



## **Le Chef Alexandre Bondoux, de la Côte Saint-Jacques, sacré Gault&Millau d'Or**

**Alexandre Bondoux**, le Chef de la Côte Saint-Jacques, maison doublement étoilée à Joigny, dans l'Yonne, est sacré **Gault&Millau d'Or** par le célèbre guide culinaire. Il s'agit de la première gratification à titre individuel pour ce jeune chef de 34 ans, qui a repris le flambeau de son oncle, Jean-Michel Lorrain, depuis 2023. Pour le Guide, ce titre est la plus haute récompense régionale.

*" La note attribuée à la Côte Saint-Jacques par le Gault&Millau était un peu la suite du travail de mon oncle. Cette récompense est ma première au niveau personnel donc je remercie chaleureusement le Gault&Millau. Ça me fait extrêmement plaisir parce qu'on fait un métier dur, et ça récompense tout le travail derrière. Pas seulement le mien, mais aussi celui de toute mon équipe ", savourez Alexandre Bondoux.*



Cette récompense vient valider son parcours, ses compétences, ses choix, et surtout son travail quotidien. Et même s'il n'aime pas trop s'épancher sur le sujet, il écrit enfin sa propre histoire après avoir pris le relai de son oncle Jean-Michel et de son grand-père Michel.

*" Il y a deux côtés dans cette filiation. Le côté positif, qu'on m'ait mis le pied à l'étrier dans un outil de travail reconnu. Et la contrepartie de ça, qu'on m'attende toujours au tournant parce que je suis petit-fils de, et neveu de... Ils me regardent tous du coin de l'œil ", rappelle Alexandre Bondoux.*



La Côte Saint-Jacques déjà récompensée en 2026

La Côte Saint-Jacques avait déjà décroché un titre collectif cette année avec le titre de Meilleure Brigade de France 2026, à l'issue de la 9e 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.





---

### A propos d'Alexandre Bondoux

À La Côte Saint-Jacques, Alexandre Bondoux, Chef de la maison et représentant de la quatrième génération porte l'identité culinaire, fruit d'une tradition familiale profondément enracinée dans la gastronomie française. Depuis 2023 et la transmission des rênes de la cuisine par son oncle, le chef Jean-Michel Lorain, figure emblématique de la table doublement étoilée, Alexandre s'attache à préserver l'âme historique de la maison tout en y apportant sa propre empreinte créative : il continue d'honorer les plats signatures qui ont fait la renommée de l'établissement, tout en intégrant des touches de modernité inspirées des saisons, du marché et de ses voyages.



### **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.

