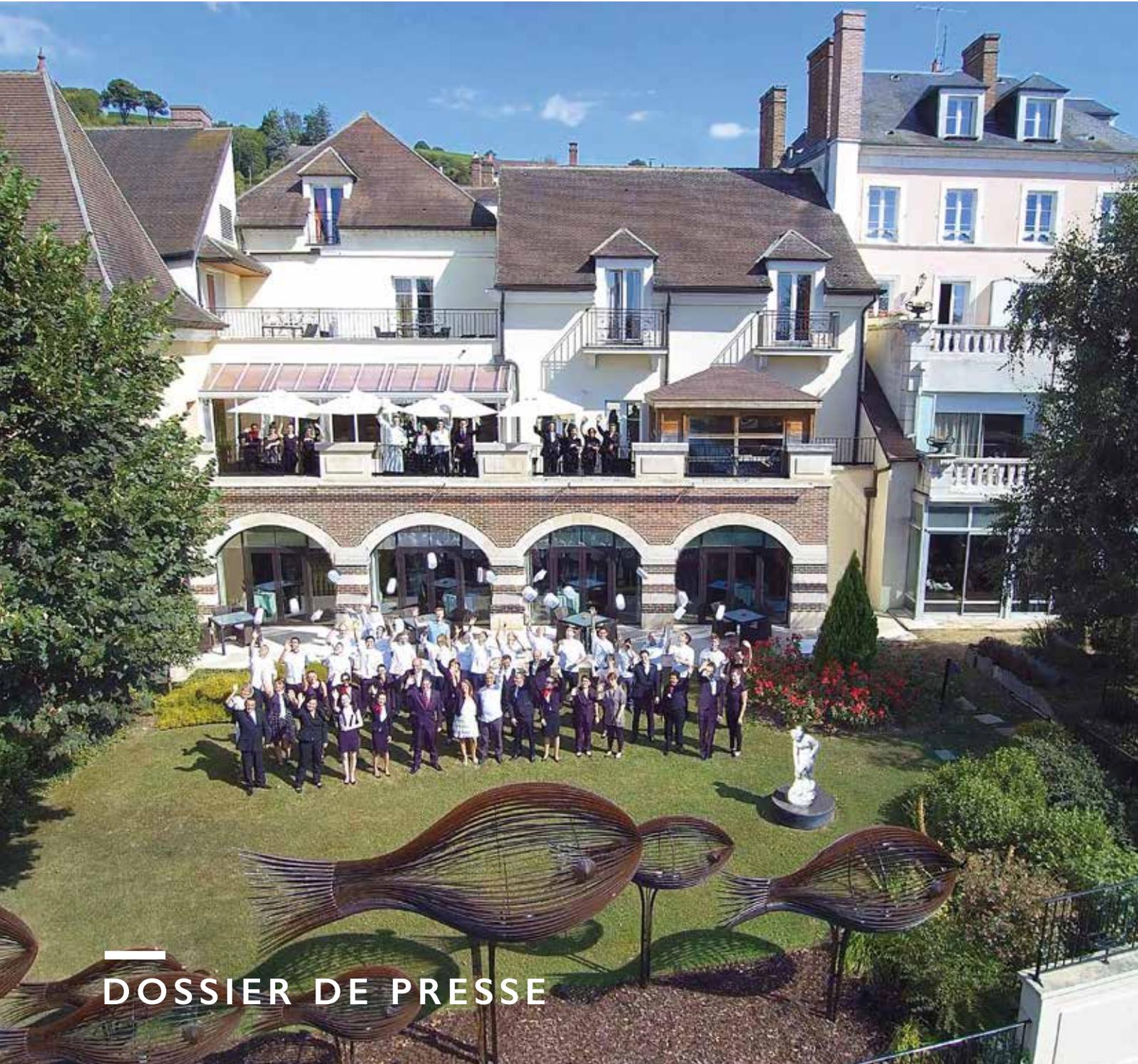




**JEAN-MICHEL LORAIN**

LA CÔTE SAINT JACQUES



DOSSIER DE PRESSE





AUX PORTES DE LA BOURGOGNE... SI PRÈS DE PARIS...  
UN CADRE EXCEPTIONNEL... AU BORD DE L'EAU...



À 1h15 de Paris et 1h30 de Dijon, la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*, Relais & Châteaux depuis 1977, jouit d'un site exceptionnel. Son élégante demeure se reflète majestueusement dans les eaux paisibles de la rivière.

### *Un lieu mythique*

La Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*, Relais & Châteaux depuis 1977, jouit d'un site exceptionnel. Son élégante demeure se reflète majestueusement dans les eaux paisibles de la rivière.

