



La saga familiale de la Côte Saint-Jacques se poursuit avec la 4^{ème} génération

C'est à son neveu, Alexandre Bondoux, fils de sa sœur Catherine, que Jean-Michel Lorain a transmis les rôles de la cuisine du restaurant gastronomique.

« 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.



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.

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. »

Une cuisine du goût qui a du cœur

Alexandre Bondoux souhaite préserver l'identité culinaire de la Côte Saint-Jacques, y appliquer son empreinte en respectant le passé, le regard tourné vers l'avenir. Comme son oncle il pense que « la cuisine doit rester une chose simple et gourmande à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle ».

Il peut compter sur sa bienveillance ainsi que celle du chef Claude Leblanc, véritable pilier de cette maison, de Brice Béchar, chef pâtissier, et d'une équipe de cuisine très soudée.

Alexandre s'épanouit dans une cuisine résolument tournée vers la créativité et le respect des produits qu'il sélectionne avec exigence. Il puise son inspiration au fil des saisons, du marché, de ce que proposent les producteurs locaux, également ce qui est récolté dans le jardin de la Côte Saint-Jacques.

L'engagement éco-responsable de la maison a été souligné par l'obtention d'une étoile verte Michelin.

Sa cuisine va « droit au but » : le produit est au centre de ses assiettes. Il cherche à préserver le goût originel de chaque ingrédient et fait en sorte qu'on en ressent la qualité, le goût et la texture. Le résultat est harmonieux et à la fois plein de contrastes (températures, textures...).

Une cuisine gourmande et généreuse ou la sauce, base de l'excellence française garde toute sa place au même titre qu'un assaisonnement parfait et la maîtrise des cuissons.





Foie gras de canard, chutney de cassis, gel de kir royal bourguignon et brioche au basilic
L'île flottante au caviar « Kristal » gelée d'ail noir et crème légère au raifort
Huîtres spéciales Gillardeau en petite terrine océane



Blanquette de homard « pattes bleues » et légumes nouveaux, petits pois et shimeji
Filet de canard de Challans, fagot de haricots verts, condiment abricot et jus mille et une nuits
Lapin de Bourgogne au sureau des bords de l'Yonne, tatin d'aubergines et de girolles



Ecrin de fraises « Gariguettes » et sirop à la livèche (céleri sauvage).
Variation autour du miel de la Côte Saint-Jacques.
Ma version du millefeuille aux trois crèmes légères en hommage à Michel Lorain

Alexandre Bondoux, un « enfant de la balle »



Agé de 32 ans, Alexandre, comme son oncle, est né à Migennes (à 12 km de Joigny).
Dès sa petite enfance il s'est construit au cœur de la vie trépidante des cuisines du Rive Gauche, au milieu des concerts de casseroles et poêles : c'est un « enfant de la balle » ou plutôt de la cuisine.
Dès l'âge de 8 ans, on pouvait le trouver en cuisine certains après-midis, car il adorait faire des gâteaux et s'imaginait alors une vocation de pâtissier avant de s'orienter vers la cuisine.
Cette relation/passion naturelle avec ce qui fait ce métier le conduit, après le collège, à faire un BEP cuisine à Auxerre (Lycée Vauban).
En 2009 et 2010, son apprentissage se déroule au CFA La Noue à côté de Dijon. Il est alors à l'Auberge de la Charme à Prenois auprès de Nicolas Isnard et David Lecomte, qui lui ont beaucoup appris.
En 2011, il part une année en Australie pour travailler dans la restauration et apprendre l'anglais.
De 2012 à 2014, il travaille à la Côte Saint-Jacques comme commis puis chef de partie.

Il participe ensuite à l'ouverture du restaurant J'aime by Jean-Michel Lorain, à Bangkok. Pendant 6 mois, il sera le second du chef Amerigo Sesti avant d'enrichir son expérience à l'étranger par un séjour d'une année en Nouvelle-Zélande.

De retour en France, il se dirige vers le Domaine de Baumanière pour la saison d'été auprès de Michel Hulin, chef à la Cabro d'Or. En 2016, il intègre la brigade du chef Christophe Roure, MOF et 2* Michelin, au restaurant le 9^{ème} art à Lyon. Cette expérience sera très formatrice et lui donnera l'envie de tenter le concours du MOF.

En octobre 2018, le voici de retour aux sources, à Joigny. En janvier 2020, il connaît le bonheur de gagner avec son père, Pascal Bondoux, alors maître d'hôtel, le concours de la meilleure brigade de France.

En novembre 2022, à Grenoble, il est finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France.

Pour celui qui, à 32 ans, a la passion du métier chevillée au corps, c'est une joie de prolonger cette belle histoire familiale, pluri-générationnelle.

Le restaurant, un cadre contemporain et très élégant, en harmonie avec la cuisine

Les salles du restaurant gastronomique, récemment rénovées, sont lumineuses, chaleureuses et spacieuses.



Le restaurant gastronomique est ouvert au dîner du mardi au dimanche et pour le déjeuner du mercredi au dimanche

Déjeuners de la Côte Saint Jacques	
Entrée, un plat et un dessert	99 € (servi du mercredi au vendredi)
Entrée, deux plats et un dessert	120 € (servi du mercredi au dimanche)
Menu Découverte	
Entrée, 3 plats et un dessert	215 euros (hors samedi soir)
Menu Gourmand (mercredi au dimanche)	
Entrée, 4 plats et un dessert	245 €/personne
Hors samedi soir, veille de jours fériés et jours fériés	
Grand Menu de Jean-Michel Lorain (mercredi au dimanche)	
Une entrée, 3 plats et un dessert	295 €/personne
Menu Bien-Être et Saveurs	Menu à partir de 65 €
Déjeuner du mercredi au vendredi	
Le Brunch Gourmand - Samedi et dimanche de 11h45 à 14h	75 €

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 privés 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.