



## **La Côte Saint-Jacques sacrée Meilleure Brigade de France 2026**

La Côte Saint-Jacques, maison doublement étoilée à Joigny,

vient de décrocher le titre de **Meilleure Brigade de France 2026** à l'issue de la 9<sup>e</sup> édition du concours organisé par METRO sous la présidence de Gilles Goujon.

La brigade lauréate était composée de **Nicolas Keller, Méline Dupré** et **Maxence Fouchard**, qui ont porté haut les couleurs de l'établissement lors de deux journées d'épreuves

particulièrement exigeantes.

Ce sacre fait écho à un précédent succès pour **La Côte Saint-Jacques**, puisqu'**Alexandre Bondoux** avait déjà remporté le concours il y a six ans aux côtés de son père **Pascal Bondoux**, maître d'hôtel ainsi que **Nicolas Keller** qui était alors commis...



LA MEILLEURE  
BRIGADE  
DE FRANCE  
Gilles GOUJON

**BRIGADE DE BRONZE**  
d'une valeur de :  
**Dix mille euros**  
À Paris  
le : 14 AVRIL 2026  
LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE  
BOLLINGER  
CODIGEL  
Tendipole

**BRIGADE D'OR**  
**20 000€**  
À Paris  
le : 14 AVRIL 2026

**BRIGADE D'ARGENT**  
**15 000€<sup>TTC</sup>**  
d'une valeur de :  
**Quinze mille euros**  
À Paris  
le : 14 AVRIL 2026  
LA MEILLEURE BRIGADE DE FRANCE  
BOLLINGER  
CODIGEL  
Tendipole

Organisée les **13 et 14 avril 2026**, la finale a réuni six maisons sélectionnées à l'issue des présélections. Dès la première journée, chaque membre de l'équipe a dû faire valoir son savoir-faire dans son domaine. **Maxence Fouchard** s'est illustré lors de l'épreuve du meilleur commis avec deux assiettes autour du ris de veau, de la carotte et de la coriandre. **Méline Dupré** a, de son côté, été évaluée sur des épreuves de connaissances, des questionnaires, des reconnaissances de vins et de spiritueux à l'aveugle, ainsi qu'un travail autour des fromages. **Nicolas Keller** était quant à lui mobilisé sur la préparation logistique en amont de la grande épreuve du lendemain.



Le deuxième jour, place au grand concours, avec **quatre heures et demie d'épreuve**. Les brigades devaient réaliser une **entrée printanière**, puis un plat pour huit personnes mettant à l'honneur le **rognon de veau**, d'une garniture printanière avec la fraise et d'une garniture libre. Une épreuve complète, pensée pour juger à la fois la technique, la maîtrise du produit, l'organisation et la cohésion entre cuisine et salle.



Derrière cette victoire, il y a un engagement de plusieurs mois. L'équipe s'est préparée pendant **trois mois**, avec un entraînement complet chaque semaine, complété par des séances techniques destinées à affiner les gestes, les cuissons, le dressage et la coordination de brigade. Un travail de fond qui a permis au trio d'arriver prêt pour cette finale nationale.



Le palmarès est venu confirmer cette domination. En plus du titre de **Meilleure Brigade de France 2026**, **Nicolas Keller** a reçu le **prix du Meilleur Chef** et **Maxence Fouchard** celui du **Meilleur Commis**. Une performance remarquable pour cette équipe de La Côte Saint-Jacques, qui illustre la force du

collectif, la précision du travail et l'exigence quotidienne portées au sein de la maison jovinienne.

---

### **Un hôtel 5 étoiles au bord de l'eau**

La Côte Saint-Jacques & Spa\*\*\*\*\* compte 22 chambres et suites ouvertes sur l'Yonne, à l'univers feutré imaginé par Karine Lorain en, personne. Terrasses, balcons et bow-windows dialoguent avec la rivière, au sein d'une atmosphère élégante et apaisante.

Face à l'hôtel, la Maison de Famille propose, de son côté, 10 clés contemporaines, dans un esprit plus confidentiel.





### **Un spa de 800 m<sup>2</sup> tourné vers la rivière**

Inauguré en 2007, le spa s'étend sur 800 m<sup>2</sup> répartis sur deux niveaux. À l'étage supérieur : piscine intérieure de 6 × 12 mètres et bain à remous panoramique surplombant l'Yonne.

Au niveau inférieur : hammam, sauna, cabines de soins simples et doubles, baignoire en terrazzo intégrée à certains rituels signatures tels que l'Élixir des Tropiques ou le Rituel Impérial Japonais. Les soins du visage sont signés PAOMA, les rituels corps DECORTÉ.

Un jardin d'agrément au bord de l'Yonne prolonge l'expérience...





### **Une maison familiale et engagée**

Kids friendly, la maison propose un menu « Initiation à la Gourmandise », une salle de jeux ou encore un service de baby-sitting sur demande...

L'engagement durable est structuré autour de l'association « Dessine-nous un Avenir », créée par Karine et Jean-Michel Lorain, à laquelle 50 % des consommations enfants sont reversées. Potager, circuits courts, pêche durable, réduction du plastique et investissements en cuisine éco-responsable participent à cette démarche globale.





### **3 bonnes raisons de découvrir La Côte Saint-Jacques**

#### **1. Une maison familiale de quatre générations**

Depuis 1945, l'histoire de la famille Lorain se transmet sans rupture. De la pension ouverte par Marie Lorain à la table doublement étoilée aujourd'hui dirigée par Alexandre Bondoux, la maison incarne 80 ans de transmission, d'exigence et d'évolution constante au bord de l'Yonne.

#### **2. Une expérience gastronomique doublement étoilée**

La table met en dialogue héritage et modernité. Alexandre Bondoux signe une cuisine lisible, précise et tournée vers la saison, tout en prolongeant

les plats emblématiques de la maison comme la Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne ou le Mille-feuille aux trois crèmes.

### **3. Un art de vivre complet au bord de l'eau**

Hôtel 5 étoiles de 22 chambres, Maison de Famille, spa de 850 m<sup>2</sup> avec piscine intérieure 6 × 12 m et bain à remous panoramique, jardin au bord de l'Yonne, expériences culinaires et œnologiques... La Côte Saint-Jacques est une destination à part entière, entre détente, gastronomie et découverte de la Bourgogne.