Dès l'arrivée, on pourra choisir entre le salon d'été ouvert sur la terrasse surplombant l'Yonne, ou le salon d'hiver et le bar, son feu de cheminée et sa magnifique bibliothèque de livres de cuisine, pour déguster un apéritif, ou prolonger le repas avec un café ou un de nos digestifs.

Boiseries, tommettes de Bourgogne et cuivre, les tonalités sont chaleureuses et apaisantes, on se sent bien, bercé par l'histoire de cette Maison Familiale ...



## 22 CHAMBRES ET SUITES

Au bord de l'Yonne, la **Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*** propose 22 chambres et suites, toutes climatisées, qui ont chacune leur caractère cheminées en pierres, poutres, bow-windows, grandes salles de bain donnant sur l'extérieur.

### *Le charme*

Dans quinze d'entre elles, les décorateurs ont travaillé à partir de photos extraites des derniers ouvrages du chef Jean-Michel Lorain sur les légumes, herbes et fruits pour créer leurs harmonies de couleurs et de textures.

Tissus tendus, luminaires design, tonalités chocolat et marron clair ou bien pourpre et prune, à moins que l'on ne préfère un blanc immaculé...

Toutes sont très lumineuses et la majorité s'ouvre sur de grandes terrasses ou balcons permettant de profiter de la vue sur la rivière.

Même si elles n'ont pas la vue sur la rivière, les 10 chambres de la **Maison de Famille**, d'un excellent rapport-qualité prix, restent très agréables et bénéficient d'une décoration contemporaine et chaleureuse.

*(Les chambres de la Maison de famille, situées en face de l'hôtel, ne bénéficient pas de la classification 5 étoiles)*





## SALLES À MANGER

Les salles de restaurant ont été conçues pour que nos clients profitent pleinement de la quiétude des bords de l'Yonne et de la beauté du paysage.

Ils peuvent ainsi déguster la cuisine doublement étoilée de Jean Michel Lorain dans un lieu propice à l'émotion culinaire et l'exaltation des papilles.

Quant à la salle à manger privée de Jean-Michel Lorain, elle donne sur les cuisines et offre aux hôtes la sensation d'être un acteur de la pièce qui est en train de se jouer, avec une vue sur l'équipe de cuisine en action pendant le "coup de feu".





## LES ENFANTS SONT LES BIENVENUS !

Il n'est pas toujours évident de venir avec ses enfants dans un Relais & Châteaux.

À la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*, les plus jeunes ne sont pas en reste et Jean-Michel Lorain apporte une attention toute particulière aux plats qui leur sont servis et à l'accueil qui leur est réservé.

Il a ainsi créé spécialement pour eux un menu " Initiation à la gourmandise ", comprenant une entrée et un dessert offerts par le chef, ainsi qu'un demi-plat ou un plat au choix à la carte. Ils pourront déguster leur menu à table avec leurs parents, en chambre avec éventuellement une baby-sitter, ou encore dans la salle de jeu qui leur est entièrement dédiée.

Difficile pour les parents de les persuader de repartir...



## L'ÉQUIPE DE LA CÔTE SAINT JACQUES & SPA \*\*\*\*\*

Jean-Michel Lorain aime comparer son équipe à une écurie de Formule 1.

C'est grâce à des hommes et des femmes particulièrement formés et hyper motivés qu'un pilote est en mesure de gagner des courses.

À Joigny, il peut compter sur 70 collaborateurs de grande qualité avec en tout premier lieu son épouse Karine, qui le seconde avec passion au quotidien,

et bien sûr :

Claude Leblanc - chef de Cuisine,  
Brice Béchard - chef pâtissier,  
Mathias Lemerrier - directeur de salle,  
Thomas Noble - chef sommelier, qui règne sur une cave de plus de 25000 bouteilles réparties en 800 références,  
Astrid Maratray - gouvernante générale





## DE MARIE À MICHEL, PUIS À JEAN-MICHEL, ET ALEXANDRE LA CÔTE SAINT-JACQUES & SPA \*\*\*\*\* ... UNE HISTOIRE DE FAMILLE



En 1945, **Marie Lorain**, couturière de son état, mais aussi très bonne cuisinière, ouvre une petite pension de famille à Joigny, dans une belle demeure bourgeoise. L'auberge prend le nom de la colline qui la surplombe, la Côte Saint-Jacques.

**Michel Lorain**, son fils né en 1934, benjamin de quatre enfants, choisit de se tourner vers la cuisine après un apprentissage en pâtisserie.

En 1958, Michel reprend les rênes de l'affaire familiale avec sa femme, **Jacqueline** et propose une cuisine simple et régionale.

Avec la création de l'autoroute A6 qui passe à proximité, la petite auberge se transforme alors en un restaurant de grande qualité, reconnu dans la région .

