



LE GABRIEL

L'UNIVERS "GOURMAND" D'ANGELUS

Le Gabriel, restaurant emblématique bordelais, a été acquis début 2019 par la famille de Bouïard de Lafortest, propriétaire de Château Angelus à Saint-Émilion. Il rejoint ainsi une famille particulièrement attachée à la région et à son rayonnement, pour laquelle la convivialité, l'élégance et l'hédonisme sont des valeurs patrimoniales.



Le Gabriel est une déclinaison dans trois registres différents de l'art de vivre et de recevoir que notre région a porté si haut. L'offre gastronomique de **L'Observatoire** a été conçue comme une célébration des meilleurs produits de la mer et des savoir-faire d'exception qui s'inscrivent dans la tradition d'excellence culinaire française tout en faisant une grande place au talent et à la créativité d'aujourd'hui. Cette table gastronomique cohabite avec **le Bistrot du Gabriel** - dont les deux maîtres-mots sont « générosité et partage » et où s'exprime une cuisine régionale et généreuse guidée par le choix des produits de saison - ainsi qu'avec un **Bar/Salon de thé** qui se prolonge sur la majestueuse Place de la Bourse, constituant un lieu de flânerie, de retrouvailles et de gourmandise qui vient compléter l'ensemble.

Conscient de la richesse de nos terroirs et des ressources halieutiques de notre région, le Chef Alexandre Baumard a développé des relations de confiance avec les producteurs et les éleveurs locaux du Sud-Ouest. Le développement durable, la préservation de la nature, le partage de notre patrimoine naturel et culturel sont ancrés dans nos engagements et représentent même le cœur de notre mode de vie. C'est dans cette continuité que Stéphanie de Bouïard-Rivoal initie cette année, un nouveau projet, la création d'une ferme de 9 hectares. Véritable trait d'union entre l'activité viticole d'Angelus et les restaurants, le site accueillera les bêtes et la production agricole nécessaires à l'approvisionnement des cuisines du Gabriel et aussi du Logis de la Cadène à Saint-Émilion.

ALEXANDRE BAUMARD

TRANSCENDE LES PRODUITS
BONS & BEAUX



Alexandre Baumard, 34 ans, doit sa passion aux dimanches passés en famille et en cuisine à découvrir de nouveaux plats, aux vieux livres de cuisine de sa grand-mère et aux jeux lancés avec son père pour créer de nouvelles recettes et explorer les saveurs des terroirs. Il se perfectionne aux côtés de grands chefs, tel que Christophe Bacquié, avec lequel il développera son affection particulière pour le poisson. Aujourd'hui, il explore et innove avec une cuisine fine, subtile et légère, déclinée au gré des produits de saison sélectionnés avec soin auprès de producteurs locaux.

L'Observatoire

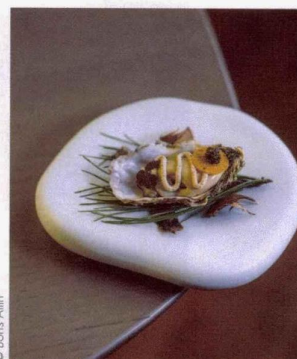
OUVERT TOUS LES SOIRS DE LA SEMAINE
ET LES JEUDIS ET VENDREDI MIDI

Bistrot du Gabriel

OUVERT TOUS LES JOURS
DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30
LE DIMANCHE POUR LE BRUNCH
DE 11H30 À 15H

Bar

OUVERT TOUS LES JOURS
DE 10H À MINUIT



L'huître cuite à la fumée
d'aiguille de pin, tartare de bœuf,
crème de pain grillée

1 étoile Michelin
Restaurant
le Logis de la Cadène
en 2017

1 étoile Michelin
Restaurant
le Gabriel
en 2021

Nommé
Grand de Demain
Gault & Millau
2021

