



Côté Cours, la nouvelle école de cuisine du Saint-James
Bouliac - Aquitaine

A 15 minutes du centre de Bordeaux, dans un parc de 4 hectares dont une partie en vignes, le Saint-James, hôtel d'architecte, dispose d'une nouvelle école de cuisine baptisée Côté Cours.

Ouverte à tous (adultes, adolescents et enfants) cette école a pour but d'apprendre, déguster, découvrir, partager, s'amuser et se perfectionner.

Elle propose alors diverses prestations répondant aux attentes des débutants ou amateurs avertis, des passionnés de gastronomie ou encore d'œnologie.



L'ancienne brasserie Côté Cour (précédemment Bistroy) a fait place à l'école de cuisine du Saint-James en juin 2012.

Pure et élégante, la nouvelle école de cuisine « Côté Cours » au design résolument contemporain est installée dans la véranda donnant sur le jardin d'agrumes et les bronzes de Marc Petit.



Equipé par Poggenpohl et Miele, l'espace rectangulaire est parfaitement exploité par deux grands îlots en corian massif blanc, permettant de recevoir 12 personnes.

Et pour conserver sa convivialité, c'est autour d'une table ronde que les participants peuvent déguster les mets réalisés et partager leur expérience.

C'est le jeune et dynamique Benjamin Bonnay, second du chef étoilé Nicolas Magie, qui anime les cours et partage son savoir-faire culinaire avec enthousiasme et virtuosité.

L'école Côté Cours offre également aux entreprises et aux particuliers la possibilité d'être privatisée et dispose d'une boutique.

Pour plus de renseignement sur l'école de cuisine, cliquer [ici](#)

Ci-dessous les cours à thèmes (*planning détaillé disponible sur demande*)



« Cours à Thème » du mardi au jeudi de 10h30 à 14h : 85 € par personne

Centré sur un produit différent par semaine (les pâtes, la sole, le veau...), chaque « cours à thème » propose de mettre en pratique les gestes professionnels qui permettront de reproduire les recettes à la maison.

« Cuisine Bourgeoise » le mardi de 15h à 17h : 65 € par personne

Cette prestation permet de découvrir en 2 heures les recettes familiales de l'enfance.

« Drôles de Chefs » le mercredi de 15h à 17h s'adresse aux enfants de 7 à 17 ans : 25 € par enfant

Dans une ambiance ludique et pédagogique, les chefs en herbe apprennent à réaliser, comme des grands, des recettes sucrées ou salées.

« Œnologie et snacking » le jeudi de 18h à 20h : 55 € par personne

Voici un cours pour partager les secrets œnologiques du sommelier pendant que le chef prépare quelques bouchées qui permettront d'accompagner la dégustation qui clôturera ce cours.

« Journée du Chef » le vendredi de 8h30 à 14h : 190 € par personne

Le chef accueille ses hôtes avec un café à l'école de cuisine avant de partir avec sa voiture à la rencontre des producteurs locaux du marché de Libourne (maximum 4 personnes).

« Sortie de Bureau » le vendredi de 18h à 20h : 45 € par personne

Après une semaine de travail, Côté Cours propose de décompresser autour d'un cours convivial et ludique lors duquel le chef apprend à réaliser des bouchées apéritives.

« Comme au Saint-James » le samedi de 9h30 à 13h30 : 155 € par personne

Après un préambule sur l'univers de la gastronomie et l'obtention d'étoiles, le chef initie ses apprentis à la réalisation de 3 recettes de la carte du restaurant gastronomique le Saint-James.

« L'école est à vous ! » le samedi de 15h à 18h puis de 19h à minuit : 95 € par personne avec boissons

Après un premier échange avec le chef lors duquel les hôtes font part de leurs envies de cuisine, ces derniers préparent un repas (entrée – plat – dessert) pour leur convives en collaboration avec le chef (minimum 6 personnes / maximum 10 personnes).

Privatisation Anniversaire de 15h à 17h : 40 € par enfant (minimum 6 enfants, maximum 12 enfants)

La prestation comprend le cours participatif et sa dégustation accompagnés de boissons, bonbons, gâteau d'anniversaire, une toque et un tablier offerts.

Et si les apprentis cuisiniers souhaitent dormir sur place, le Saint-James c'est aussi :

- 15 chambres et 3 suites, où design et nature communient
- un restaurant gastronomique, où le chef étoilé Nicolas Magie officie
- le Café de l'Espérance, brasserie typique, située de l'autre côté de la rue, face à l'église romane de Bouliac.



Le Saint-James

3, place Camille Hostein

33270 Bouliac

Tél. : 05 57 97 06 00

Mail : reception@saintjames-bouliac.com

Site Internet : www.saintjames-bouliac.com

Ouvert toute l'année sauf 1^{ère} quinzaine de janvier

Membre des Relais & Châteaux

Le Saint-James est à 10 minutes de la Gare de Bordeaux Saint-Jean et à 20 minutes de l'aéroport de Bordeaux Mérignac.



Coté Cours :

3 place Camille Hostein – 33270 Bouliac

Tél. : 05 57 97 06 00

E-mail : cotecours@saintjames-bouliac.com

Ouvert du mardi au vendredi

Maryse Masse Communication :

Maryse Masse et Pascaline Le Gal

243 bis, bd Pereire - 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

E-mail : contact@marysemasse.com