En 1971, Michel est récompensé par une première étoile Michelin, puis une deuxième en 1976.

Jacqueline Lorain accède au rang de sommelière confirmée, l'une des premières femmes dans ce monde œnologique traditionnellement réservé aux hommes.

### *Une histoire de famille*

En 1977, la Côte Saint-Jacques devient membre des Relais et Châteaux, et de Tradition et Qualité.

Cette année-là, elle obtient aussi trois toques rouges au Gault et Millau.

En 1983, après un bac scientifique et une formation chez Troisgros à Roanne, Claude Deline (restaurant Taillevent à Paris) et Fredy Girardet (à Crissier en Suisse), **Jean-Michel Lorain** rejoint définitivement son père et gravit un à un les échelons de la brigade de la Côte Saint-Jacques.

En 1986, Michel Lorain obtient trois étoiles du Michelin et Jean-Michel qui participe activement à cette aventure est alors à 27 ans, le plus jeune chef de France à obtenir cette distinction suprême.

En 2000, de grands travaux sont engagés pour transférer les salles de restaurant au bord de l'Yonne.

C'est à ce moment que la passation de pouvoir entre père et fils est officialisée en cuisine ....



Jacqueline et Michel Lorain en salle, en 1983

## JEAN-MICHEL & KARINE LORAIN : UN PARCOURS AU SOMMET

Ma grand-mère, Marie Lorain, a créé la Côte Saint-Jacques tout de suite après la guerre. Mais ce sont mes parents, Michel et Jacqueline, qui ont transformé cette pension de famille en hôtel de luxe à partir de 1958. Jusqu'à en faire l'une des plus belles tables de France.

La cuisine, je suis tombé dedans tout petit ! J'ai grandi avec, et j'ai eu vite l'envie de continuer l'oeuvre familiale. En 1977, après avoir passé un bac, je suis rentré chez Troisgros, puis au Taillevent à Paris et chez Girardet à Crissier avant de rejoindre mon père en 1983. Je suis arrivé dans la maison peu avant la création de l'hôtel au bord de l'Yonne et la création du fameux tunnel sous la N6, une période exaltante en cuisine puisque nous avons obtenu la troisième étoile la même année.

*"Je crois que la cuisine doit rester une chose simple et gourmande à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle".*

Pour une parenthèse de détente et de repos au cœur d'une région viticole prestigieuse, profitez, à la Côte Saint-Jacques & SPA\*\*\*\*\*, de vingt deux chambres et suites de caractère, d'un spa d'exception, d'une superbe piscine intérieure, et de belles activités au cœur de la nature bourguignonne.

Ma femme Karine a pris un soin particulier à l'aménagement et la décoration de chaque chambre digne de la qualité Relais et Châteaux, qui s'accompagne évidemment d'un service aussi efficace que discret et chaleureux.



Jean-Michel Lorain sait qu'il doit aussi sa réussite à son équipe, et au dur labeur réalisé collégalement au quotidien pour gérer une véritable entreprise. Ainsi déclare-t'il lorsqu'il a été décoré de la prestigieuse Légion d'honneur par son ami et icône de la culture du cinéma français, Alain Delon, en mai 2018 :

*"Monsieur Alain Delon m'a fait l'immense plaisir de me remettre les insignes de chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur. Cette décoration est une belle reconnaissance pour moi, mais également pour la Côte Saint-Jacques qui porte très haut les couleurs de la Gastronomie et de la cuisine Française depuis des décennies."*

## DE JEAN-MICHEL LORAIN À ALEXANDRE BONDOUX : LA TRANSMISSION

Cure de jouvence avec l'arrivée de la 4<sup>ème</sup> génération à la tête des cuisines, et un outil de travail et des salles de restaurant complètement rénovés

Je suis particulièrement heureux et fier de voir cette saga perdurer puisque c'est aujourd'hui **Alexandre Bondoux**, mon neveu, qui crée avec beaucoup de talent les nouveaux plats qui composent cette carte au fil des saisons, tout en conservant précieusement les plats « signature » qui ont fait la renommée de la Côte Saint-Jacques

Bien sûr, je continue à veiller sur cette maison et à l'accompagner comme mon père a su le faire en son temps, mais savoir transmettre le flambeau le moment venu est une qualité essentielle. Cela apporte un vent de fraîcheur indispensable et salutaire, et je le fais en toute confiance.

Grâce à Alexandre, l'âme de la maison restera intacte puisqu'il continue à puiser son inspiration au fil des saisons, du marché, des voyages, et tout simplement de son envie de faire partager son amour des beaux produits proposés par les maraîchers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

Son travail s'inscrit également dans le plus grand respect de l'environnement et la nécessité absolue de préserver, plus que jamais, la biodiversité. C'est dans cet esprit que les cuisines ont été entièrement rénovées avec des équipements à la pointe de l'innovation, tout cela en moins de 6 semaines, une véritable prouesse réalisée par les entreprises qui ont participé à ce projet.

