LE SAINT JAMES

HÔTEL D'ARCHITECTE

Dossier de Presse
2020

Le Saint-James à Bouliac : l'architecture comme ADN…

*Hôtel à part, unique, insolite, Le Saint-James a VU le jour en 1989 sous la houlette de **Jean NOUVEL**. AVANT-GARDiste, l'architecte a imaginé le lieu tel un **cocon de modernité** au cœur des **VIGNES** et sur les hauteurs de **Bordeaux**, VILLE de cultures et de gastronomie.*

*La table du Saint-James, elle aussi, sort des sentiers battus. AVEC le chef étoilé **Mathieu Martin** aux fourneaux, né à Périgueux, les produits locaux sont sa principale source d'inspiration.*

*Le Saint-James, c'est autre idée de l'art de RECEVOIR. AVEC un parti pris audacieux qui mêle **design** et tradition, lignes épurées et nature, hospitalité et **patrimoine**. Un subtil cocktail qui rend l'hôtel et son restaurant à la fois intemporel, contemporains, tout en se laissant doucement patiner AVEC le temps.*

Le tout à 10 minutes du cœur de Bordeaux et sa gare SNCF, 20 minutes de l'aéroport de Mérignac, 40 minutes de Saint-Émilion et une heure de route des plages d'Arcachon ou du Cap Ferret.

« Une histoire à part »

BIENVENUE à Bouliac. Ce VILLAGE de 3 000 habitants se distingue par son église romane, ses palmiers, ses rues étroites, sa place principale et sa VUE panoramique qui lui a VALU le surnom de « balcon de Bordeaux ». Un site d'exception qui séduit, attire et fidélise. Après-guerre, déjà, Bouliac faisait l'objet d'escapades dominicales pour VENIR déjeuner, danser, changer d'air, s'échapper de la grande VILLE.

Une longère XVIIIe transformée en hôtel

En 1989, l'une des plus belles longères XVIIIe de Bouliac a été transformée en hôtel avec restaurant. Une métamorphose que l'on doit au chef cuisinier Jean-Marie Amat, avec la complicité de l'architecte Jean Nouvel. Ensemble, ils ont redonné âme et vie à ce havre de paix, baptisé Le Saint-James, tel un clin d'œil à la rue éponyme du centre historique de Bordeaux.

Comme dans une maison de famille

Quatre ans plus tard, Jean-Claude Borgel rachète l'établissement. Sans le dénaturer. Il garde les 18 chambres d'origine et maintient Jean-Marie Amat aux commandes du restaurant gastronomique. En 2002 Michel Portos, ancien chef de Troisgros à Roanne, succède à Jean-Marie Amat en tant que chef et directeur de l'établissement. En 2005, Jean-Claude Borgel est rejoint par sa fille Marie, qui devient PDG du Saint-James. Sa priorité : recevoir comme dans une maison de famille et faire de Bouliac non plus seulement un village magnifique, perché sur une colline qui domine la Garonne, mais aussi une destination pour gourmets, gourmands, flâneurs et amateurs d'art de vivre.

3 questions à Marie Borgel
PDG du Saint-James.

Qu'est-ce qu'un hôtel d'architecte ?

Marie Borgel : C'est un bâtiment qui n'est pas ce à quoi l'on peut s'attendre quand on pousse la porte d'un Relais & Châteaux. C'est un hôtel à la fois atypique, en marge des codes, des modes, bref hors norme et qui nécessite parfois une explication, le récit de son histoire, pour les visiteurs les plus étonnés.

En quoi l'esprit de Jean Nouvel est-il toujours présent ?

Marie Borgel : Plus de vingt-cinq ans après son ouverture, l'hôtel surprend toujours autant la clientèle. La singularité du bâtiment et de son architecture est telle, qu'il suffit de ne passer qu'une seule nuit au Saint-James pour s'en souvenir toute sa vie. C'est une expérience unique. D'ailleurs, certains curieux viennent jusqu'à Bouliac non pas pour séjourner, ni déjeuner ou dîner, mais juste pour s'imprégner du lieu. Le voir. L'observer. Le sentir. Le ressentir.

