

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
 Périodicité : **Bimestrielle**
 Audience : **868000**
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Novembre - décembre 2022 P.23**
 Journalistes : -
 Nombre de mots : **394**

ELLE À TABLE x LE GABRIEL
 OPÉRATION SPÉCIALE

UN LIEU D'EXCEPTION

UNE TABLE D'EXCELLENCE

Le restaurant étoilé bordelais L'Observatoire du Gabriel nous ouvre ses portes ; ce lieu d'exception, qui met à l'honneur les produits de la mer à travers une cuisine locale et nature, célèbre l'art de vivre à la française.

UN MOMENT HORS DU TEMPS

Ses quatre étages dominent fièrement le célèbre miroir d'eau et la Garonne, invitant chacun à passer un moment hors du temps. L'Observatoire du Gabriel, table gastronomique étoilée au guide Michelin en 2021, propose une cuisine de saison, gourmande et épurée. L'art de vivre français, la convivialité et l'authenticité sont ici célébrés, aussi bien dans les assiettes qu'à travers l'atmosphère du lieu, feutrée et chaleureuse. Ici, les cartes évoluent au gré des saisons et mettent en lumière les producteurs locaux. **Rendez-vous au 10, Place de la Bourse, 33000 Bordeaux.**

HONNEUR AUX PRODUITS DU TERROIR

Le Chef Alexandre Baumard sélectionne en effet avec soin chaque produit et sa provenance, de La Turballe, en Bretagne, aux criées de l'Atlantique. Il travaille dans le plus grand respect de la pêche durable, ayant hérité sa passion pour la gastronomie de ses dimanches passés en famille à inventer des recettes. « Ce sont les maraîchers et les poissonniers qui me guident dans l'élaboration des cartes. J'imagine toujours des plats en fonction de ce que les producteurs et la nature nous proposent », explique celui qui s'est formé auprès de Paul Bocuse. Un hommage aux produits du terroir, dont il s'inspire sans cesse.

SELON MOI LES RESTAURATEURS DOIVENT SOUTENIR L'AGRICULTURE LOCALE.



Salle de L'Observatoire
 ©Boris Allin-Fisheye



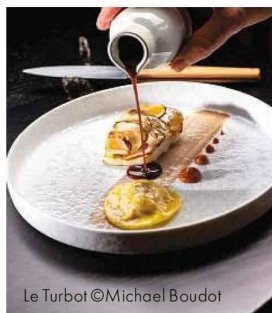
Alexandre Baumard ©Boris Allin-Fisheye



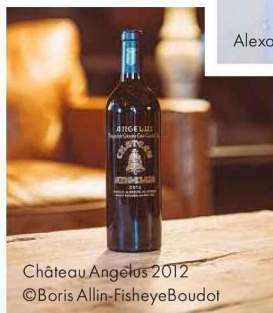
Place de la Bourse ©Deepix Studio

LA GOURMANDISE D'ABORD

Si tous les sens sont en émoi avec ses recettes contemporaines pensées pour sublimer chaque saveur, c'est parce qu'Alexandre Baumard va « à l'essentiel, en privilégiant toujours la gourmandise ». De quoi se laisser emporter et perdre toute notion du temps, dans un lieu qui n'a rien à envier aux plus beaux monuments historiques de Bordeaux. L'Observatoire du Gabriel est en effet niché dans un immeuble du XVIII^e siècle, au centre de la mythique place de la Bourse. En 2019, Stéphanie de Boüard-Rivoal, propriétaire de Château Angelus, à Saint-Emilion a poursuivi le développement des activités familiales et entrepris une diversification dans le domaine de la restauration en ouvrant un nouveau chapitre de la vie du Gabriel. On comprend dès lors pourquoi l'élégance et l'hédonisme règnent en maîtres à L'Observatoire du Gabriel.



Le Turbot ©Michael Boudot



Château Angelus 2012
 ©Boris Allin-FisheyeBoudot

© C.M.I. MEDIA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

