

COTE

For Paris Visitors

Désir
-/ So Desirable



MODE FASHION JOAILLERIE JEWELLERY GASTRONOMIE GASTRONOMY CULTURE SHOPPING

Offert -/ Free

www.cotemagazine.com

VIRGINIE BASSELOT

réveille le Saint James

-/ The Saint-James awakens



Faisant figure d'adresse parisienne tout aussi discrète qu'incontournable, ce Relais & Châteaux se situe dans un somptueux hôtel particulier qui abritait autrefois la Fondation Thiers. Réputé pour sa bibliothèque-bar, il est le siège d'un club privé très select. Si, en journée, son accès est limité aux membres et aux clients de ses quarante-huit chambres, il est – depuis quelques mois – ouvert à la clientèle extérieure dès 19 heures, ainsi que pour le brunch dominical. Ceci est d'autant plus intéressant qu'avec l'arrivée, en mai dernier, de Virginie Basselot à la tête de ses cuisines, le Saint James propose maintenant une restauration qui est, plus que jamais, à la hauteur de son cadre très exclusif...

Une cuisine pleine de sens

Après avoir débuté dans sa Normandie natale, à Deauville, cette jeune chef aujourd'hui trentenaire est passée par le Crillon – alors sous la houlette de Dominique Bouchet – avant de rejoindre Guy Martin au Grand Vefour. Au côté de celui-ci, elle a découvert le mariage des saveurs. Par la suite, avec Eric Frechon au Bristol, Virginie a travaillé durant neuf ans, gravissant avec lui tous les échelons jusqu'à devenir premier sous-chef. C'est certainement ce beau parcours, entre classicisme et créativité, qui lui permet aujourd'hui de réveiller avec brio la table du Saint James, sans trop désorienter, cependant, une belle clientèle d'habitues. Ainsi les Langoustines en kadaif fine gelée de concombre, yuzu et menthe fraîche apportent-elles une vraie note d'originalité, tandis que le Filet de bar aux huîtres, fondue de jeunes poireaux et pommes confites au beurre est à l'image d'une cuisine pleine de sens. On perçoit une excellente maîtrise des grandes techniques classiques. Cuissons et assaisonnements sont parfaits comme avec ce Cœur d'entrecôte normande et moelle gourmande, cèpes rôtis et pommes croustillantes. Avec son ambiance chaleureuse de grande maison bourgeoise et sa solide équipe – mention spéciale pour les conseils avisés du sommelier Michael Morais – le Saint James est le cadre idéal pour faire de Virginie Basselot une des grandes chefs de demain !

S'il a de faux airs de château, le Saint James accueille, à la tête de ses cuisines, une belle qui, au lieu de dormir, a choisi de révolutionner sa carte.

-/ The Saint James may make us think of fairytale chateaux, but the beauty in the kitchen is by no means asleep. She's revolutionised the menu.

-/ This Relais & Châteaux establishment in its sumptuous mansion is something of a contradiction: discreet, but an absolute must-go. Famous for its bar-library, it mainly houses a highly select private club. But although in the daytime it's open only to members and to guests staying in its 48 rooms, some months ago it was decided to open it to outsiders from 7pm and for Sunday brunch. A prospect that has been all the more alluring since May, when Virginie Basselot took over the kitchens: the food at the Saint James is now more than ever on a par with the exclusive setting.

Cuisine with feeling

Thirty-something Virginie Basselot started her career in Deauville, in her native Normandy. She has worked at the Crillon under Dominique Bouchet and at the Grand Vefour under Guy Martin, with whom she learned the art of marrying flavours. She worked for Eric Fréchon at the Bristol for nine years, moving up the ladder to become premier sous-chef. A fine record, combining classicism and creativity and providing a sound basis for what she's doing now: reinventing the Saint James restaurant with brio, but without causing confusion among its many loyal customers. Examples: the langoustines in kadaif with cucumber jelly, yuzu and fresh mint bring a note of real originality while the fillet of bass with oysters, fondue of young leeks and sweet buttered stewed apple is the epitome of meaningful cuisine. Clearly, this young woman has full command of the classic techniques. The cooking and seasoning are both pitch-perfect. With the warm atmosphere of a grand country house and a skilled team all round (special mention for sommelier Michael Morais), the Saint James is the ideal setting for Virginie Basselot to mature into one of tomorrow's great chefs.



Dos de cabillaud cuit au plat, légumes primeur, beurre citron mélisse.

Filet d'agneau de Lozère en croûte d'herbes, tagliatelles de courgettes, olives pequillos, coulis de poivron à l'huile d'argan.



Menu dégustation 6 plats : 95 €

Accord mets et vins : 60 € - Carte 100 €

Ouvert du lundi au samedi pour le dîner

Hôtel Saint James, 43 avenue Bugeaud, 16^e

Tél. 01 44 05 81 81