Quelles sont, pour vous, les chambres les plus emblématiques de l'hôtel ?

Marie Borgel : Je pense aux chambres numéro 7, 11 et 19. La numéro 7 pour sa vue panoramique, car située juste au-dessus du restaurant. La suite numéro 11 pour son immense terrasse. Et la numéro 19, car il s'agit de la chambre la plus en hauteur de l'hôtel, cachée sous les toits, dans laquelle on se croirait comme à bord d'un paquebot

« Des chambres & suites signées Jean Nouvel »

Pour s'intégrer au mieux à la nature et à Bouliac, Jean NOUVEL s'est inspiré des anciens séchoirs à tabac. Ainsi, aux abords de la longère d'origine, l'architecte a-t-il imaginé quatre PAVILLONS calqués sur ces séchoirs d'autrefois, en recréant leur aspect rouillé et brut.
Une galerie relie entre eux ces différents PAVILLONS, pour faciliter la circulation. Mais pour surprendre aussi : par exemple, lorsque l'on pose son regard sur la longue VITRE qui donne sur la cuisine et permet d'OBSERVER la brigade en pleine EFFERVESCENCE.

Des baies vitrées avec vue sur les vignes

Les quatre pavillons abritent quinze chambres et trois suites, réparties sur trois niveaux. Leur point commun : elles sont toutes pourvues d'immenses baies vitrées, qui offrent une vue unique sur les vignes, la Garonne et Bordeaux.

Un lit à hauteur variable d'une chambre à l'autre

Dans les chambres et suites, tous les codes de l'hôtellerie volent en éclats. Avec Jean Nouvel, le blanc domine : symbole de la pureté, de la simplicité. Le dressing est ouvert et les baies vitrées sont nues : leur unique parure, c'est la vue sur la nature. Au sol : du béton brut. Sur les murs : du Marmorino sur lequel la lumière du jour se reflète. Quant au lit, il livre un spectacle à couper le souffle. Et pour cause : il change de hauteur d'une chambre à l'autre, afin d'offrir une vue imprenable sur les vignes, une fois couché. Ajoutons à cela une multitude de délicates attentions : chaîne stéréo, minibar, machine à café, télévision, climatisation, wifi et produits d'accueil griffés Hermès. Dormir au Saint-James relève de l'expérience, du jamais vu, du rarement vécu.

Une véritable « Harley » en guise d'objet de déco

À propos des suites, elles ont des allures de lofts et chacune — d'une superficie de 70 m² — revendique sa propre personnalité. À l'instar de la suite « Harley-Davidson », située en rez-de-chaussée, avec terrasse face aux vignes et véritable « Harley » en guise d'objet de déco près du lit. Quant à la suite « Jacuzzi », comme son nom l'indique, elle dispose d'un jacuzzi installé sur une immense terrasse en teck, qui domine les vignes, le parc, Bordeaux, sans oublier le point de vue unique sur l'église romane de Bouliac.

Des fauteuils devenus classiques du design

Enfin, côté mobilier, place aux créations de designers : Le Corbusier, Charles Eames, Philippe Starck… et Jean Nouvel. L'architecte a dessiné des fauteuils en exclusivité pour l'établissement de Bouliac. Ces assises baptisées Saint-James sont aujourd'hui des classiques du design : en 2011, Ligne Roset les a rééditées et estampillées Jean Nouvel.

Jean Nouvel sort du cadre

Originaire du Lot-et-Garonne et ancien élève des Beaux-Arts de Bordeaux, il y avait une logique à ce que Jean Nouvel réalise son premier hôtel à Bouliac. En 1989, l'architecte accepte de relever le défi. Il sort alors de tout cadre et imagine un établissement ouvert sur la nature. Il veut montrer les vignes, les mettre en valeur, comme une œuvre d'art, un trésor. Cette prouesse architecturale, aussi atypique qu'esthétique, a été classée au patrimoine du XXe siècle par le ministère de la Culture.

