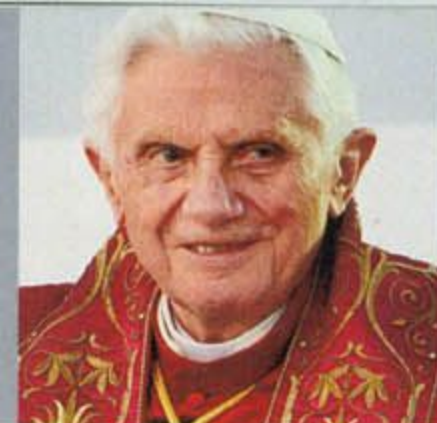


RENCONTRE
Les vastes
mondes de
David Lodge



EXCLUSIF
La France en
miniature au
Grand Palais



IDÉES MA
Benoît XVI
la volonté
du dialog

LE FIGARO

MAGAZINE

Vendredi 30 décembre 2011

De janvier
à décembre,
découvrez...

Les aurores
boréales du
Grand Nord

L'héiski
en Alaska

Le désert fleuri
de Sonora

Le saut rituel
au Vanuatu

La chasse
aux tornades
au Texas

Vénus depuis
le Turkménistan

L'épave du
"Titanic" au fond
de l'Océan

Le nouveau Parc
des Calanques
en Provence

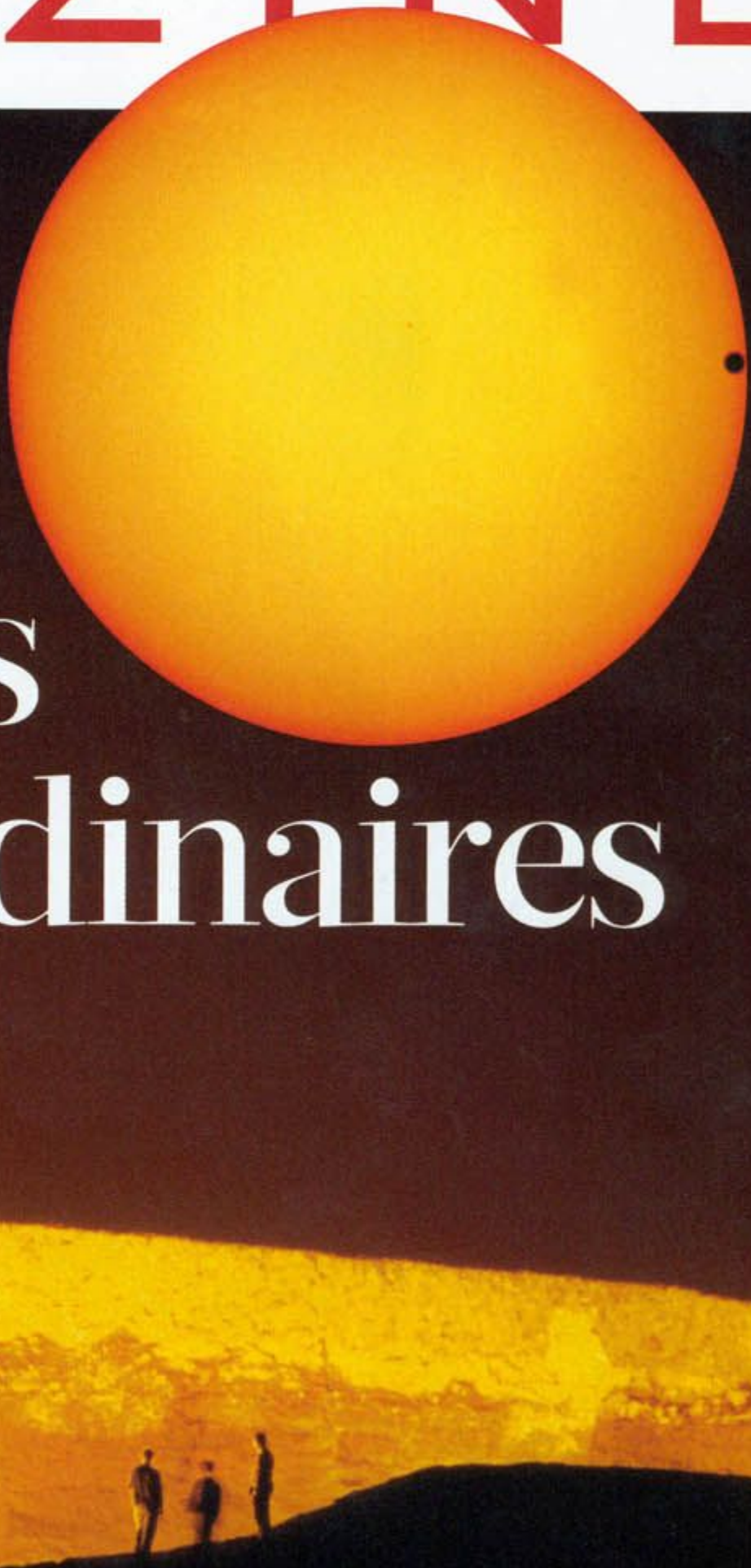
L'assemblée
des Papous en
Nouvelle-Guinée

