



## Le Saint-James, Magie et culte de l'excellence ...

Tourisme, gastronomie, vins



**Avoir le privilège par une matinée ensoleillée de profiter de la terrasse en amphithéâtre de la magnifique longère XVIIIème bouliacaise et de son exceptionnelle vue sur Bordeaux et sa région, d'y déguster les produits concoctés par des producteurs locaux parmi les plus fameux, difficile de mieux préparer la confrontation de nos sens avec le travail d'orfèvre du maître des lieux, le très bien nommé Nicolas Magie.**

### Un bel endroit

A quinze minutes de Bordeaux, lové dans un parc de 4 hectares, le Saint-James, véritable écrin de design et de lumière, illustre on ne peut mieux le mariage à priori difficile mais néanmoins réussi d'une longère bouliacaise chargée d'histoire avec un hôtel et un restaurant contemporains dessinés par Jean Nouvel. Une invitation à l'évasion, à l'art de vivre et, hors du temps, à contempler notre ville, les yeux écarquillés, tel un voyageur venu de lointaines contrées.

La rencontre des époques, le croisement des arts, bien loin d'une « modernitude » tapageuse et militante, trouvent en ces lieux leur quintessence. Le mariage des contraires forgé par le temps et les talents passés par là, relève d'une alchimie aussi subtile que rare. Ce lieu, çà et là habité, semble bien réclamer et même exiger l'excellence. Il en est ainsi de l'accueil, chaleureux, mais pas plus qu'il n'en faut, et attentif à l'hôte que l'on veut honorer avec justesse et discrétion. Le bonheur est presque complet, il ne reste plus alors qu'à confronter nos sens en éveil à l'alchimie culinaire du maître des lieux.

Que dire de l'œuvre proposée à des invités impatients, si ce n'est que les Langoustines pattes rouges de casier, Rôties et poêlées, Melon concombre et anis vert ont retenu toute notre attention, que la double Côte de veau de lait, Rôtie au sautoir, Morilles Française, petits pois et suc de déglacage en a enchanté plus d'un, de même que le fameux Canard croisé rôti sur le coffre, Poivrons rouges en textures, fraises Cléry et cuisse

www.bordeaux-gazette.com

Pays : France

Dynamisme : 11



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

comptée, sans oublier le foie extra des Landes, Grillé au barbecue et en bonbons acidulés. Le tout arrosé d'excellents vins, Saumur l' « Insolite » et Domaine du Bouscat « Caduce » et de terminer ce moment de bonheur par un dessert aussi savoureux que surprenant et subtil avec les Asperges blanches de la « Vallée des deux Sources » en textures sucrées, Greuil de brebis, citron vert et noisettes caramélisées.

Toutes nos félicitations à toute l'équipe, à **Marie Borgel**, **Anthony Torkington**, et bien sûr à **Nicolas Magie**, leur culte persévérant de l'excellence est tout à fait remarquable.