« Une table riche en émotions »

Il s'affranchit de tout. Son seul guide : les produits. Et cela se VERIFIE tout au long du parcours de Mathieu Martin : de ses performances aux côtés de chefs qui font référence : Maurice et Xavier Isabal, Jean Marie Gautier, Eric Fréchon, Thierry Marx … et dans des maisons de prestige – Ithurria, l'Hôtel du Palais, le Bristol, Cordeillan Bages … L'un des meilleurs moments de sa journée : les ARRIVAGES du matin préparés par « ses » producteurs locaux, qu'il appelle tous par leur prénom.

Mathieu Martin : une cuisine de caractère

Les plats de la carte du Saint-James ressemblent à son Chef : ils mêlent justesse, sincérité, simplicité, mais aussi poésie et fantaisie. « Je veux susciter de l'émotion ».

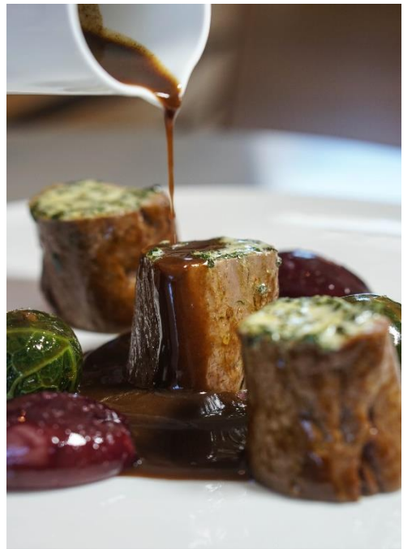
Le Chef a une cuisine actuelle et locale

« Je garde les bases de la cuisine tout en suivant les évolutions. J'aime créer pour surprendre, émerveiller et donner l'envie de revenir »

Une salle de restaurant face à des rangées de merlot

Enfin, le chef du Saint-James dispose d'un terrain de jeu fabuleux pour mettre en valeur ses créations. À savoir : une salle de restaurant conçue tel un jardin en terrasses, qui épouse fidèlement la dénivellation de la colline. Habillée de baies vitrées, la salle fait face à des rangées de merlot et à Bordeaux, la majestueuse.
Le tout dans un décor épuré dessiné par Jean Nouvel.

Enfin, au coucher du soleil, murs et plafond en Marmorino changent de couleur, tout en douceur : un enchantement.



3 questions à Mathieu Martin
Chef de cuisine du Saint-James
1 étoile au Michelin

Comment pouvez-vous résumer l'esprit de votre cuisine ?

Mathieu Martin : C'est une cuisine locale et de saison qui rime avec simplicité, caractère et concentration des goûts.

Quelles sont vos sources d'inspiration ?

Mathieu Martin : Je suis né à Périgueux et j'ai effectué mes études à La Rochelle.
Je suis un enfant du Sud-Ouest et je m'en inspire.
Je travaille mes plats suivant la saison, ce qui amène un changement régulier de notre carte de façon à avoir le meilleur produit au bon moment.
La concentration des saveurs fait partie de mes critères de cuisine.

Avez-vous un plat signature ?

Mathieu Martin : Non, je n'en ai pas.

J'ai effectivement quelques produits coup de cœur (dont l'artichaut et le pigeon). Le fait de travailler sur la saisonnalité, cela nous permet de ne pas connaître la routine.

Petit-déjeuner de grand chef

S'il peut être pris en chambre, le petit-déjeuner est également servi chaque matin dans le restaurant du Saint-James. Une occasion de découvrir confitures « maison », pains et viennoiseries encore chaudes, mais aussi jambon blanc ou de Bayonne, saucisson, chorizo de chez Éric Ospital.
Sans oublier le succulent fromage de brebis Ossau-Iraty, le saumon fumé ou mariné et le méconnu caviar d'Aquitaine.