A cet égard la Côte Saint-Jacques est fière que le guide Michelin lui a décerné une étoile verte qui récompense ses efforts en ce domaine.



Pour moi, le génie d'un chef c'est d'exprimer toute sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture, ses parfums. Je suis persuadé qu'Alexandre saura faire sienne cette philosophie qui a guidé mon travail de création tout au long de ma vie de cuisinier.



## JEAN-MICHEL LORAIN S'ÉPANOUIT DANS UNE CUISINE RÉSO- LUMENT TOURNÉE VERS LA CRÉATIVITÉ ET LE RESPECT DES PRODUITS QU'IL SÉLÈCTIONNE AVEC EXIGENCE.

La carte s'inscrit à la fois dans l'histoire de la maison et dans une modernité et une créativité qui respecte la magie des produits que nous apportent chaque jour les maraîchers, éleveurs, pêcheurs et autres artisans de talent.

La carte évolue tout au long de l'année pour un parfait respect des saisons.

Les plats d'une apparence simplicité, recèlent des saveurs cachées que l'on découvre au fur et à mesure de la dégustation grâce à un jeu habile de textures et de contrastes.

"Je crois que la cuisine doit rester une chose simple et gourmande à partager, pas une vue de l'esprit abstraite et conceptuelle" dit-il.



### *Des plats signature*

Pour autant, le chef Lorain n'oublie pas que la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\* est une maison familiale.

C'est pourquoi quelques grands classiques issus de l'imagination et du savoir-faire de **Michel Lorain**, sont précieusement conservés sur la carte, comme la Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne, le fameux Boudin noir agrémenté d'une magnifique purée mousseline à l'ancienne, ou encore le Mille-feuille aux trois Crèmes légères.





## JEAN-MICHEL LORAIN, UN CHEF QUI AIME PARTAGER SA PASSION



### AVEC L'ÉCOLE DE CUISINE

Voilà près de 30 ans, bien avant la vogue des ateliers de cuisine, Michel Lorain a eu l'idée d'organiser des cours de cuisine à la Côte Saint-Jacques : durant la basse saison, l'après-midi, pour les épouses de ses clients les plus fidèles.

### *La transmission*

En 1996, Jean-Michel Lorain crée "l'École de cuisine" et aménage un véritable petit amphithéâtre (*capacité de 15 personnes*) organisé autour d'une cuisine ménagère.

Les cours permettent de découvrir l'univers gastronomique de la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\* et de s'initier aux grands principes de la cuisine actuelle en toute convivialité.

Plusieurs modules sont proposés : découverte (*en demi-journée le lundi après-midi*) ou en immersion dans les cuisines du restaurant.

Ils peuvent être choisis indépendamment ou ensemble pour répondre aux envies de chacun.

Un programme actualisé est à disposition.





## L'AMOUR DES PRODUITS PARTAGÉ AVEC LA BOUTIQUE GOURMANDE

LA BOUTIQUE  
GOURMANDE  
de  
JEAN-MICHEL LORAIN

En plus de son savoir-faire, Jean-Michel Lorain aime aussi partager son amour des produits.

C'est pourquoi, la boutique de la Côte Saint-Jacques fait la part belle aux plaisirs de la table avec de nombreux produits qu'il a sélectionnés ou qu'il a fabriqués maison.

**Côté salé :** le fameux boudin de la Côte Saint Jacques, le saumon fumé ou mariné, le foie gras ainsi que des chutneys imaginés et conçus dans la cuisine du grand chef étoilé.

**Côté sucré :** les douceurs maisons, les chocolats aux multiples parfums, les nougats, les confitures maison, les pâtes à tartiner et la spécialité de Joigny : le "Dagmar", une recette historique régionale revue par Michel Lorain, à base de caramel et chocolat.



On trouve aussi une belle sélection d'épices, huiles, vinaigres, sels et différentes compositions à base de truffe mais aussi, des pâtes artisanales, des risottos prêts à cuire et une large sélection de produits bio. Et aussi des tabliers, des torchons, des bougies parfumées signés "Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*". Enfin il est possible de composer des coffrets gourmands selon ses goûts avec les différentes spécialités de la maison et de la région.

Karine y accueille les épicuriens du mercredi au dimanche de 9h à 18h et saura les conseiller pour qu'ils trouvent leur bonheur : souvenirs pour les dames, les messieurs et aussi pour les plus petits des gourmands.



