



Prix Villégiature 2009

La Côte Saint Jacques, à Joigny, élu « Meilleur restaurant d'hôtel en Europe »

Créé par Sophie et Rémy Le Liepvre en 2003, le Prix Villégiature récompense les plus beaux hôtels d'Europe à travers un certain nombre de catégories (13 au total) : architecture extérieure, intérieure, accueil et service, bar... et « Meilleur restaurant d'hôtel en Europe ».

C'est dans le prestigieux cadre de l'Hôtel Westin, à Paris, que la 7^{ème} édition du Prix Villégiature s'est déroulée lundi 19 octobre, animée par Henry-Jean Servat et Nelson Monfort.

C'est Jean-Michel Lorain, propriétaire de la Côte Saint Jacques à Joigny qui remporte le prix de « Meilleur restaurant d'hôtel en Europe ».

Il succède ainsi à Yannick Alléno - le Meurice (lauréat 2006), Didier Elena – Château les Crayères (lauréat) 2007 et Eric Fréchon - le Bristol (lauréat 2008).

Les autres établissements nommés dans cette catégorie étant :

- L'Arnsbourg, l'Hôtel K : Jean-Georges Klein, à Baerenthal
- L'Oustau de Baumanière : Jean-André Charial, au Baux de Provence
- Hôtel du Palais : Jean-Marie Gautier, à Biarritz
- The Westin Paris / Le First : Gilles Grasteau, à Paris
- Le Lancaster : Michel Troisgros, à Paris



Les prix sont décernés par un **jury composé de 23 personnalités** : journalistes, correspondants de presse et directeur d'hôtels prestigieux (liste ci-après).

Ils examinent les dossiers de candidature d'abord individuellement puis au cours de plusieurs réunions avant d'établir la liste des nommés dans chaque catégorie.

Un certain nombre de visites sont ensuite effectuées par les membres du jury ainsi que les organisateurs.

Jean-Michel Lorain est particulièrement heureux et fier de cette reconnaissance qui récompense le fruit de son travail. Il dédie avant tout ce prix à ses parents qui ont tant fait pour que cette maison devienne ce qu'elle est aujourd'hui.

Il s'amuse à penser que pendant de longues années la Côte Saint Jacques aura été, avant tout, un restaurant avec quelques chambres simples.

A force de travail et de passion, elle est devenue l'un des plus beaux Relais & Châteaux de France au point de gagner cette année ce prix du meilleur restaurant d'hôtel d'Europe !

Jean-Michel tient à partager ce prix avec l'ensemble de ses équipes, qui donnent tous les jours le meilleur d'elles mêmes avec comme seul objectif, celui de rendre nos clients heureux.

A Joigny sur les bords de l'Yonne, la Côte Saint Jacques, 3 étoiles Michelin, est une étape gastronomique incontournable créée en 1945 par Marie Lorain, grand-mère de Jean-Michel.

Ensuite il y eut Michel et Jean-Michel compte sur sa fille Marine pour perpétuer la tradition !

A 50 ans, Jean-Michel Lorain s'épanouit dans une cuisine résolument tournée vers la créativité et le respect des produits qu'il sélectionne avec exigence.



Il aime à proposer des plats d'une apparente simplicité, qui recèlent des saveurs cachées que l'on découvre au fur et à mesure de la dégustation, mettant toujours en valeur chaque produit.

La carte du restaurant est une véritable incitation au voyage avec des saveurs d'ici et d'ailleurs, un traditionnel boudin aux pommes côtoie une aile de raie au lait de coco et à la citronnelle. Beaucoup d'herbes, de fleurs et quelques épices pour une tonalité chaude et ensoleillée et de plus en plus de légumes, certainement grâce à son livre (Glénat) qui lui a fait redécouvrir cet univers passionnant de goûts et de textures.

Une carte éclectique, gaie et illuminée de saveurs variées, « **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.