“La cuisine, un cas d’école…”

Elle s’appelle Côté-Cours. C’est le nom de l’école de cuisine du Saint-James. Ici, on apprend petits trucs et astuces de grands chefs. AVEC Bruno Vitrac aux manettes.

Il transmet sa passion pour les produits locaux, les curiosités du marché du jour. Le tout dans une déco et un décor qui inspirent : située dans une VERanda, l’école est à la fois spacieuse, lumineuse et conçue autour de deux grands îlots tout en Corian immaculé. Quant aux fours et autres tables de cuisson, ils VIENNENT de la maison Miele. Du sur-mesure pour apprendre à concocter recettes SAVANTES, mais aussi club sandwich ou autres douceurs salées et sucrées pour un brunch dominical.

Une table ronde pour partager ce que l’on a préparé

Quant à la dégustation, elle a lieu autour d’une table ronde. Comme à la maison, entre amis. Une façon originale et pertinente de partager ce que l’on a préparé et de continuer à échanger avec Bruno Vitrac. Enfin, avant de partir, un détour par la boutique s’impose. Ici, on trouve toute une sélection d’ustensiles utilisés durant les cours et griffés Toc, Chomette & Favor, All-Clad, épices Roellinger… Idéal pour refaire et réussir les bons gestes du chef, une fois de retour chez soi.

“Arrêt buffets au Café de l’Espérance”

Annexe du Saint-James, le Café de l’Espérance est une VERITABLE institution à Bouliac. Côté déco : chaises et tables en bois, cheminée, tonnelle – chauffée en HIVER – et terrasse ombragée, située face à l’église romane du VILLAGE.

Un peu comme chez soi : sans chichi et à volonté

Sur l’ardoise, posée contre le comptoir : viandes rôties, frites « maison » et une invitation à se laisser tenter par deux buffets. Celui des entrées. Celui des desserts. Où l’on se sert comme chez soi. Sans chichi. À volonté. Une des curiosités sucrées à ne pas manquer : les cannelés, concoctés par un pâtissier qui officie depuis quarante ans dans les cuisines du Café de l’Espérance. D’aucuns disent que ce serait « les meilleurs cannelés de Bordeaux »…

Une autre idée du savoir recevoir

Mais le Café de l’Espérance, c’est aussi l’accueil, le service, les rires et les sourires. On peut y venir en solo, en duo, en famille, entre amis, on ne s’y sent jamais seul ni perdu dans un coin de salle. Une illustration, à la fois sympathique et bucolique, du savoir recevoir 7 jours sur 7, durant toute l’année.

« Au cœur des vignes »

Le VIN est au cœur de la VIE du Saint-James. D'abord AVEC le chef sommelier qui VEILLE sur une CAVE de quelque 20 000 bouteilles et 2 000 références. AVEC une carte riche en VINS de la région bordelaise.
Mais Le Saint-James c'est aussi un parc de 4 hectares qui abrite 950 pieds de VIGNE. Ce serait le deuxième plus petit VIGNOBLE de la région bordelaise en AOC Premières Côtes de Bordeaux, juste derrière celui de… l'aéroport de Mérignac.

Le «Vin-du-Jardin» et sa production quasi confidentielle

Répartis aujourd'hui sur 12 ares, ces pieds de vigne sont tous exposés plein ouest et nichés à 90 mètres d'altitude. Ce qui a été planté ? Uniquement du merlot. Autrement dit : au Saint-James, on ne produit que du vin rouge, baptisé en toute simplicité le «Vin-du-Jardin». Cette production quasi confidentielle se limite à quelque 600 bouteilles «les bonnes années». À l'instar de 2013, où 450 bouteilles du «Vin-du-Jardin» ont été proposées à la carte du restaurant, ainsi qu'à la boutique de l'hôtel.

