



JEAN-MICHEL LORAIN

LA CÔTE SAINT JACQUES



L'ART DE VIVRE ENTRE VIGNES ET RIVIÈRES

À Joigny, en Bourgogne, sur les rives paisibles de l'Yonne, la Côte Saint-Jacques & Spa ***** incarne depuis plus de quatre-vingts ans une certaine idée de l'hospitalité française. Maison familiale devenue adresse d'exception, elle réunit aujourd'hui un hôtel cinq étoiles, une table doublement étoilée, un bistrot contemporain, un spa de 800 m² tourné vers l'eau et toutes les dimensions d'un art de vivre façonné par quatre générations.

En 1946, lorsque Marie Lorain ouvre une pension de famille dans une ancienne demeure bourgeoise dominant l'Yonne, elle pose les fondations d'une histoire qui célèbre aujourd'hui ses 80 ans. Ici, le temps semble se suspendre : la lumière se reflète sur la rivière, les chambres dialoguent naturellement avec le paysage, la cuisine évolue au fil des saisons, et l'histoire familiale se poursuit avec un naturel qui force l'admiration.





UNE HISTOIRE FAMILIALE

80 ans de transmission

L'histoire de la Côte Saint-Jacques tient d'abord dans un geste simple : celui de Marie Lorain, qui ouvre en 1946 une pension de famille dans une ancienne demeure bourgeoise dominant l'Yonne. Une cuisine sincère, une hospitalité naturelle, un sens inné de la générosité : les fondations sont posées.

En 1959, son fils Michel Lorain, d'abord formé en pâtisserie puis en cuisine, reprend la maison avec son épouse Jacqueline, autodidacte visionnaire qui deviendra l'une des premières femmes sommelières de France.

Ensemble, ils modernisent et embellissent la maison. La première étoile arrive en 1971, la seconde en 1976, bientôt suivies des trois toques rouges Gault & Millau et de l'entrée dans la grande famille des Relais & Châteaux.

En 1983, leur fils Jean-Michel Lorain rejoint la maison. Trois ans plus tard, en 1986, la Côte Saint-Jacques décroche sa troisième étoile Michelin. La maison entre dans la légende.



Les décennies suivantes sont marquées par un développement constant : création de quinze chambres et suites au bord de l'Yonne en 1985, transfert des salles de restaurant au bord de l'eau en 2001, renaissance du vignoble de Joigny, inauguration d'un Spa de 800 m² en 2007.

La transmission se poursuit aujourd'hui avec Alexandre Bondoux, aux côtés de Jean-Michel Lorain.

Mais cette nouvelle étape s'inscrit également dans une continuité familiale plus large : aux côtés de Karine Lorain, qui a façonné l'univers décoratif et l'esprit de l'hébergement, Solène accompagne désormais cette transmission, incarnant une nouvelle génération engagée dans l'accueil et l'expérience globale du séjour.

La Côte Saint-Jacques demeure ainsi une histoire de famille, portée aujourd'hui par deux couples unis par la même exigence : Jean-Michel et Karine, Alexandre et Solène.



Quelques repères chronologiques

1946

Création de la pension familiale par Marie Lorain.

1958

Michel et Jacqueline Lorain reprennent la maison.

1971

Première étoile Michelin.

1976

Deuxième étoile Michelin.

1977

Entrée dans Relais & Châteaux.

1983

Arrivée de Jean-Michel Lorain.

1986

Troisième étoile Michelin.

2000

Travaux majeurs, transfert des salles au bord de l'Yonne.

2007

Inauguration du SPA 800 m².

2017

Hôtel 5 étoiles.

2021-2023

Modernisation des cuisines et des salles, transmission engagée.

2024-2026

Alexandre Bondoux succède en cuisine,
lancement du nouveau bistrot des Générations.
Anniversaire des 80 ans.

ADN & IDENTITÉ

entre héritage et modernité

La Côte Saint-Jacques a toujours été animée par une conviction forte : transmettre.

Aujourd'hui, la maison repose sur un équilibre subtil : Jean-Michel Lorain poursuit son rôle de mentor, garant d'un héritage exigeant, tandis qu'Alexandre Bondoux insuffle une énergie nouvelle, une lecture contemporaine du terroir.

Cette transmission s'exprime également dans l'hébergement. Aux côtés de Karine Lorain, dont la signature décorative structure l'identité des chambres, Solène participe activement à cette nouvelle étape, prolongeant une vision exigeante et sensible de l'accueil.

Leur cuisine comme leur art de recevoir forment un dialogue générationnel où deux couples unissent leurs forces pour préserver l'esprit du lieu tout en l'inscrivant dans son époque.





