



**Une fois par mois, la blogueuse bordelaise Joëlle Dubois nous fait partager ses coups de coeur culinaires. Retrouvez toutes ses recettes, ses bonnes adresses et bien d'autres choses sur son blog [www.lecoindejoelle.com](http://www.lecoindejoelle.com), Twitter (@joelle\_dubois), Facebook (lecoindejoelle)**

**Aujourd'hui, le Saint-James à Bouliac**

Le Saint-James est un lieu que je trouve magique à chaque fois que j'y vais. La vue sur Bordeaux, sur la Garonne, un écrin de verdure, la lumière exceptionnelle, la végétation, les fleurs... me procurent à chaque fois un vrai sentiment de zénitude.

Au Saint-James, le magicien des saveurs est Nicolas Magie (qui porte bien son nom) et il fait une cuisine que j'adore. Une cuisine maîtrisée, un art arrivé à maturité. La part belle est donnée aux produits de saison et du terroir. Le pur produit, la justesse de la cuisson, une cuisine parfaite, si l'on considère que ça existe. Depuis ces dernières années, la cuisine du restaurant du Saint-James est celle qui me touche à chaque fois. Pas d'esbroufe dans l'assiette, pas de zigouigoui inutile, juste le goût et la saveur juste. Les jeux de texture, de cuisson, de température vous emportent dans un tourbillon de bonheur. En sortant d'un dîner ou d'un déjeuner au Saint-James, on a le coeur en fête, le sentiment d'effleurer le bonheur du bout des doigts, une impression de plénitude.

Le Saint-James, c'est un hôtel, un restaurant gastronomique, c'est aussi un bar/salon de thé qui s'ouvre sur la terrasse, une école de cuisine (côté cour), et le bistrot dans le village (Café de l'Espérance).

À noter : le restaurant programme des soirées thématiques tout au long de l'année, n'hésitez pas à aller sur le site pour les connaître. •

3, place Camille-Hosteins à Bouliac

Tél. 05 57 97 06 00. [saintjames-bouliac.com](http://saintjames-bouliac.com)

© DR