## UN SPA D'EXCEPTION AUX PORTES DE LA BOURGOGNE



### AVEC LES MARQUES PAOMA ET EQUATORIA



La Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\* souhaite cocooner ces hôtes, pour que l'expérience vécue dans notre SPA d'exception reste inoubliable, au même titre que celle vécue au restaurant.

Un spa de 800 m<sup>2</sup> disposé sur 2 niveaux.

Le premier s'articule autour de la piscine intérieure de 6 m sur 12 m, avec l'accueil et un magnifique jacuzzi offrant une vue panoramique sur l'Yonne.

À l'étage inférieur : le centre de soins avec hammam, sauna, salle de fitness, des salles de modelages et d'esthétique, une salle pour les soins à deux, dotée d'une baignoire japonaise Ofuro, et un tout nouvel espace détente privatif d'exception, avec hammam, jacuzzi et espace détente pour un moment d'exception en amoureux

Avec toujours la vue sur l'Yonne, comme fil d'Ariane de la Côte Saint-Jacques. & Spa \*\*\*\*\*



## CARTE BIEN-ÊTRE, SENTEURS ET SAVEUR DU MONDE

Et pour d'autres gourmandises, Jean-Michel Lorain vous propose une carte Bien être & Saveurs, pour déguster des plats à la fois légers, équilibrés et savoureux

Une carte où "faibles calories" riment avec gastronomie, et saveur avec minceur !

La carte Bien-Être est proposée du mercredi au vendredi midi

Menu à partir de 48 €



*Nous prenons soin de vous*

## LE BRUNCH DE LA CÔTE SAINT-JACQUES & SPA \*\*\*\*\*

Afin de bien commencer votre séjour ou de le prolonger, ou pour profiter autrement de la Table de la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\* , découvrez notre "Brunch Gourmand".

Le Brunch, composé de spécialités gourmandes salées et sucrées, est à déguster en terrasse au bord de l'Yonne ou dans le restaurant Bien-Être & Saveurs, dans un cadre qui invite à la détente.

Servi le samedi et le dimanche, de 11h45 à 14h00  
72 € par personne.



*Des plaisirs Gourmands pour tous*

## NOS SALLES DE SÉMINAIRES DANS LA MAISON DE FAMILLE

La Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*, est Le lieu idéal et gourmand pour vos réunions, cocktails, repas d'affaires...

Notre établissement vous propose de vous évader à la campagne, au bord de l'Yonne afin d'améliorer vos projets d'entreprise.

Nous vous accueillons pour travailler bien sûr, grâce à un bel espace de conférence situé au dernier étage de notre Maison de Famille, avec une vue imprenable sur Joigny, ville historique, classée "Ville d'Art et d'Histoire".

Sont à votre disposition pour vos séminaires :

- Une salle de réunion (9x9m) pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes
- Une salle de réunion (4x5m) d'une capacité de 12 personnes, divisible en deux salles de sous-commission.

***Salles avec lumière du jour et occultation totale pour les projections***

- Vidéoprojecteur et écran et Paper board
- Une connexion wifi gratuite
- Pour vos pauses, un salon d'accueil avec bar (cafetière, eaux minérales), vestiaire et toilettes sont à votre disposition, des collations sont comprises dans les forfaits.

## *Alliez plaisir et travail*

Pour vous détendre et vous permettre de partager des moments uniques avec vos collaborateurs, nous aurons le plaisir d'organiser pour vous de nombreuses activités:

- Cours de cuisine,
- Dégustation de vins,
- Atelier de création de cocktails,
- Visite de vignobles,
- Activités culturelles et sportives,
- Soins au SPA de la Côte Saint-Jacques.

Chez nous, une interlocutrice dédiée est à votre écoute permanente, pour faire de votre réunion de travail une grande réussite !



## NOS COFFRETS CADEAUX

Jean-Michel Lorain a développé une gamme de coffrets cadeaux sur les thèmes "Séjour", "Gastronomie", "Spa Bien-Être", "Bons cadeaux" et "Livres de recettes" autant de façon de (re)découvrir toutes les facettes de la Côte Saint Jacques & Spa \*\*\*\*.

Ces cadeaux sont présentés dans d'élégants coffrets avec un livret détaillant les prestations offertes. On peut les commander sur place ou bien par le biais du site [www.cotesaintjacques.com](http://www.cotesaintjacques.com).

ou directement à l'adresse :  
<https://cadeau.cotesaintjacques.com/>

Un large choix de coffrets parmi lesquels vous trouverez certainement votre bonheur et celui de vos invités. Des cadeaux à offrir ... ou à s'offrir !