L'HÔTEL & LES CHAMBRES

22 havres de paix sur l'Yonne

Avec ses 22 chambres et suites, la Côte Saint-Jacques & Spa **** dévoile un univers feutré et harmonieux, où chaque espace porte la signature subtile de Karine Lorain, aujourd'hui accompagnée par Solène dans cette continuité décorative.

Tissus tendus, matières douces, tonalités prune, boisées ou crème, bow-windows ouverts sur la rivière, salles de bains baignées de lumière : tout concourt à créer une atmosphère élégante et apaisante.

Cette évolution s'inscrit dans une transmission naturelle entre Karine et Solène, qui partagent une même sensibilité esthétique et une même exigence d'accueil.



LA TABLE

gastronomique 2 étoiles

Depuis 2024, Alexandre Bondoux dirige les cuisines du restaurant doublement étoilé, apportant une vision moderne, précise et pleinement alignée avec l'héritage transmis par sa famille. Sa cuisine se distingue par sa lisibilité, la netteté de ses assaisonnements, la précision de ses textures et une lecture très claire du produit, toujours au service de la saison.

Elle prolonge les signatures historiques de la maison comme la Poularde de Bresse à la vapeur de Champagne, le Boudin noir et sa mousseline ancienne ou encore le Mille-feuille aux trois crèmes légères, tout en affirmant une identité nouvelle, tournée vers une expression plus contemporaine du goût.





LA VISION

du chef Alexandre Bondoux

« Ma cuisine s'inscrit dans une démarche réfléchie et engagée, guidée avant tout par le respect du produit, des saisons et de l'environnement. Elle trouve son inspiration au fil des saisons, au marché, mais aussi à travers mes voyages, qui nourrissent une vision ouverte et contemporaine de la gastronomie.

Le travail des produits est au cœur de mon approche. Je défends une cuisine généreuse, riche en goûts et en sauces, où l'authenticité des saveurs prime. Je recherche le goût des "vraies choses" avec exigence, afin de mettre en avant l'amour des beaux produits que nous apportent chaque jour nos maraîchers, éleveurs, pêcheurs et artisans de talent.

Sur le plan du savoir-faire, ma cuisine se veut moderne, précise et maîtrisée. Les techniques sont mises au service du goût, sans jamais le masquer, afin de proposer une expérience à la fois lisible et surprenante. L'objectif est de susciter l'émotion tout en conservant une cohérence et une identité forte.

Pour moi, le génie d'un chef réside dans la capacité à exprimer sa créativité sans jamais perdre la magie du produit, son goût, sa texture et ses parfums.

Enfin, mon travail fait écho à un profond respect de l'environnement et dans la nécessité absolue de préserver la biodiversité. Il s'agit de proposer une gastronomie engagée, consciente de ses impacts, et tournée vers un avenir durable. »



LE BISTROT DES GÉNÉRATIONS

une nouvelle page

En 2025, sous l'impulsion d'Alexandre et de Solène, accompagnés de Jean-Michel et Karine Lorain, la maison inaugure le Bistrot des Générations.

On y retrouve l'esprit bourguignon, la gourmandise assumée, les cuissons franches et la générosité terrienne.

Un lieu convivial, profondément ancré dans la mémoire de la maison, où renaissent recettes patrimoniales et créations contemporaines dans un même mouvement.





