce, de A à Z. Ils ajoute aux céréales un peu de lait pour que la chair ait beaucoup de moelleux et de tendreté. Je peux vous assurer que c'est réussi.



Canard de Mr Duplantier

Nicolas l'a associé aux fraises et aux poivrons et cela fonctionnait très très bien.



Canard croisé rôti sur le coffre, poivrons rouges en textures, fraises Cléry et cuisse comptée

Pour clore le repas, le cef avait préparé un dessert absolument succulent à base d'asperges et de **greuil**. Pour ceux qui l'ignorent le greuil est un caillé de brebis fabriqué à partir du petit lait. Pour vous donner une idée, cela ressemble un peu au brocciu ou à la ricotta.

Ce fromage provenait de la ferme **Guttierrez** (33 Saint Christophe de double).



Eric Guttierrez

Déjà à l'apéritif nous avons pu nous en régaler, d'une part avec un peu de caviar, d'autre part avec de l'échalote et de la ciboulette.



Greuil de brebis de la Ferme Guttierrez

Mais revenons au dessert :



Asperges blanches de la vallée des deux sources en textures sucrées, greuil de brebis, citron vert et noisettes caramélisées

Là aussi original et excellent ! Juste avant le café, un petit bonus rafraîchissant.



Fraises chantilly et pistaches

Merci Marie, merci Nicolas pour ces belles rencontres et cet excellent déjeuner. Le Saint James est vraiment l'une des top adresses de la région.



Nicolas Magie nous fait goûter le lait de chèvre

Restaurant Saint James



Date : 08/05/2015

Heure : 22:31:32

Journaliste : Anne

www.papillesetpupilles.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 6/6

[Visualiser l'article](#)

3 Place Camille Hostein,
33270 Bouliac

Enjoy !