



JEAN-MICHEL LORAIN

LA CÔTE SAINT JACQUES

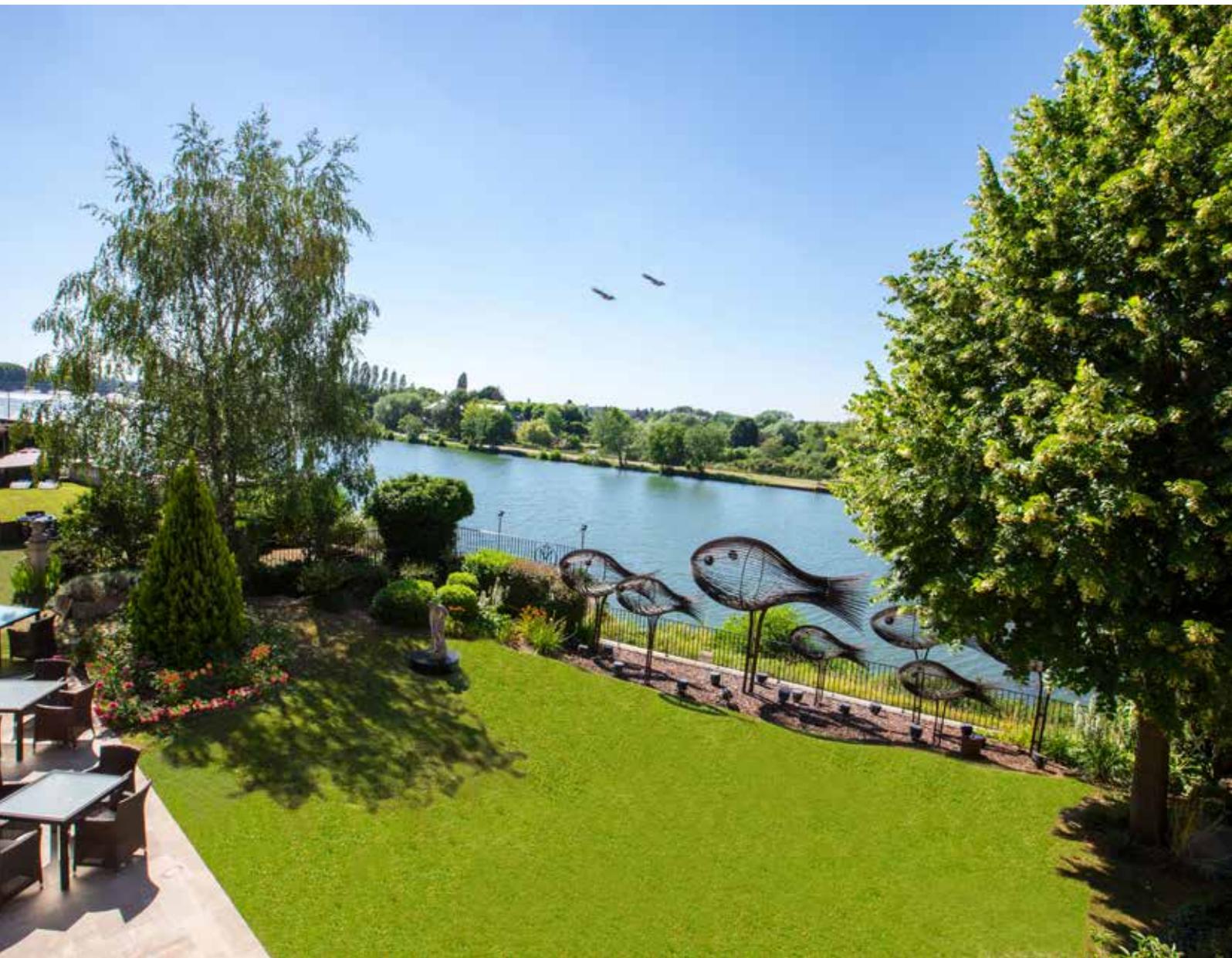


SÉMINAIRES





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



À 1h 15 de Paris et 1h 30 de Dijon, la Côte Saint-Jacques \*\*\*\*\*, aux portes de la Bourgogne, est le lieu idéal et gourmand pour vos séminaires et réunions, cocktails, repas d'affaires...