*Offrez la Côte Saint-Jacques & Spa* \*\*\*\*\*

## LE LIVRE DE RECETTES DE JEAN-MICHEL LORAIN

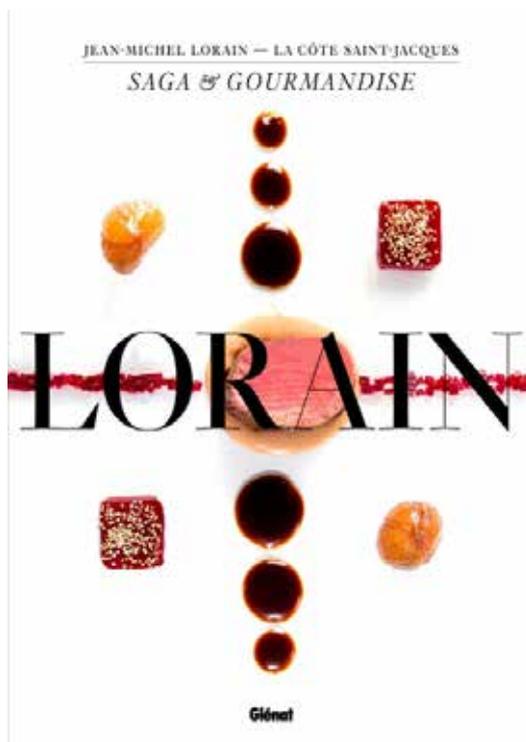
"Saga & Gourmandise" retrace la saga de la famille Lorain et l'histoire de la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*, de la petite pension de famille ouverte par Marie Lorain tout de suite après la guerre jusqu'à aujourd'hui.

Jean-Michel Lorain, vous fait découvrir ses 52 plus belles recettes imaginées ces 5 dernières années, comme le "Foie gras de Canard accompagné d'une délicate gelée au Jasmin, d'une brioche toastée aux baies de Goji et d'une Confiture de fruits rouges à l'Amaretto" .....

Chaque recette bien détaillée est illustrée d'une photo prise par le chef, passionné de photo.

Et pour réaliser sans peine vos recettes, 40 tours de main vous font découvrir, image par image, comment "tourner un artichaut poivrade" ou "monter une chartreuse de fraises".

Un très beau cadeau à offrir  
à tous les amoureux de gastronomie !



Prix : 49 €

*Saga & Gourmandise*



## QUE FAIRE À LA CÔTE SAINT-JACQUES & SPA \*\*\*\*\* ET AUX ALENTOURS ?

En complément de son Spa, la Côte Saint-Jacques propose un jardin d'agrément au bord de l'Yonne.

Pour parfaire vos connaissances en Gastronomie, vous pourrez suivre des cours de cuisine découvertes ou en immersion avec les chefs de la Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*\*.

Ou vivre une expérience œnologique hors du commun avec nos sommeliers lors d'un atelier dégustation de vins ou création de cocktails.



### Aux alentours

#### SPORT

Plusieurs Golf 18 trous dans la région, dont le Golf du Roncemay à Aillant sur Tholon. Centre équestre, karting, paintball, canoë-kayak, ski nautique, patinoire, bowling ou Billard. Pour les accros du footing, profitez d'un très agréable parcours au bord de l'Yonne. Des VTT sont également à votre disposition pour parcourir le chemin de halage qui longe la rivière. Vivez un baptême de l'air en avion 4 places avec survol de Joigny et de ses environs.

#### CIRCUITS TOURISTIQUES/CULTURELS

De nombreux circuits touristiques permettent de découvrir toutes les richesses de l'Yonne. **Joigny**, tout d'abord, classée ville "d'art et d'histoire", et figurant parmi les 100 "Plus Beaux Détours de France" dont les ruelles moyenâgeuses cachent des trésors. Tous les ans en juillet et en août, ne pas manquer les "nuits maillotines" : visites nocturnes du Joigny du XI<sup>ème</sup> siècle avec spectacle. **La Puisaye**, avec Saint Sauveur, le pays de Colette, Saint Fargeau et son château qui offrent en été l'un des plus beaux "son et lumière" d'Europe avec plus de 600 figurants. **Et aussi** : les Grottes d'Arcy sur Cure, le Château de Tanlay ou d'Ancy le Franc, l'Abbaye de Pontigny et de nombreux sites classés, avec, entre autres, la construction avec les méthodes et techniques du Moyen Âge du Château de Guédelon. Ou encore les villes d'Auxerre et de Sens avec le trésor de la Cathédrale Saint Étienne. **Les principaux musées** : Laduz musée rural d'art populaire, Auxerre avec les musées d'art et d'histoire et de l'abbaye Saint Germain, Saint Sauveur avec le musée Colette.

#### PATRIMOINE VITICOLE

L'Yonne possède également un important patrimoine viticole dont Chablis (30 km de Joigny) est le porte drapeau. De nombreux villages produisent des vins de qualité : Epineuil, Irancy, Coulanges la Vineuse, Saint Bris... Des visites des différents vignobles avec dégustation peuvent être organisées.



