

BONGOÛT

N°22.HIVER 2023

LA TABLE EST LE MEILLEUR CRÉATEUR DE LIENS





ANGELUS, UN CHÂTEAU PRESTIGIEUX

ET TOUT UN UNIVERS HÉDONISTE

*À Saint-Émilion, derrière l'immuable
bâtisse coiffée de son carillon emblématique,
Château Angelus évolue sous la Direction
de Stéphanie de Boüard-Rivoal.*

Au-delà du travail de fond qu'elle mène sur l'activité viticole, elle diversifie depuis 10 ans les activités de la propriété. Elle vient, en outre, d'acquérir une ferme de 9 hectares en bord de Dordogne, où seront cultivés fruits, légumes, céréales, herbes aromatiques, champignons, mais aussi élevés volailles, cochons, ainsi que des poissons, grâce au carrelé présent sur le site. Toute cette production approvisionnera les restaurants de Saint-Émilion et de Bordeaux. Ce projet d'agriculture globale s'inscrit dans la ligne directe de l'engagement de la propriété pour le développement durable, la préservation de la nature, et le partage d'un

patrimoine naturel et culturel. La Ferme 1544 incarne la vision d'entreprise d'Angelus et représente même le cœur d'un mode de vie. En 2013 la famille de Boüard de Laforest, propriétaire du Château Angelus, acquiert le Logis de la Cadène, un hôtel de charme à Saint-Émilion et en 2019 le Gabriel à Bordeaux, une institution de la restauration. Les deux établissements sont ambassadeurs de valeurs chères aux propriétaires : hospitalité, partage, savoir-vivre et art de vivre à la française. ■
**Château Angelus, 33330 Saint-Émilion
Tel : 05 57 24 71 39**

ALEXANDRE BAUMARD UN CHEF EN PLEINE CONFIANCE

Leur principal atout étant la qualité de leur table. L'une et l'autre sont placées sous la Direction du Jeune et talentueux Chef Alexandre Baumard, arrivé en 2013 et nommé « Grand de demain » par le guide Gault & Millau en 2021. Tel Janus, le Dieu romain à deux visages, il voit tout, il est partout. Il signe deux brillantes partitions gastronomiques différentes avec Damien Amilien, son Chef Pâtissier et Estelle Even, sa Cheffe adjointe, sur les deux établissements. Un travail remarquable récompensé par une étoile Michelin, respectivement en 2017 pour le Logis de la Cadène et en 2021 pour « l'Observatoire » du Gabriel. Déjà riche d'une belle expérience, il a su très tôt qu'il serait cuisinier. Alexandre Baumard s'est construit auprès de professionnels reconnus. Benoît Vidal dans le Vaucluse, Paul Bocuse à Lyon et sa constellation de MOF (Meilleur Ouvrier de France) où il assimile la rigueur, la qualité des produits, le respect du terroir et au-delà, il y acquiert la technique des sauces et des jus. Autre mentor, Christophe Bacqué à l'hôtel du Castellet, qui lui apporte la recherche de l'excellence et un goût particulier pour le poisson. Aujourd'hui, Alexandre Baumard, se sent bien dans son rôle et en confiance avec la propriétaire. Relayé par ses sous chefs, il répartit son emploi du temps entre les deux maisons. Sa force réside dans la qualité de ses produits, tous sélectionnés auprès de fournisseurs locaux, au fil des saisons, et qui le guident pour élaborer les cartes. Bientôt, il pourra faire sa propre cueillette au sein de la ferme « maison ». D'ici là, il peut déjà se fournir en pleurotes, champignons de Paris, ou Shitakés à la champignonnière de Château Angelus. Alexandre Baumard laisse s'exprimer les saveurs des produits dans une approche contemporaine. Il attache une grande importance à la présentation car on goûte les plats d'abord avec les yeux. « Ce qui est beau est bon » revendique-t-il. Sa marque est une cuisine créative, pleine de vivacité et d'inspiration, privilégiant le goût des produits, l'imagination et l'émotion. A 34 ans, il est un des plus talentueux représentants d'une nouvelle génération de cuisiniers.



©Markus Bassler
Chef Alexandre Baumard



Ruelle pavée, pierres dorées centenaires, glycine en tonnelle ; il émane de cette place un charme irrésistible. La terrasse ombragée et les trois salons sont meublés avec simplicité et chaleur, dans l'esprit du lieu et l'air du temps. Fondé en 1848, Le Logis de la Cadène est le plus ancien restaurant de Saint-Émilion. Stéphanie Boüard-Rivoal, qui dirige le proche Château Angelus, en a fait l'acquisition en 2013, dans le but de le pérenniser cette institution locale.