### *Un lieu mythique*

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, deux salles de réunions confortables, entièrement équipées d'une capacité de 30 à 60 personnes avec une vue

imprenable sur notre ville historique, classée "Ville d'Art et d'Histoire".

Vous **RÉGALER** de la cuisine créative et gourmande de Jean-Michel Lorain, Grand Chef doublement Etoilé.

Vous **DÉTENDRE**, et vous permettre de partager des moments uniques avec vos collaborateurs, grâce aux nombreuses activités que nous aurons le plaisir d'organiser pour vous : Cours de cuisine, dégustation de vins, visite de vignobles, activités culturelles et sportives, et Soins au SPA.

Chez nous, un interlocuteur unique est à votre écoute permanente pour faire de votre réunion de travail une grande réussite.

## 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**, avec une vue imprenable sur Joigny, ville historique, classée "Ville d'Art et d'Histoire", situé au dernier étage de notre-Maison de Famille

Sont à votre disposition pour vos séminaires :

- Une salle de réunion (9x9m) pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes en théâtre et 45 personnes en tables en U.
- 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
- 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 unique est à votre écoute permanente**, pour faire de votre réunion de travail une grande réussite !





## 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. Bénéficiez de ce cadre exceptionnel pour réussir à coup sûr vos événements professionnels !

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.



## 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.





## PAUSES LORS DE VOS SÉANCES DE TRAVAIL

Gourmandise et générosité, deux valeurs fondamentales qui s'illustrent parfaitement avec les pauses gourmandes servies au cours de vos réunions de travail, le matin et l'après-midi.

Nos pauses sont composées de boissons chaudes et de jus de Fruits, petits gâteaux ou viennoiseries



## 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 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".







## 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*

**Karine Lorain** 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.

Leur luminosité, leur harmonie de couleurs et leurs matières luxueuses vous séduiront.

Profitez des grandes terrasses, balcons privés ou Bow Windows donnant sur la rivière ou sur le jardin pour un véritable séjour de rêve.

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.



## UNE ÉQUIPE DE SOMMELIERS ET UNE CAVE D'EXCEPTION



### DÉGUSTATION DE VINS

Après une visite de la cave de la Côte Saint-Jacques, notre sommelier vous proposera une dégustation de vins, soit de manière traditionnelle, soit à l'aveugle.

Il vous commentera la dégustation et vous donnera toutes les explications nécessaires.

Votre atelier dégustation de vins est accompagné de gougères et peut tenir lieu d'apéritif.

Jusqu'à 14 personnes en cave.

### CRÉATION DE COCKTAILS

Après une présentation, vous réaliserez deux cocktails en suivant les conseils de notre sommelier qui vous guidera et vous aidera à les élaborer puis à décorer vos verres avant de les déguster et les comparer à ceux des autres participants.

Vous partirez avec vos fiches recettes contenant également des informations sur les produits que vous aurez utilisés.

Cet atelier est accompagné de gougères et peut tenir lieu d'apéritif.

Jusqu'à 10 personnes au bar.



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



### AVEC LES MARQUES PAOMA & 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, 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.

Réservez notre nouvelle salle VIP privée avec SPA, Hammam, Espace détente, la salle pour les soins à deux, dotée d'une baignoire japonaise Ofuro.

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

Lors de votre séminaire, vous disposez d'un libre accès au SPA de la Côte Saint-Jacques, si vous souhaitez des soins, ils sont en supplément et sur réservation..



## 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.

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* \*\*\*\*\*

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

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".

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.



## QUE FAIRE À LA CÔTE SAINT-JACQUES 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, démonstratifs ou en immersion avec les chefs de la Côte Saint-Jacques.

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

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

14, faubourg de Paris - 89300 Joigny - France

Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - [lorain@relaischateaux.com](mailto:lorain@relaischateaux.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>

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

## CONTACTEZ-NOUS

Responsable événements familiaux et professionnels : Pâquerette Jacquemin & Melda Sahan

+33 (0)3 86 62 55 17 - [commercial@cotesaintjacques.com](mailto:commercial@cotesaintjacques.com)

## 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. - Hélicoptère : N 47° 58' 870" E 3° 23' 204"





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