

Bellefeuille, le restaurant gastronomique du Chef Julien Dumas à l'hôtel Saint James Paris obtient 3 macarons Écotable



Bellefeuille, une table engagée en faveur de l'environnement

Situé dans le majestueux hôtel Relais & Châteaux **Saint James Paris** (Paris 16^e), le restaurant gastronomique du Chef **Julien Dumas** - qui a décroché en mars 2021 une première étoile, et la note de 17/20 et 4 toques au Gault&Millau - vient de se voir attribuer la plus haute distinction délivrée par le Label Écotable : **3 macarons**.

Écotable, pour une restauration éco-responsable

Premier label de restauration durable français, Écotable accompagne les acteurs de la restauration dans leur transition écologique et en mesure la cohérence afin de délivrer **un, deux ou trois macarons**, en fonction du **degré d'écoresponsabilité**. Les tables certifiées Écotable s'engagent à adopter, sur la durée, une **démarche respectueuse de l'environnement et de la santé**. Pour obtenir la distinction des 3 macarons, l'établissement doit respecter plusieurs critères tels que :

- l'utilisation d'au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique ou de filières durables ;
- l'absence d'espèces de poissons menacées à la carte ;
- le tri et la valorisation des déchets organiques ;
- la sélection de viandes françaises provenant de filières durables au faible impact carbone ;
- ainsi que l'exclusion de tout produit alimentaire ultra-transformé.

Julien Dumas & Jeanne Lecourt, pour des assiettes dédiées à la nature

Julien Dumas adopte naturellement à Bellefeuille une **approche éco-responsable** de la cuisine, qui lui semble essentielle pour continuer à profiter des ressources épuisables de notre terre. Dans ses assiettes, toujours accordées au rythme des saisons et inspirées des saveurs de la région (AMAP), le Chef s'inspire des quatre saisons pour proposer une cuisine respectant scrupuleusement l'environnement. La carte privilégie les produits de saison sourcés localement. Un voyage gustatif depuis le **jardin potager du Saint James** au Clos de Nonville jusqu'à l'océan, en passant par les forêts, les sous-bois ou les prairies.

Les convives se laissent ainsi guider « **Sous un rocher à marée basse** » à la découverte d'un savant mariage entre l'étrille, les agrumes et les algues ; « **En plongée dans les eaux de la Baie de Saint-Malo** » pour apprécier des Saint- Jacques de plongée en apnée, un beurre et une julienne de laitue de mer relevée par une sauce à la pistache ; ou encore « **Dans les prairies du Perche, au bord des champs de céréales** », là où poularde et céréales grandissent en osmose. Les assiettes élégantes et précises de Julien Dumas rappellent l'art du *kaiseki ryōri* japonais, avec un ensemble de plats hautement raffinés, conçus comme une composition esthétique et gustative harmonieuse.

Pleinement engagé avec **Relais & Châteaux** dans la **préservation de la biodiversité et la promotion de la pêche responsable**, Julien Dumas privilégie le travail des artisans de la terre et de la mer aux **pratiques authentiques**. Convaincu que la vraie noblesse d'un produit tient d'abord à l'implication et au talent des producteurs, le Chef poursuit un **infatigable travail de sourcing**. Et pour garantir cet écosystème vertueux, le potager de l'hôtel assure des **approvisionnements exclusifs en légumes et fruits bio**.

Récemment arrivée sous la direction de Julien Dumas, la jeune **Jeanne Lecourt** expérimente elle aussi à l'hôtel Saint James Paris une **pâtisserie française, locale et végétale**. Des contraintes motrices dictées par la ligne directrice du Chef, la pâtissière retient l'**exigence d'une fraîcheur absolue des produits**, des préparations quotidiennes et le goût des surprises. Un écho naturel à la cuisine du Chef - **exclusivement saisonnière et éco-responsable** - une même démarche privilégiant un même fil rouge : **des assiettes dédiées à la nature**. Jamais de fruit exotique, ni de purée de fruit, ni de mascarpone. Toujours des **agrumes français**, une vanille signée **Roellinger**, un chocolat **Nicolas Berger**.

Autant d'engagements concrets qui valent aujourd'hui au restaurant Bellefeuille d'acquérir la plus haute distinction du label Écotable.