Dans ses proportions, ses espaces et son atmosphère, elle a tout d'une maison de famille où l'on peut goûter un accueil simple et chaleureux. En cuisine, c'est le chef Alexandre Baumard qui œuvre ici depuis huit ans. Cette fois, sans se limiter aux plats de la mer, il laisse s'exprimer les saveurs des produits avec la même vivacité et inventivité qu'au Gabriel. La carte est résolument inspirée du terroir de Saint-Émilion et les produits sont tous issus de la culture et de l'élevage locaux : caviar, pigeon, gibier, légumes, ...

Un talent récompensé par une étoile Michelin dès 2017. Les plats classiques sont revisités avec finesse et talent. Le menu signature en 3 plats, où nous avons dégusté successivement Ormeau, Foie Gras, Chevreuil, est magistral. Chaque plat est à la hauteur du précédent. Le superbe dessert autour de la Clémentine est signé Damien Amilien, le Chef Pâtissier. L'ensemble exprime beaucoup de savoir-faire. A la carte des vins, les belles bouteilles ne manquent pas. Riche de centaines de grands crus et de beaux millésimes, elle permet d'accorder grands vins et gastronomie. Côté hôtel, les trois salons sont meublés avec simplicité, dans l'esprit d'Angelus. Les cinq chambres à la fois claires et chaleureuses, au charme patiné des maisons anciennes, sont joliment décorées de lin, d'objet chinés ou de luminaires contemporains. Chaque chambre porte le nom d'un grand millésime de Château Angelus, 1782, 1945, 1985, 2012, 2016.



LE LOGIS DE LA CADÈNE

L'ART DE VIVRE
À SAINT-ÉMILION

*Le Logis de la Cadène
est situé sur une petite
place au cœur de la cité
médiévale.*



©Markus Bassler
Chef Alexandre Baumard

LA MAISON DE LA CADÈNE

En contrebas, dans la rue de la Porte Brunet, La Maison de la Cadène, une belle demeure du 17ème siècle propose 4 autres suites, des espaces à vivre, bibliothèque, salon, salle à manger, billard, jardin, et de bien-être, hammam, sauna, salle de massage. Sur 4 étages, tout le cachet des boiseries, des parquets anciens, des terres cuites et porcelaines se conjugue pour entretenir l'âme du lieu. A noter que la Maison de la Cadène peut être entièrement privatisée ou les suites réservées séparément.

Cette année, une importante phase de travaux viendra donner un nouveau souffle au Logis de la Cadène. L'acquisition du bâtiment adjacent en 2021 offre la possibilité d'étendre l'établissement, une opération qui va entraîner sa fermeture pendant quelques mois. C'est d'abord la cuisine qui va être déplacée dans le nouveau bâtiment passant de 30 à 70 mètres carrés et de plain-pied. La réception sera également placée dans le nouveau bâtiment. En lieu et place de l'ancienne cuisine sera aménagé un salon, où les clients pourront patienter autour d'un cocktail ou d'un verre de champagne avant de s'attabler, et revenir à l'issue de leur repas pour prendre un digestif. Et juste à côté, derrière l'actuel accueil, c'est une cave à fromages qui verra le jour.

L'AUBERGE DE LA COMMANDERIE

Un hôtel 3 étoiles, dans le centre du village complète l'offre hôtelière du Château Angelus. ■
**3 Pl. du Marché au Bois, 33330 Saint-Émilion
Tel : 05 57 24 71 40**

NOTRE DÉGUSTATION

- L'Ormeau, rôti au beurre d'algues, choux-fleur, œufs de hareng, sauce mousseuse au verjus
- Le Foie gras fumé aux sarments de vigne, champignons et vinaigrette tiède truffée
- Le Chevreuil en deux façons, le dos rôti, tartelette d'épaule confite, butternut, jus de civet au vinaigre de coing.
- La Clémentine semi-confite, en émulsion et en gelée, crème glacée au café, sauce au marrons grillés.