LE SPA

800 m² de pure déconnexion

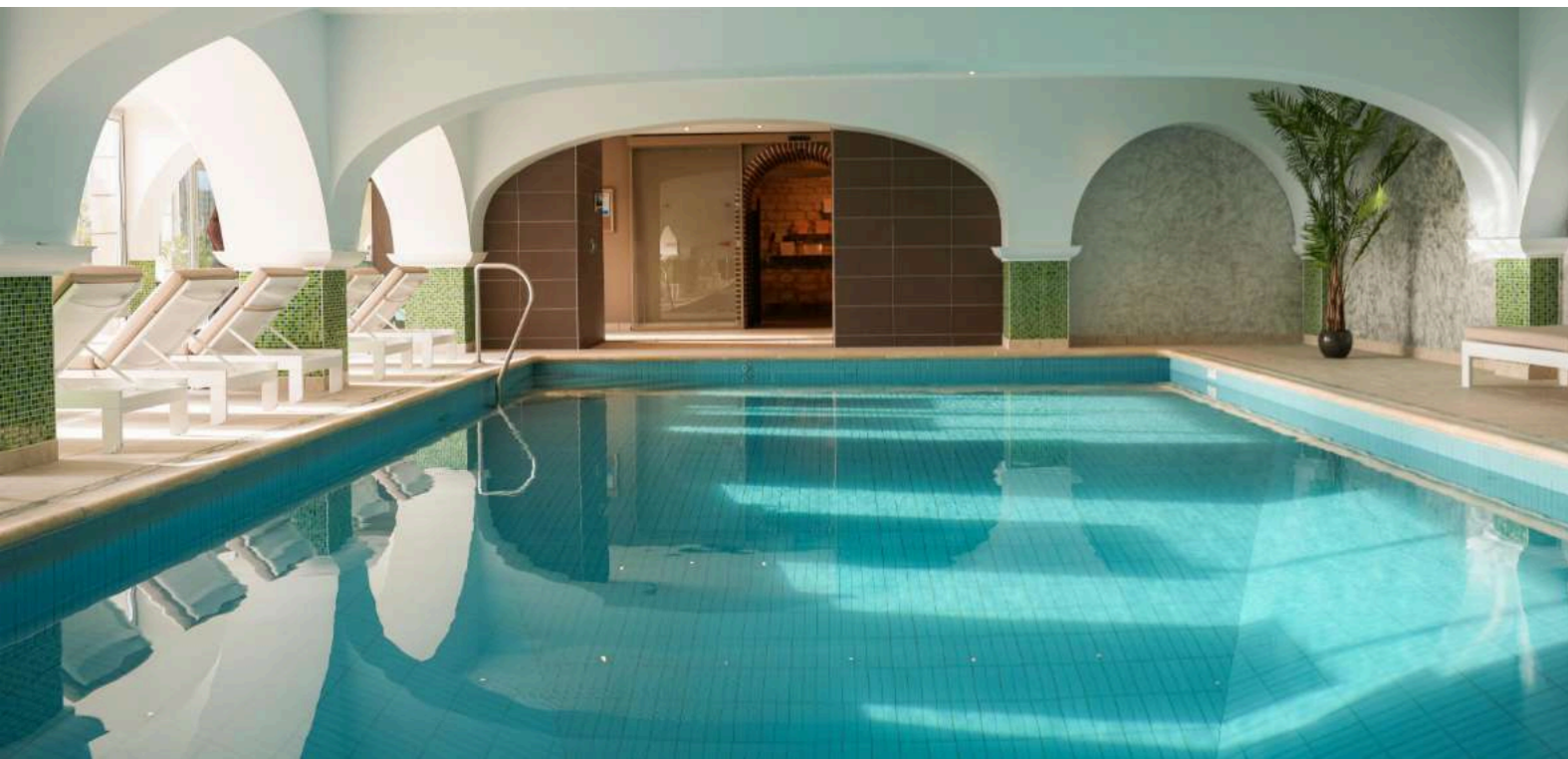
Inauguré en 2007, le Spa de la Côte Saint-Jacques & Spa ***** s'étend sur 800 m² tournés vers l'Yonne, dont il épouse la lumière et la douceur. Réparti sur deux niveaux, il déploie un univers naturellement apaisant.

Au niveau supérieur, baigné de lumière naturelle, une piscine intérieure de 6 × 12 mètres invite à la détente, tandis qu'un vaste bain à remous panoramique surplombant la rivière offre un véritable cocon suspendu.

Cet étage concentre l'essence même de la détente et du lâcher-prise, entre espace de repos ouvert sur la nature, silence enveloppant et sensation immédiate de bien-être.

En contrebas, le niveau inférieur rassemble l'ensemble des installations dédiées au bien-être : hammam et sauna, salles de soins simples et doubles, ainsi qu'une 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, tandis que les rituels corps font appel à l'expertise de DECORTÉ, dans une carte fidèle à l'exigence et à la cohérence sensorielle de la maison.

À ces espaces s'ajoute un jardin d'agrément au bord de l'Yonne, conçu comme un prolongement naturel du spa. Un lieu paisible et végétal, ouvert sur la rivière, où l'on se laisse porter par le soleil au fil des heures, le souffle du vent et la douceur d'un environnement entièrement dédié au ressourcement..





EXPÉRIENCES

gastronomiques & œnologiques

La maison propose également un ensemble d'expériences immersives : des cours de cuisine découvertes, des séjours culinaires aux côtés des chefs, ainsi que des ateliers œnologiques animés par les sommeliers. Création de cocktails, exploration des terroirs, accords mets-vins : autant de façons de pénétrer l'intimité gastronomique de la Côte Saint-Jacques.

ACTIVITÉS & TOURISME

vivre joigny et l'yonne

La Côte Saint-Jacques est un point d'ancrage idéal pour explorer la région. Les activités sportives comprennent golf, équitation, karting, paintball, canoë-kayak, ski nautique, footing au bord de l'eau, et même des baptêmes de l'air en avion quatre places pour survoler Joigny.