Des vendanges organisées chaque année en début d'automne

Plus singulier encore : Le Saint-James dispose de son propre chai. Il s'agit de deux caves aménagées, qui permettent de produire dans les mêmes conditions que les professionnels. Le tout sous l'œil vigilant du vigneron-consultant Stéphane Derenoncourt, chargé de vinifier le «Vin-du-Jardin». Et qui dit chai, dit aussi vendanges. Celles-ci ont lieu chaque année en début d'automne. Les clients de l'hôtel y sont conviés. Une façon originale de s'immiscer dans la vie du Saint-James, découvrir et comprendre le travail des vendangeurs, des vignerons, du sommelier. Une sorte de voyage initiatique qui se termine par un barbecue sur la terrasse de l'hôtel, face aux lumières de Bordeaux. Une expérience unique.

Dans le grand bain

Le parc du Saint-James dispose d'une piscine chauffée, voisine des pieds de vigne. Il s'agit d'un élégant couloir de nage, long de 25 mètres, dessiné par Jean Nouvel et reconnaissable à son inattendu liner noir. Un choix audacieux et d'avant-garde à l'orée des années 1990.

« Une ouverture sur la culture »

Depuis son OUVERTURE, Le Saint-James a misé d'emblée sur la culture, les arts, l'architecture, le design… AVEC le choix de Jean NOUVEL, bien sûr. Mais aussi en sollicitant le sculpteur César pour inaugurer, dès 1989, les premiers «16 ares» de VIGNES plantés dans le parc de l'hôtel. Puis, au fil des années, la galerie qui relie la longère XVIIIe aux PAVILLONS s'est VUE transformée et aménagée en espace dédié à l'art. À raison de quatre expositions par an, peintres, sculpteurs, photographes… se succèdent. Et ce, jusque dans le bar de l'hôtel.

Expositions temporaires et pièces de designers

Ce bar à part, rénové en janvier 2012, accueille donc des expositions temporaires d'artistes. Mais il se distingue aussi par sa profusion de pièces de mobilier de designers. Avec quelques grands classiques, tels que des fauteuils, canapés et chaises signés Jean Nouvel, Verner Panton, Charles Eames… Sans oublier l'étonnante bergère Louise Crusoé, dessinée par Bleu-Nature, aux allures de nid perché dans les arbres.

Terrasse en vogue et avec vue

Le temps d'un café, à l'heure du thé ou pour un dernier verre, ce bar s'ouvre également sur la terrasse de l'hôtel. Dernier atout : il offre, lui aussi, une vue sur Bordeaux et les cimes de la grande forêt des Landes. La nature à perte de vue.

«Exposition Photo et VIDEO "ROUGE" par Claris – Crédit photo Amie Beaton»

3 questions à Marie Borgel PDG du Saint-James

Le design s'invite dans le bar du Saint-James. Pourquoi ce parti pris ?

Marie Borgel : Nous avons souhaité créer un lieu de vie et de rencontres. Face aux vignes. Face à Bordeaux. Avec un coin cheminée et un bar conçu au centre même de l'espace, pour fluidifier et faciliter la circulation.

Que pouvez-vous dire du mobilier de designers ?

Marie Borgel : Je l'ai voulu avant tout intemporel, simple et facile à intégrer dans un univers pensé par l'architecte Jean Nouvel. Ce mobilier se veut donc présent, mais pas omniprésent. On se l'approprie aisément.

Le bar accueille quatre expositions par an. Pourquoi cette ouverture sur la culture ?

Marie Borgel : En effet, nous accueillons régulièrement des artistes, qu'ils soient peintres, sculpteurs, photographes… Pour les choisir, notre principal critère de sélection repose sur l'osmose qui peut se créer entre leurs œuvres ou le thème de leur exposition et l'esprit du Saint-James. Nous recherchons de la pertinence et une certaine quête de sens dans ces accrochages ou ces installations.

LE SAINT JAMES

HÔTEL D'ARCHITECTE

RELAIS & CHATEAUX.

3 Place Camille Hostein • F-33270 Bouliac, France
T +33 (0)5 57 97 06 00 • **F** +33 (0)5 56 20 92 58
reception@saintjames-bouliac.com
www.saintjames-bouliac.com

Retrouvez nous sur...