



' LA PARENTHÈSE '

Le Saint James Bordeaux s'invite chez Sturia pour une expérience éphémère inédite

Depuis le 30 janvier 2025, une alliance exceptionnelle prend vie : le célèbre restaurant Le Saint James Bordeaux, actuellement fermé pour travaux, a ouvert les portes d'un restaurant éphémère, La Parenthèse, chez Sturia, leader français du caviar. Un chapitre exclusif de l'histoire de cette maison emblématique qui invite à savourer l'excellence dans un cadre unique, mêlant raffinement culinaire et art de vivre jusqu'au 31 mai 2025.



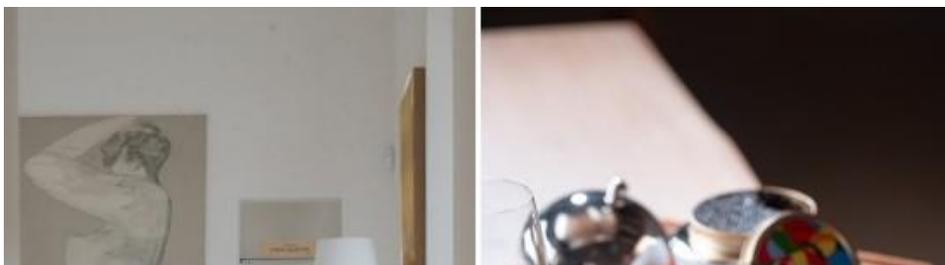
Depuis le 30 janvier et jusqu'au 31 mai 2025, ce restaurant éphémère est une invitation à (re)découvrir la cuisine du Saint James, le temps de patienter avant sa réouverture tant attendue.

Installée à seulement 20 minutes de Bordeaux, au sein des ateliers Sturia, La Parenthèse promet une expérience immersive dans l'univers de l'excellence gastronomique et du raffinement français.

Un écrin exclusif pour une expérience sensorielle unique

Nichée dans le très élégant et intime Château Leroy-Beauval de Sturia, La Parenthèse accueille ses convives chaque jeudi, vendredi et samedi soir.

Avec seulement 25 à 30 couverts par service, l'intimité de l'expérience est préservée, laissant toute sa place à la magie des saveurs. Les dîners sont proposés sur réservation uniquement, à 19h30 ou 20h30.





Un menu en six étapes, hommage au terroir et à la créativité

Aux commandes de cette aventure culinaire, le talentueux Chef Mathieu Martin, accompagné de son équipe du restaurant Le Saint James Bordeaux, dont le Chef Pâtissier Sébastien Bertin, propose un menu unique en six services. Deux des créations mettent à l'honneur le caviar Sturia, produit phare de cette collaboration.

Fidèle à sa vision, le chef a sélectionné les meilleurs producteurs, à l'instar de Sturia, dont les produits incarnent une culture, une philosophie et un ancrage local affirmé. Il extrait et concentre leurs saveurs pour offrir une cuisine contemporaine, à la fois sincère et pleine de caractère.

Informations pratiques



La Parenthèse
Du 30 janvier au 31 mai 2025
Au Château Leroy-Beauval, à 20 minutes de Bordeaux
25 à 30 couverts par service

Jours d'ouverture : jeudi, vendredi, samedi - le soir uniquement
Uniquement sur réservation sur l'un des deux services : 19h30 ou 20h30
Prestation : menu en 6 étapes, coupe de Champagne, 4 verres de vin, eaux minérales et boisson chaude inclus : 200€ par personne

Informations et réservation, par téléphone au 05 57 97 06 00, par mail à reception@saintjames-bouliac.com ainsi que sur internet : www.saintjames-bouliac.com

Visuels disponibles sous ce lien : <https://we.tl/t-wy405yim1e>

À propos de Sturia :

Éleveur, producteur, sélectionneur - affineur de caviar français, Sturia est la marque « premiers crus de caviar » de Sturgeon, premier producteur français et pionnier dans l'élevage d'esturgeons en France. Chaque jour, à travers chacun de leurs gestes, les équipes Sturia perpétuent la magie de ce mets en élaborant leurs caviars selon la méthode traditionnelle. Implanté en Aquitaine, dans le berceau historique du caviar en France, Sturia dispose de 6 fermes aquacoles dont une avec éclosérie. Grâce à ses savoir-faire, Sturia offre une collection de caviar *made in* Aquitaine, dont la qualité et la constance permet à chacun de trouver le caviar qui lui correspond, tour à tour délicat, subtil, complexe et puissant.

Ses engagements forts pour la qualité, l'intransigeance, mais aussi pour le respect de l'environnement, des poissons et des Hommes font de Sturia une figure de proue incontournable du secteur, militant en faveur de méthodes d'élevage respectueuses et durables. Cette volonté se traduit par un manifeste établi par Sturia en faveur d'une production éthique et responsable de caviars d'exceptions, plébiscités par de nombreux Chefs étoilés comme Mauro Colagreco, Pierre Gagnaire, Franck Putelat, Michel Sarran, Régis & Jacques Marcon, Serge Vieira, Kazuyuki Tanaka, Julien Dumais, mais également par des établissements hôteliers prestigieux tels que Lalique – Château Lafaurie-Peyraguey, Le Relais de la Poste, Les Sources de Caudalie ainsi qu'à bord de La Première d'Air France.

www.sturia.com
