



JULIEN DUMAS,
UNE CUISINE GRANDEUR NATURE,
AU SAINT JAMES PARIS

Après sept ans passés derrière les fourneaux du Lucas Carton, Julien Dumas a désormais carte blanche pour démarrer la nouvelle histoire du Saint James Paris. Inspiré par les éléments, le Chef retranscrit au sein du restaurant Bellefeuille, une expérience de gastronomie vivante.

JULIEN DUMAS

CHEF CUISINIER AU NATUREL

Pour Julien Dumas, **l'amour du goût** vient très tôt. Grâce à ses très nombreux séjours à Carnac, destination favorite de son grand-père, il devient amoureux de **l'océan et de ses trésors**. De cette enfance, Julien retient des odeurs, **des saveurs** mais surtout **des moments** qu'il aime retranscrire dans ses créations.

Le futur cuisinier commence à construire son identité culinaire en favorisant **les mariages audacieux** au Lycée Hôtelier de Grenoble. Après quelques mois à la Réserve de Beaulieu, il intègre à 19 ans le Plaza Athénée d'Alain Ducasse époque Jean-François Piège, qu'il suivra à l'Hôtel de Crillon. Le jeune Chef développe ensuite sa passion pour **la cuisine marine et végétale** aux côtés de Jacques Maximin, au Rech à Paris.

Après une expérience au Québec, à la découverte d'une nature encore plus sauvage, il est de retour en France. Il cuisine sous la houlette du Chef Alain Senderens au Lucas Carton et découvre le pouvoir des accords mets-vins. Il succède à cette figure majeure de la nouvelle cuisine en 2014 et appose peu à peu sa marque au sein de l'institution parisienne, jusqu'à l'obtention d'une étoile au Guide Michelin.

Aujourd'hui, au Saint James Paris, le Chef Julien Dumas peut aller jusqu'au bout de ses ambitions, explorer pleinement sa créativité, étendre son univers de voyages **entre terre, mer et souvenirs d'enfance**. Faire rayonner une cuisine **aux goûts d'instant de vie**.



UNE GASTRONOMIE VIVANTE, INSPIRÉE PAR LES ÉLÉMENTS

Les plats que le Chef imagine sont **l'interprétation de l'éphémère, d'un moment capté dans la nature** à la lumière du soleil ou des étoiles, dans une saison. Les menus suivent un cheminement gourmand depuis **le potager du Saint James jusqu'à l'océan, en passant par les forêts, les sous-bois ou les prairies** ...avant de s'épanouir pleinement, attablé au coeur de Bellefeuille.

Ainsi, les papilles se laissent guider **Sous un rocher à marée basse** où l'on découvre 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.

Ses assiettes élégantes et précises rappellent l'art du kaiseki ryôri japonais, avec un ensemble de plusieurs plats extrêmement raffinés conçus pour former une composition visuelle et gustative d'une rare **harmonie**. Une expérience encore sublimée par la virtuosité de Julien Dumas en matière d'accord mets-vins.



LA NATURE COMME

SIGNATURE

Exclusivement saisonnière et écoresponsable, la cuisine du Chef Julien Dumas est vouée à la nature. Il est pleinement engagé avec Relais & Châteaux dans la préservation de la biodiversité et la promotion de la pêche responsable, dans le cadre du « Manifeste en vingt engagements pour rendre le monde meilleur par la table et l'hospitalité », initié par Olivier Roellinger et présenté à l'UNESCO.

Il privilégie le **travail des artisans de la terre et de la mer** qui pratiquent des méthodes authentiques et proposent une très grande qualité gustative et nutritionnelle.

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**. Lieux jaunes et maquereaux pêchés par **Ondine Morin** sur l'Île d'Ouessant, algues et herbes marines récoltées par **Jean-Marie Pédron**, poulardes élevées par **Bénédict Poiseau** dans le Perche... Maraîchers, poissonniers écailleurs ou éleveurs, tous possèdent un savoir-faire d'exception et partagent sa vision exigeante de l'excellence.

Pour développer un écosystème vertueux le **potager du Saint James au Clos de Nonville** assure des approvisionnements exclusifs en légumes et fruits bio.

« Je suis passionné par l'océan, ses poissons, ses mollusques, ses algues et ses herbes de bords de mer. Une approche écoresponsable de la cuisine est essentielle si nous souhaitons continuer à profiter des ressources de notre terre. »





BELLEFEUILLE, JARDIN D'HIVER, JARDIN D'ÉTÉ

Nouvel écrin pensé par l'architecte d'intérieur **Laura Gonzalez**, Bellefeuille allie **l'apparat aristocratique et la fraîcheur romantique...** Une atmosphère de jardin intérieur efface la limite dedans-dehors : **panoramiques aux motifs délicats**, moulures, boiseries, marbres, cheminée d'époque surmontée d'un miroir ancien qui reflète la verdure des espaces extérieurs, **grandes poteries d'Anduze** plantées de kentias, des oiseaux ici et là... **La jolie cuisine** d'envoi aménagée dans **la vaste salle à manger** permet au Chef Julien Dumas d'apporter la touche finale aux assiettes devant les convives, comme on le ferait pour des invités à la maison.

A la belle saison, le restaurant prend ses aises dans **le jardin attenant** avec une extraordinaire pergola agrémentée d'une gloriette bar comme au XIXème siècle. Impossible d'imaginer plus romanesque pour un dîner en tête-à-tête ou **un déjeuner d'été à l'ombre des frondaisons.**

Du petit déjeuner au room service, du restaurant gastronomique Bellefeuille à la carte du Bar-Bibliothèque, l'approche originale du Chef Julien Dumas, apporte un **nouveau souffle à la gastronomie du Saint James**, tout en gardant les fondamentaux de son identité : **le goût de la nature.**



The image shows the interior of the Saint James Paris restaurant. The walls are covered in a green, diamond-patterned lattice. The ceiling is made of woven straw or bamboo. The furniture consists of wicker chairs and tables, some with blue and white striped cushions. There are several large potted plants, including a tall palm tree on the left and a large leafy plant on the right. The lighting is warm and ambient.

SAINT JAMES PARIS

5 place du Chancelier Adenauer – 75116 Paris

+33(0)1 44 05 81 81

www.saint-james-paris.com