Le patrimoine culturel se révèle à travers la Ville d'Art et d'Histoire de Joigny, les Nuits Maillotines, le Centre Sophie Barat, les grottes d'Arcy-sur-Cure, les châteaux de Tanlay, d'Ancy-le-Franc ou de Saint-Fargeau, l'abbaye de Pontigny ou encore le chantier médiéval de Guédelon. Les musées Laduz, Colette ou Saint-Germain complètent cette immersion. La région constitue aussi un territoire viticole majeur, dominé par Chablis, Irancy, Coulanges-la-Vineuse ou Saint-Bris, où la maison organise des visites et dégustations sur mesure.





Activités Nature & Sport

- Golf du Roncemay
- VTT le long du halage
- Canoë, ski nautique, karting
 - Baptême de l'air
- Footing au bord de l'Yonne

Culture & Patrimoine

- Joigny, Ville d'Art et d'Histoire
 - Nuits Maillotines
- Grottes d'Arcy-sur-Cure
- Château d'Ancy-le-Franc
 - Abbaye de Pontigny
 - Guédelon
 - Auxerre et Sens

Œnotourisme

- Chablis, Irancy, Saint-Bris, Coulanges
- Visites & dégustations sur demande

Un séjour ici est aussi un voyage dans la région.

SÉMINAIRES & RÉUNIONS

au bord de l'eau

Travailler autrement, au bord de l'eau...

Au dernier étage de la Maison de Famille, les salles de séminaires offrent une vue panoramique sur Joigny.

Les espaces dédiés aux séminaires offrent un cadre lumineux et parfaitement équipé, avec une grande salle de 9 × 9 m pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes, ainsi qu'une salle modulable de 4 × 5 m pour 12 participants. Toutes bénéficient de la lumière du jour avec possibilité d'occultation totale, et disposent d'un vidéoprojecteur, d'un écran, du wifi et d'un paperboard. Un salon d'accueil complète l'ensemble, avec bar, collations et vestiaire pour des pauses confortables.

Sur demande, de nombreuses activités sur mesure peuvent être organisées : cours de cuisine, dégustations de vins, ateliers cocktails, visites de vignobles, activités nature et sport, ou encore soins au Spa pour prolonger l'expérience de manière plus détendue.

Une interlocutrice dédiée accompagne chaque projet.

Plus qu'une destination, la Côte Saint Jacques devient le cocon de vos séminaires et événements d'entreprises. Le point de départ de vos brainstorming et la clé de voûte de vos grandes décisions.





UNE MAISON FAMILIALE

et kids friendly !

À la Côte Saint-Jacques, les enfants sont accueillis avec la même attention que les adultes, dans un esprit résolument familial. Ils disposent d'un menu "Initiation à la Gourmandise", imaginé par Jean-Michel Lorain, pensé pour éveiller leur curiosité tout en respectant leurs goûts. Une salle de jeux dédiée leur permet de profiter pleinement du séjour, tandis que les repas peuvent être pris au restaurant, en chambre ou dans un espace spécialement adapté aux plus jeunes. Un service de baby-sitting est disponible sur demande, et chaque enfant reçoit un livret "Dessine-nous un Avenir". À l'extérieur, les espaces nature et le parcours au bord de l'Yonne complètent une offre parfaitement pensée pour les familles.

Ici, les familles trouvent un cadre apaisé où chacun profite pleinement de son séjour.

ENGAGEMENT

durable

Dessine-nous un avenir**

L'association « Dessine-nous un Avenir », créée par Karine et Jean-Michel Lorain, sensibilise les jeunes générations au respect de la nature. 50 % des consommations enfants sont reversées à l'association.

La maison agit chaque jour de manière concrète pour réduire son impact et préserver son environnement. Le potager et les circuits courts occupent une place centrale, tout comme la collaboration avec des producteurs engagés partageant les mêmes valeurs. La pêche durable guide les achats, tandis qu'un tri sélectif optimisé et une réduction continue du plastique s'appliquent à l'ensemble des activités de l'établissement.

Enfin, des investissements réguliers dans une cuisine éco-responsable viennent renforcer cette démarche globale, inscrite au cœur de l'identité de la Côte Saint-Jacques.





La Côte Saint-Jacques & Spa *****
14, faubourg de Paris – 89300 Joigny – France

Tél. : +33 (0)3 86 62 09 70

www.cotesaintjacques.com



**BUREAU DE PRESSE
DK Consulting**

Dimitri Kuchenbrod
06 08 22 18 76
dimitri@dkconsultingrp.com

Kamel Boussekaoui
07 50 84 24 95
kamel@dkconsultingrp.com

Emma Pulze
06 78 66 82 74
emma@dkconsultingrp.com

Caroline Caen
06 72 88 03 03
caroline@dkconsultingrp.com

Lola Droissart
06 35 24 16 24
lola@dkconsultingrp.com

Brice Duparc
06 25 25 38 56
brice@dkconsultingrp.com