## INFORMATIONS PRATIQUES

### TARIFS 2023 HÔTEL\*\*\*\* RELAIS & CHÂTEAUX

Tarif par jour pour 2 personnes en chambre double

**Chambres à la Résidence 5\***  
avec vue sur la rivière, à partir de 355 €

**Chambre d'exception avec Spa privatif à la Résidence 5\***  
avec vue sur la rivière, à partir de 890 €

**Suite à la Résidence 5\***  
avec vue sur la rivière, à partir de 510 €

**Suite d'exception avec Spa privatif à la Résidence 5\***  
avec vue sur la rivière, à partir de 990 €

**Chambres Tradition dans la Maison de Famille**  
sans vue sur la rivière, à partir de 270 €  
*(Les chambres de la Maison de Famille, situées en face de l'hôtel, ne bénéficient pas de la classification 5 étoiles ni Relais & Châteaux)*

Toutes nos chambres sont climatisées, Wi-fi gratuit.  
Libre accès à l'espace Spa, soins en supplément  
Petit-déjeuner Fil de l'Yonne : 34 € par personne

### TARIFS 2023 RESTAURANT

#### Menus de notre restaurant Gastronomique

Déjeuners de la Côte Saint Jacques : 99 € ou 118 €  
Du mercredi au dimanche  
*(entrée, un ou deux plats et un dessert)*

Menu Découverte : 205 €  
*(une entrée, deux plats, fromages et un dessert)*

Menu Gourmand : 232 €  
*(une entrée, trois plats, fromages et deux desserts)*

Grand Menu de Jean-Michel Lorain : 272 €  
*(une entrée, quatre plats, fromages et deux desserts)*

#### Menu Bien-Être et Saveurs

Déjeuner du mercredi au vendredi  
Menus à partir de 48 € et plats à la carte.

#### Le Brunch

Servi samedi et dimanche de 11h45 à 14h : 72 €



### MODALITÉS D'ACCÈS

**Par le rail :** en 1h15 - un train Paris / Joigny toutes les heures depuis la gare de Lyon ou la gare de Bercy.

**Par la route :** depuis Paris ou Lyon, autoroute A6, sortie n°19, Joigny – Migennes.

**Par les airs :**

Aéroport d'Orly à 1 h 15, accès direct par l'autoroute A6 sortie Joigny.

Aéroport de Roissy à 2 h, accès par la Francilienne.

Hélisurface : N 47° 58' 870" E 3° 23' 204"



## J'AIME BY JEAN-MICHEL LORAIN À BANGKOK

*Un pont entre  
la Bourgogne et  
la Thaïlande*



### J'AIME, La Côte Saint Jacques et la famille Lorain

Depuis son ouverture il y a déjà plus de 4 ans, notre restaurant Jaime by Jean Michel Lorain propose à ses clients une expérience culinaire incomparable basée à la fois sur les traditions de la cuisine française, l'innovation, le talent et l'imagination du chef doublement étoilé Jean-Michel Lorain et l'histoire de sa famille et de sa maison la Côte Saint-Jacques située sur les rives de l'Yonne, une magnifique rivière au nord de la Bourgogne.

La Côte Saint Jacques a été créée par la grand-mère du chef, Marie Lorain après la deuxième guerre mondiale. La petite pension de famille de l'époque s'est peu à peu transformée et l'histoire s'est poursuivie avec Michel et Jacqueline Lorain qui en ont fait à force de travail l'un des meilleurs restaurants de France, en gagnant notamment une première étoile Michelin en 1971 puis une deuxième en 1976.

En 1983 Jean-Michel Lorain est revenu travailler avec ses parents et en 1986 ils ont obtenu la distinction suprême : 3 étoiles Michelin.

Aujourd'hui, ce restaurant reste un des tous meilleurs de France et l'hôtel, classé 5 étoiles, possède un magnifique espace SPA.

### Perpétuer, Réécrire et réinventer l'Histoire

L'Histoire de la famille se perpétue à Bangkok avec la quatrième génération puisque c'est Marine, la fille de Jean Michel qui dirige la salle de restaurant avec beaucoup de passion et d'élégance.

Depuis décembre 2017 nous sommes très fiers d'avoir obtenu une première étoile Michelin grâce au Talent du chef Amerigo Sesti qui orchestre les cuisines avec brio, et au travail de toute notre équipe qui vit avec passion cette belle aventure

Aujourd'hui nous avons décidé d'aller encore plus loin dans notre démarche de cuisinier soucieux, à la fois, d'offrir une expérience incroyable à nos clients et de respecter notre environnement et de préserver la biodiversité.