Ce passionné aime à transmettre à travers des cours de cuisine sur 3 jours, en week-end ou en semaine, avec des recettes différentes selon la saisonnalité des produits.

Il a également créé son blog, www.parole-de-chef.com, en avril 2007 : espace de libre expression et d'échange basé sur les valeurs de la cuisine.

On y trouve de nombreuses informations sur la gastronomie, le vin, la gourmandise, les arts de la table en général, et aussi les actualités de la maison, les passions du chef, ses coups de cœur...

[La Côte Saint Jacques, un lieu de villégiature idéal, aux portes de Paris](#)



A 150 km au sud de Paris, aux portes de la Bourgogne, ce Relais & Châteaux est un endroit où il fait bon vivre, dans le calme d'une nature préservée.

Chambres et salles à manger avec vue sur la rivière, table d'exception, accueil des enfants, école de cuisine, richesses du patrimoine...

Et un superbe Spa (Côte Coon) avec des soins de grande qualité signés Cinq Mondes et Carita pour ajouter bien-être et relaxation à tous ces atouts pour un séjour de rêve à Joigny !

En complément de son spa, Jean-Michel Lorain a ouvert un nouvel espace restaurant où l'on peut déguster des plats à la fois légers, équilibrés et savoureux.

Un lieu où « faibles calories » riment avec gastronomie et saveurs avec minceur !

La Côte Saint-Jacques

14, faubourg de Paris – 89300 Joigny

www.cotesaintjacques.com - Tél. : 03.86.62.09.70

Les 23 membres du Jury du Prix Villégiature (www.prix-villegiature.com)

Elena Gantchikova	Novaya Gazetta Moscou, Russie
Emma-Jane Kirby	BBC Radio and TV, UK
Eva Morletto	Fuji TV, Japon
Annemarie Mahler	Blick/Schweizer Illustrierte/Glückpost / Suisse
Abraham de Amézaga	Vogue Latinoamérica & Mexique, AD Mexico, Glamour Espagne
Andrei Brauns	Télévisions Anglo-Saxonnes (UK, USA, Australie)
Henning Lohse	Axel Springer Group, Allemagne
Octavi Martí	El Pais, Espagne
Massimo Nava	El Corriere della Sera, Italie
Yuji Nomiyama	Nihon Keizai Shinbun (Nikkei), Japon
Bénédicte Epinay	Les Echos Série Limitée
Anne-Marie Grué	Le Figaro Magazine
Régine Magné	Sud-Ouest
Marie Montuir	Paris Première « Intérieurs » / TV Only
Serge Barret	Voyages d'Affaires
Paul Fédèle	Néo Restauration
Valérie Leboucq	Les Echos
Jean-Jacques Manceau	L'Expansion
Christian-Luc Parison	L'Officiel Voyages / Madame Figaro
Henry-Jean Servat	Paris-Match / France Télévision
Alain Astier	Le Régina, Paris
Ezio Indiani	Hôtel Principe di Savoia, Milan
Valentino Piazzì	Le Lancaster Paris

Quelques-uns des Prix Villégiature 2009 :

- Meilleure décoration florale d'hôtel en Europe : Djorde Varda pour le Ritz, à Paris
- Meilleure architecture intérieure d'hôtel en Europe : Clontarf Castle, à Dublin
- Meilleure architecture extérieure d'hôtel en Europe : The Regent Grand Hôtel, à Bordeaux
- Meilleur bar d'hôtel en Europe : The Shelbourne, à Dublin
- Meilleur hôtel de centre-ville en Europe : Plaza Athénée, à Paris
- Meilleur accueil et service d'hôtel en Europe : Villa la Massa, à Florence
- Meilleur hôtel des Iles : Royal Palm, à l'île Maurice

Contacts Presse : Maryse Masse, Emmanuelle Nestile, Anne-Hélène Guillemet et Alexia Bisson

Maryse Masse Communication

243 bis, Bd Pereire - 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

E-mail : contact@marysemasse.com