

Communiqué

# LE GABRIEL

## UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INOUBLIABLE

Il est incontestablement l'antre des gourmets les plus fins. Adresse bordelaise de renommée, Le Gabriel est une déclinaison raffinée de l'univers gourmand d'Angelus, célèbre Château de Saint-Émilion. Un voyage gustatif d'exception, à savourer pleinement.

### UN LIEU AU SERVICE D'UNE HISTOIRE

Majestueux ensemble architectural du XVIII<sup>e</sup> siècle niché au cœur de la Place de la Bourse, Le Gabriel est devenu propriété de la famille Boüard de Laforest en 2019. « *Je suis heureuse d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire du Gabriel avec comme maîtres-mots la convivialité, l'élégance et l'excellence, valeurs qui animent notre famille et notre équipe au quotidien* » confie Stéphanie de Boüard-Rivoal, Présidente d'Angelus. Véritable hymne à la gastronomie et l'art de vivre de la région, le restaurant séduit instantanément par son cadre soigné et chaleureux.

### UN CHEF ÉTOILÉ POUR TROIS DÉCLINAISONS

Le long des étages du magnifique bâtiment, ce ne sont pas moins de trois univers qui se succèdent. Trois temps forts à vivre, aussi différents que complémentaires. Le Bar/Salon de Thé, le Bistrot du Gabriel puis l'Observatoire permettent une immersion progressive et riche en émotions dans l'univers du talentueux chef Alexandre Baumard. Épaulé par une équipe aguerrie, il transcende des produits aussi bons que beaux.



Le chef Alexandre Baumard



### UNE CUISINE GASTRONOMIQUE, SUBTILE ET LÉGÈRE

Particulièrement attaché à la saisonnalité et à la qualité, le chef cultive une vraie relation de confiance avec des producteurs et éleveurs locaux, qu'il sélectionne avec soin. Alexandre Baumard explore et innove avec une cuisine fine, et s'évertue à travailler les textures et les cuissons. Son offre s'adapte aux trois registres du Gabriel avec des propositions qui vont de savoureuses tapas à partager à des créations plus élaborées, en passant par une cuisine gourmande et généreuse axée sur la régionalité. Point d'orgue de sa créativité, la carte de l'Observatoire - une étoile au guide Michelin en 2021 - célèbre les produits de la mer et la tradition culinaire française. L'audacieuse Anguille légèrement fumée avec oignon dans tous ses états émoustillera à coup sûr vos papilles...



### AU-DELÀ DE L'HÉDONISME

Engagement durable et responsable, mais aussi respect et partage d'un patrimoine culturel et naturel très riche, sont des valeurs chères à la famille de Boüard de Laforest. Une vision qui est à l'origine de la création d'une ferme de 9 hectares, qui verra le jour cette année et favorisera le recours au circuit court. « *Nous avons souhaité aller encore plus loin et créer un véritable trait d'union entre l'activité viticole d'Angelus et nos restaurants. Ce nouveau site accueillera les bêtes et la production agricole nécessaires à l'approvisionnement du Gabriel à Bordeaux et du Logis de Cadène à Saint-Émilion* » précise Stéphanie de Boüard-Rivoal.



PHOTOS: @BORISALLIN/FISHIET/DEEPIX/STUDIO

10 place de la Bourse  
33000 Bordeaux  
Tél. +33 (0)5 56 30 00 80  
[www.bordeaux-gabriel.fr](http://www.bordeaux-gabriel.fr)  
Instagram Facebook [legabrielbordeaux](https://www.facebook.com/legabrielbordeaux)

