



# Indémoudable Saint-James

Surnommé le balcon de Bordeaux pour sa vue, ce Relais et Châteaux de Bouliac a su se réinventer avec succès.

**G**rande et brune, un franc sourire, Marie Borgel, propriétaire et PDG de l'hôtel d'architecte Saint-James (18 chambres dont 3 suites), à Bouliac, reçoit, accompagnée de son directeur général, Anthony Torkington et de Nicolas Magie, le chef étoilé en charge du restaurant gastronomique. Ce jour-là, les trois responsables ont invité les producteurs locaux avec lesquels ils travaillent, afin de rencontrer les journalistes.

« L'occasion de faire découvrir les nouveaux plats de Nicolas Magie mais aussi de montrer que derrière eux, il y a des personnes, affirme Anthony Torkington. 2014 avait démarré difficilement. Finalement, cela a été une année positive, avec un chiffre d'affaires de 4 millions, soit + 5 %, dont la moitié issue du restaurant gastronomique, 20.000 couverts servis en 2014. Nos objectifs : augmenter le taux d'occupation de l'hôtel - 58 % en 2014 - et attirer une clientèle étrangère. Aujourd'hui, la clientèle est à 75 % française, à 10 à 12 % anglaise. Suivent les Suisses, les Allemands, les Espagnols et quelques Américains. Nous devons nous adapter aux changements d'habitudes des clients, dont ces réservations de dernière minute liées à la météo. »

Acheté en 1993 par Jean-Claude Borgel (père de Marie) à Jean-Marie Amat<sup>(1)</sup>, cet établissement atypique retrouve un nouveau souffle. Après un parcours profes-



Nicolas Magie, Marie Borgel et Anthony Torkington sur la terrasse du Saint-James, à Bouliac.

sionnel par ailleurs, Marie Borgel a pris la présidence du Saint-James en 2005, gérant une équipe de cinquante personnes (plus 10 au Café L'Espérance, toujours à Bouliac, 40.000 couverts en 2014). « Pour moi, c'était la découverte d'un nouveau métier, l'art de recevoir, une nouvelle organisation, l'univers de la gastronomie et des chefs. De 2008 à 2012, j'ai été administratrice déléguée régionale de Relais & Châteaux, un nouveau challenge qui m'a permis de sortir le nez du guidon et de réfléchir à la direction du Saint-James », explique-t-elle.

En dix ans, que de chemin parcouru ! « En 2012, nous avons ouvert l'école de cuisine (à la place du Bistroy, fermé depuis) avec Michel Portos, notre chef à l'époque. Il a fallu gérer son départ. Le recrutement de Nicolas Magie a été très positif : il est franc, direct et sa vision rejoint la nôtre. Celui, il y a trois ans, d'Anthony Torkington, issu de Relais & Châteaux, nous a permis de mettre en place une stratégie d'avenir, partagée par toutes nos équipes et qui vise l'expérience client, avec de vraies émotions. » Un club œnologique a également vu

le jour. Le projet actuel est de récupérer la deuxième étoile. « Nicolas la mérite », s'exclame Marie Borgel, qui insiste : « Le Saint-James est accessible à tous, grâce à des menus à des prix intéressants le midi, mais aussi à travers l'école de cuisine. »

Autre projet, pour l'instant en sommeil et en attendant que la conjoncture s'améliore : agrandir le Saint-James.

Anna DAVID  
anna.david@courrierdegironde.fr

(1) Ce dernier a tenu les cuisines jusqu'à l'arrivée de Michel Portos, en 2002.