Le passage des
oies des neiges
au Canada

La ponte
du corail en
Nouvelle-
Calédonie

La migration
des monarques
au Mexique

Les 12 voyages extraordinaires de 2012



Supplément - LE FIGARO N° 20967 du vendredi 30 décembre 2011 - Commission paritaire n° 0416 C 83022 www.figromagazine.fr

M 00134 - 1230 - F: 4,50 €



Maurice
Beaudoin



L'univers magique
du "Saint-James"

La brochure du *Saint-James Paris* dit vrai : « Un hôtel de prestige dans un parc en plein Paris, un grand restaurant avec terrasse, un club privé... Michâteau, mi-maison de famille... Indéfinissable, inclassable, unique... » Cela donne envie d'aller voir... D'autant que l'institution vient de s'offrir un nouveau look imaginé par une décoratrice aussi douée qu'excentrique, Bambi Sloan.

Jusqu'ici, le *Saint-James* était ouvert pour ses membres. Désormais, le restaurant accueille la clientèle extérieure, en soirée, du lundi au samedi et le dimanche pour le brunch. Bonne occasion pour découvrir l'incroyable bar cerné d'une merveilleuse bibliothèque qui grimpe le long des murs, pour admirer le nouveau décor Napoléon III tout fou de la salle à manger et y dîner.

Dans la catégorie des hôtels de prestige et de charme, le *Saint-James Paris* a toujours joué dans le hors-catégorie. Un club où l'on enregistrerait l'émission « L'Assiette anglaise » de Bernard Rapp, à la fin des années 80. On doit le coup de baguette magique donné par la décoratrice Bambi Sloan à la famille Bertrand, propriétaire des lieux depuis 2008 ainsi que de l'adorable Relais Christine, le 4 étoiles planté dans les petites rues du bas Saint-Germain des-Prés, pas loin de la Seine.

La famille Bertrand a pris des risques, mais le résultat est enthousiasmant. Il faut d'urgence aller découvrir le fabuleux décor de Bambi Sloan. Partant du style Napoléon III, « carambolage de tous les styles », elle secoue époque et sources d'inspiration. L'excellent et discret directeur, Yves Monnier, règne sur 70 personnes évoluant dans 5 000 mètres carrés. Le restaurant est le royaume du chef Cyrille Robert venu de grandes maisons. Son moment privilégié, le brunch du dimanche. Toute la semaine, il régale ses visiteurs d'une cuisine franche et sans chichis, priorité aux beaux produits et aux légumes frais (ci-contre, la carte).

Pour séjourner, chambres de luxe, suites, chambres-boudoirs, deux pavillons à l'entrée. Bar et restaurant disposent de terrasses bien aménagées. Le *Saint-James Club* rénové est témoin de son temps. Un temps heureux. Loin du bling-bling des nouveaux établissements tendance. Ce club à l'anglaise est chic, bien fréquenté. Difficile de trouver l'équivalent. Une visite s'impose. Bambi Sloan, bousculant le passé, donne une belle leçon de décoration. Le *Saint-James* est magnifique, éblouissant. Un lieu magique, élégant, serein, loin des rumeurs bruyantes de la ville.

Saint-James Paris, 43, avenue Bugeaud, 75116 Paris (01.44.05.81.81). Carte : environ 75 €. Brunch : à partir de 50 €, 26 € (entre 4 et 12 ans). Chambres : à partir de 370 €. Voiturier.



Le style second Empire de la salle à manger a été élégamment revisité par la décoratrice Bambi Sloan.

LA CARTE

Classique
et bien élevée

Le chef Cyrille Robert (photo) propose pour les membres du club et de l'extérieur, au dîner, une carte sans surprise mais réalisée avec soin.

Tout est bon, sans folie inutile. Seul but ? Satisfaire les convives. Extrait de la carte :

langoustines vapeur, chutney de cerises et poivrons doux ; carpaccio d'espadon mi-cuit, légumes croquants ; tourteau en habit vert, king crabe, crème glacée wasabi ; terrine de foie gras de canard au naturel, pain de campagne bio grillé ; caviar esturgeon blanc de la maison Pétroussian, 50 g. Poissons : tronçon de turbot sauvage grillé, coquillages et artichauts bretons ; homard bleu à la verveine, lard, grenailles et carottes nouvelles ; tartare de daurade royale, légumes primeurs ; bar à la vapeur, sarriette et asperges. Viandes : pintade Label rouge rôtie au romarin, petits pois à la française ; piccata de veau à la plancha, pâtes marguerite au pistou et parmesan ; filet de bœuf de Salers grillé, pomme vonassienne ; côtes d'agneau, courgettes à la marjolaine ; tartare de bœuf de Salers au couteau, pommes frites maison. Quant aux desserts, ils sont tous faits maison et réalisés à la minute comme le vacherin fraises des bois, meringue à la violette ; la coque craquante au chocolat, pistache et griottes ; le méli-mélo de fruits rouges ; le crémeux fromage blanc, pêches de vigne et la tartelette du jour. M. B.



ST JAMES