Nous vous proposons donc une cuisine qui garde toutes les qualités de ses bases françaises et ses liens intimes avec la Côte Saint-Jacques mais composée presque exclusivement des magnifiques produits que nous offrent l'histoire et les différentes régions de la Thaïlande.

Cette quête permanente d'Amerigo pour dénicher de nouveaux producteurs nous a permis de réécrire et de réinventer nos bases et nos recettes en un parfait équilibre entre le savoir-faire Français et les richesses locales.



U Sathorn Bangkok, 105, 105/1 Soi Ngam Duphli  
Thung Maha Mek Sub-district Sathorn District,  
Bangkok 10120, Thailand  
<http://www.jaime-bangkok.com>



## DESSINE-NOUS UN AVENIR

*Nous n'héritons pas de la terre  
de nos parents, nous l'empruntons  
à nos Enfants*

*Saint-Exupéry*

**En créant l'association "Dessine-nous un Avenir"  
La Côte Saint-Jacques agit pour la Planète**

L'association "Dessine nous un Avenir" dédiée à la préservation de la biodiversité, de la faune sauvage et de la planète est née en Juin 2019 de la passion commune pour la nature de Karine et de Jean-Michel Lorain.

Des livrets aux couleurs de l'association sont offerts aux enfants de nos clients pour leur rappeler 15 gestes simples pour préserver notre planète.

La Côte Saint-Jacques s'est également engagée à reverser 50 % du montant des consommations des enfants (jusqu'à 14 ans) à "Dessine-nous un Avenir" ainsi qu'un pourcentage des ventes sur certains produits de la boutique. Les sommes collectées sont **intégralement reversées à deux associations, Awely et La Tanière..**

[www.dessinenousunavenir.org](http://www.dessinenousunavenir.org)

### Des Actes au Quotidien

L'engagement de la Côte Saint-Jacques pour limiter son impact sur la nature est quotidien.

Ainsi, nous privilégions la proximité avec les producteurs locaux, développons notre jardin potager, miettons en avant des producteurs de vins naturels et bio, gérons de façon intelligente nos déchets... Etc...

Dans la lignée du Manifeste des Relais & Châteaux et des recommandations de SeaWeb Europe, la pêche durable est favorisée, et l'utilisation du plastique dans l'hôtel, en cuisine et au restaurant est limitée.

### Etoile Verte du Guide Michelin

La Côte Saint Jacques a obtenu une étoile verte, synonyme d'engagements durables et vertueux pour l'environnement, dans la promotion du Guide Michelin 2021.

Cela vient récompenser tous les efforts que nous faisons en ce sens, sans oublier, bien sûr, notre association de défense de la biodiversité et de la faune sauvage, Dessine nous un Avenir, qui oeuvre aux côtés d'associations qui se battent sur le terrain sur tous les continents.





## JEAN-MICHEL LORAIN CONSEILS

### *Un Savoir-Faire et des partenariats*

Aujourd'hui, outre son restaurant de Bangkok, Jean Michel Lorain met son savoir-faire à la disposition des entreprises qui souhaitent bénéficier de son expertise dans le domaine culinaire.

**BOCO** qui propose une restauration rapide de qualité grâce à des plats élaborés par de grands chefs

**NEWREST** dans le domaine du catering aérien avec une gamme de plats créés pour

\* La compagnie Chinoise **HAINAN**

\* La compagnie Française **FRENCHBEE**

**NEWREST** dans le domaine de la restauration d'entreprise avec la création des plats du restaurant du nouveau siège **d'ADP (Aéroport de Paris) à Roissy**





## INFORMATIONS PRATIQUES

### La Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\*

14, faubourg de Paris  
89300 Joigny - France  
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70  
lorain@relaischateaux.com

Contact Presse : Magali Rostan +33 (0)3 86 62 55 12 - [marketing@cotesaintjacques.com](mailto:marketing@cotesaintjacques.com)  
Contact Groupes, Séminaires et repas extérieurs : Pâquerette Jacquemin  
+33 (0)3 86 62 55 17 - [commercial@cotesaintjacques.com](mailto:commercial@cotesaintjacques.com)

Site Internet : [www.cotesaintjacques.com](http://www.cotesaintjacques.com)

Facebook : [www.facebook.com/cotestjacques](http://www.facebook.com/cotestjacques)

Instagram : <https://instagram.com/cotestjacques>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/la-cote-saint-jacques-spa>

La Côte Saint-Jacques & Spa \*\*\*\* est membre des Relais & Châteaux et de Tradition et Qualité depuis 1977.

Fermeture de l'hôtel : le lundi soir

Fermeture du restaurant : le lundi toute la journée et le mardi au déjeuner.





  
**JEAN-MICHEL LORAIN**  
LA CÔTE SAINT JACQUES  