Le Vin :

- Château Latour – Martillac Grand Cru Classé Léognan 2016
- Pernand – vergelesses Vincent Girardin 2015
- Rasteau Domaine de la Soumade 2014
- Angelus, Premier Grand Cru Classé 2007

LE GABRIEL

L'ÉLÉGANCE BORDELAISE



Sur la place de la Bourse, la plus belle de Bordeaux, au centre d'un ensemble architectural unique du XVIII^{ème} siècle, aux proportions parfaites et face au miroir d'eau, l'élégante façade de l'hôtel Gabriel abrite l'un des plus fameux restaurant de la ville. Un tel joyau ne pouvait échapper à une grande signature de vins de Bordeaux, Château Angelus.

Aujourd'hui, l'immeuble Gabriel propose sur quatre étages, quatre espaces différents : Un espace bar, un bistrot, un restaurant gastronomique, l'Observatoire, et un espace séminaire pour les entreprises. L'ensemble est placé sous la Direction du Chef Alexandre Baumard. L'Observatoire est devenu en peu de temps une table incontournable à Bordeaux. La salle parée de couleurs gourmandes, crème, caramel, chocolat, café, marron glacé et de matières chaleureuses, velours, tissus, bois, garde l'atmosphère intimiste d'un appart-



10 Pl. de la Bourse,
33000 Bordeaux
Tel : 05 56 30 00 80



ment avec ses lumières tamisées, ses rideaux et parquets. Le mobilier confortable et design installe les convives dans les meilleures conditions pour la dégustation.

Gage de simplicité, les couverts sont dressés directement sur le plateau de table en bois massif. Ici, le Chef Alexandre Baumard consacre sa carte exclusivement à la cuisine de la mer. Il se fournit aux criées de l'Atlantique et auprès des maraîchers locaux. Des fournisseurs qu'il nomme volontiers sur la carte. Avec eux, il ne transige pas sur les saisons. Le parti pris marin lui impose une grande précision d'exécution. La cuisine est très aboutie et les produits maîtrisés.

Pour exemple, quelques plats signature, l'Huitre et tartare de bœuf au couteau et crème de riz iodée, l'Oignon dans tous ses états et l'anguille fumée, ou la Raie comme un croque-monsieur à la grenobloise.

Côté vin, la carte de l'Observatoire du Gabriel est sélectionnée personnellement par Stéphanie de Bouard-Rivoal, la propriétaire des lieux et compte pas moins de 1000 références. De nombreux millésimes de Château Angelus bien sûr, mais au-delà, beaucoup d'autres vins. Une carte aux prix très accessibles pour permettre la découverte de belles bouteilles. ■



L'Anguille légèrement fumée et l'oignon entier dans tous ses états



L'équipe
Alexandre Baumard,
Damien Amilien
et Estelle Eren

NOTRE DÉGUSTATION

- Le Bar, Granola de sésame et glace à la truffe uncinatum
- L'Huitre, légèrement vinaigrée, tartare de bœuf au couteau et crème de rif iodée
- Les Champignons de nos carrières en 3 façons, pouce pied et bulots confits au jus
- L'Anguille légèrement fumée et l'oignon entier dans tous ses états,
- La raie cuite comme un croque-monsieur, chou de Bruxelles rôtis et pamplemousse à la Grenobloise en sabayon
- Le Nashi confit au sirop d'Erable crème fraîche au zeste de bergamotte, compote de coing et glace aux noix.

Le Vin :

- Voicelleste blanc de Jean Yves Millaire
- Carillon d'Angelus 2012, Saint-Emilion Grand Cru
- Sainte Croix du Mont Château la Rame 2019

*les cadeaux
les plus appréciés sont ceux
qu'on a choisis soi-même*



©adobeistock



la carte cadeaux
QUI OFFRE LE CHOIX

Impossible de vous tromper : en offrant une carte cadeaux **BONGOÛ** vous offrez le choix. Hôtels sélectionnés, bons restaurants, grands vins, produits gastronomiques, il y en a pour tous les (bons) goûts. Le système est parfait : c'est vous qui décidez combien vous voulez offrir et c'est le bénéficiaire qui décide ce qu'il veut recevoir. Pour davantage de renseignements, contactez notre conciergerie au 09 78 31 53 52. Nous vous y accueillerons avec le plus grand plaisir.



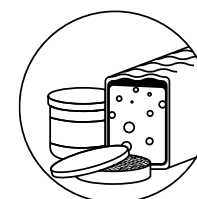
HÔTELS DE CHARME



BELLES TABLES



GRANDS VINS



PRODUITS
GASTRONOMIQUES

www.bon-gout.fr | contact@bon-gout.fr