



**Cure de jouvence avec :
l'arrivée de la 4^{ème} génération à la tête des cuisines
un outil de travail et des salles de restaurant complètement rénovés**

Jean-Michel Lorain avait repris, il y a 40 ans, le flambeau d'une saga gourmande initiée il y a plus de 80 ans par Marie, sa grand-mère, et qu'ont poursuivie ses parents Michel et Jacqueline Lorain.

La saga familiale se poursuit puisque c'est à son neveu, Alexandre Bondoux, fils de sa sœur Catherine, qu'il transmet à présent les rênes de la cuisine du restaurant gastronomique.

Une transmission familiale dans la modernité, avec une rénovation de la cuisine et des salles de restaurant, qui sont comme un nouvel écrin élégant et contemporain, au diapason de la cuisine.

Un investissement total d'un million d'euros au service de l'avenir de cette belle institution jovinienne, membre des Relais & Châteaux depuis 1977.



« L'histoire de cette maison est liée à celle de notre famille depuis trois générations et je suis particulièrement heureux et fier de voir cette saga perdurer puisque c'est aujourd'hui Alexandre Bondoux, mon neveu, qui crée avec beaucoup de talent les nouveaux plats qui composent cette carte au fil des saisons, tout en conservant précieusement les plats « signature » qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques » indique Jean-Michel Lorain en introduction de la carte du restaurant gastronomique, 2* Michelin.

« Bien sûr, je continue à veiller sur cette maison et à l'accompagner comme mon père a su le faire en son temps, mais savoir transmettre le flambeau le moment venu est une qualité essentielle. Cela apporte un vent de fraîcheur indispensable et salutaire, et je le fais en toute confiance.

Grâce à Alexandre, l'âme de la maison restera intacte puisqu'il continue à puiser son inspiration au fil des saisons, du marché, des voyages, et tout simplement de son envie de faire partager son amour des beaux produits proposés par les maraîchers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Son travail s'inscrit également dans le plus grand respect de l'environnement et la nécessité absolue de préserver, plus que jamais, la biodiversité. C'est dans cet esprit que les cuisines ont été entièrement rénovées avec des équipements à la pointe de l'innovation, tout cela en moins de 6 semaines, une véritable prouesse réalisée par les entreprises qui ont participé à ce projet.

A cet égard la Côte Saint-Jacques est fière que le guide Michelin lui a décerné une étoile verte qui récompense ses efforts en ce domaine.

Pour moi, le génie d'un chef c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums. Je suis persuadé qu'Alexandre saura faire sienne cette philosophie qui a guidé mon travail de création tout au long de ma vie de cuisinier. »





Préserver l'identité culinaire de la Côte Saint-Jacques, y appliquer son empreinte en respectant le passé, le regard tourné vers l'avenir, c'est la mission d'Alexandre Bondoux, âgé de 31 ans. Cette passation se passe tout naturellement, doucement, sous le regard bienveillant de son oncle, du chef Claude Leblanc, véritable pilier de cette maison, et d'une équipe de cuisine très soudée.



Un nouvel écrin contemporain et très élégant, en harmonie avec la cuisine

Lumineuses, chaleureuses et spacieuses, les nouvelles salles du restaurant gastronomique (70 couverts au total) participent grandement au bonheur d'être à table et à la magie de la fête.

Karine et Jean-Michel Lorain se sont beaucoup investis pour que ce projet leur ressemble avec la complicité de l'agence de décoration intérieure MOHA, et des entreprises locales très motivées comme l'agenceur, Gaetan Barthot.

Réaliser ces travaux en 6 semaines n'aurait pas été possible sans la présence précieuse de Marie Coscat, responsable de la maintenance de la Côte Saint-Jacques.



La décoration est largement inspirée par la nature environnante et la vue est toujours aussi magique sur l'Yonne et les sculptures monumentales en fer forgé de Sylvain Subervie, illustrant un banc de poissons comme flottant au-dessus de l'eau. Ces « poissons volants » prennent une dimension encore plus onirique la nuit, quand ils s'illuminent des différentes couleurs de l'arc-en-ciel.



Le seul élément qui est resté de l'ancienne salle appelée l'Herbier, ce sont les superbes tomettes de Bourgogne qui ont été magnifiées.

Parmi les pièces maîtresses du nouveau décor figurent les tables qui apparaissent comme des œuvres d'art avec beaucoup de sensualité dans leur forme arrondie et leur matière.

Basée à l'Isle sur la Sorgue, la société Jimmy Artwood travaille « de l'arbre à la table », c'est-à-dire que chaque table est faite main dans leur atelier. Marque éco-responsable, elle déniche des bois tombés de manière naturelle

, en particulier dans l'Yonne, pour mettre en valeur toute leur beauté, avec des inclusions de résine. Chaque pièce est unique et numérotée.

Jeux de transparence et lumière..

Afin d'apporter à cette salle une atmosphère unique, chaleureuse et aérienne, Karine Lorain a fait appel à Thierry Vidé design, sculpteur de lumière.

L'évanescence de l'inox poli-miroir des lustres capte la lumière naturelle pour la restituer dans des formes épurées et géométriques.

« Le Nuage », du nom de cette création, incarne un rêve d'envol et de légèreté et distille une sorte de magie.

Vu du dessous, il plonge comme dans les volutes d'une aurore boréale, d'autant que des miroirs ont été judicieusement installés au-dessus de ces luminaires si élégants.

Un revêtement mural illustrant la nature habille très poétiquement le fond de cette salle également « habillée » de bois gougé (sculpté) et miroirs.



La deuxième salle est tout aussi élégante avec la même alternance de panneaux de bois gougé et miroirs et le rappel, au plafond, du décor empreint de nature qui se trouve au fond de la plus grande salle.





Comme des dentelles de bois, « Navicula », les suspensions sculptures en bambou du designer néo-zélandais David Trubridge puisent leur inspiration dans les beautés qu'offre la nature.

Leurs courbes changent son apparence selon l'angle d'observation et lui donnent l'illusion de se déplacer ou d'onduler dans l'air.

Les assises sont d'un confort optimal et les arts de la table ne sont pas en reste entre raffinement et pureté.

Dans ce cadre, la partition de l'équipe du service dirigé par Mathias Lemerrier, digne successeur du regretté Pascal Bondoux, père d'Alexandre, est des plus élégante et fluide.



A propos de la Côte Saint-Jacques & Spa *****



A 1h 15 de Paris et 1h 30 de Dijon, la Côte Saint-Jacques & Spa ***** ouvre les portes de la Bourgogne, à Joigny, ville d'art et d'histoire.

Ce Relais & Châteaux est une promesse gourmande avec son restaurant gastronomique 2* Michelin, ainsi qu'une invitation au bien-être avec son spa de 800 m² autour de la grande piscine intérieure ouverte sur le jardin et son jacuzzi panoramique.

Les 22 chambres et suites***** lumineuses offrent de beaux volumes avec de grandes terrasses, balcons privatifs ou bow windows donnant sur la rivière ou sur le jardin pour un séjour de rêve dans un cadre apaisant.

Karine Lorain veille constamment à l'aménagement et la décoration, tout en raffinement et élégance pour une ambiance très chaleureuse.

10 chambres rénovées complètent cette offre dans la Maison de Famille, bâtiment originel de la Côte St Jacques, de l'autre côté du faubourg.

