

COMMUNIQUÉ

ANGELUS, UN SOUFFLE NOUVEAU SUR LA SCÈNE GASTRONOMIQUE BORDELAISE

Les restaurants d'Angelus accueillent depuis peu deux nouvelles étoiles montantes de la scène gastronomique française. Stéphanie de Boüard-Rivoal s'est ainsi entourée de Thibaut Gamba, ancien chef étoilé de La Table du Clarence (*), qui officie désormais au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion ; et de Bertrand Noeureuil, ancien chef exécutif du restaurant Plénitude (***) à Cheval Blanc Paris, qui est à présent aux fourneaux du Gabriel, à Bordeaux.

LE GABRIEL

L'Univers gastronomique d'Angelus

Dans un élégant immeuble du XVIII^e siècle à Bordeaux, offrant une vue imprenable sur la Place de la Bourse, le Miroir d'eau et la Garonne, le restaurant Le Gabriel célèbre la gourmandise sur quatre étages : un bar à cocktails et tapas gastronomiques ; un bistrot dédié à une cuisine de saison généreuse ; une table étoilée Michelin baptisée l'Observatoire ; ainsi qu'un espace réservé aux séminaires.

À chaque niveau, un changement de décor, mais des valeurs qui demeurent : l'hospitalité, le partage et l'art de vivre – qui constituent l'essence d'Angelus.



LE BAR : OUVERT LE LUNDI DE 16H À MINUIT
ET DU MARDI AU SAMEDI DE 11H À MINUIT

LE 1544 : OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 13H45
ET DE 19H À 21H30

L'OBSERVATOIRE : OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI,
DE 19H30 À 21H

Bertrand Noeureuil

Nouveau chef du Gabriel à Bordeaux

Créatif, hyperactif, Bertrand Noeureuil s'est formé auprès des plus brillantes étoiles de sa génération. Apprenti de Yannick Alléno et d'Arnaud Donckele au sein de la collection Cheval Blanc – Le 1947 (***), La Vague d'Or (***), Plénitude (***), il a pendant dix ans fait l'équilibriste entre une cuisine célébrant l'épure, et une gastronomie complexe, multipliant les saveurs. Un grand écart formateur, qui lui aura enseigné la rigueur du geste parfait, une solide connaissance du monde des sauces et une grande ouverture d'esprit.



Volubile, enthousiaste, Bertrand Noeureuil conçoit la gastronomie comme une expérience totale, où l'accueil, le service, l'art de la table comme le langage guident la dégustation. Bibliophile passionné par la terminologie et l'histoire culinaires, il déploie une véritable grammaire du geste et conjugue les cuissons au gré des saisons. Le chef toulousain vient se remettre au vert, renouer avec son terroir, s'ancrer dans le vivant. Bordeaux représente pour lui une double opportunité : déployer son amour du service sur les différents niveaux du Gabriel ; et profiter du terrain de jeu sans cesse inspirant de La Ferme 1544. Il envisage déjà toute une partition enracinée au plus près du végétal, dictée par le paysage de la ferme. Venu distiller sa rêverie créative à tous les étages du Gabriel, il imagine un bistrot songeur, un restaurant gastronomique idéal, un bar complice : une utopie !

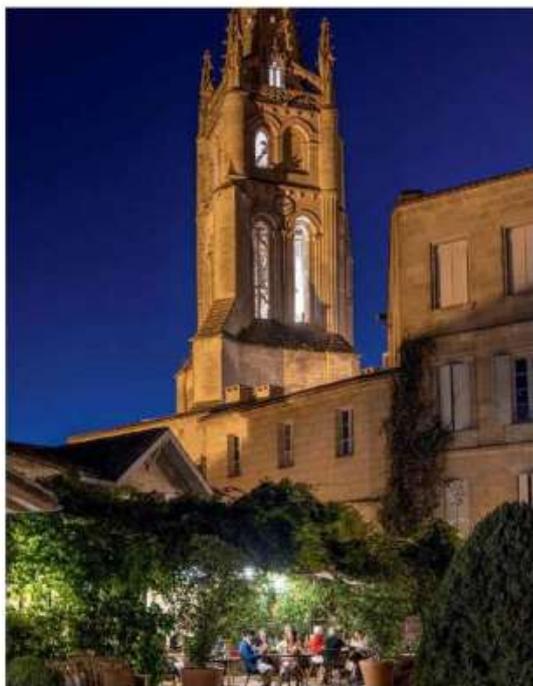


1 étoile Michelin
depuis 2021

10, place de la Bourse
33000 Bordeaux
+33 5 56 30 00 80
reservation@bordeaux-gabriel.fr

LE LOGIS DE LA CADÈNE

Restaurant gastronomique et hôtel de charme à Saint-Émilion



PHOTOS : @GUEPHE

L'auberge familiale est devenue au fil du temps une institution et a traversé les époques pour être aujourd'hui un restaurant gastronomique, un hôtel de charme et un hôtel particulier profondément ancrés dans leur terroir et leur histoire. Le Logis de la Cadène est situé sur une petite place au cœur de la cité médiévale, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco en 1999. Ruelle pavée, pierres dorées centenaires, glycine en tonnelle... cette place charmante offre une vue imprenable sur le clocher de l'église monolithe de Saint-Émilion.

Le renouveau du Logis de la Cadène

Après plusieurs mois de travaux, l'adresse emblématique de Saint-Émilion a rouvert sur un tout nouveau décor. Côté restaurant, la table gastronomique s'est agrandie : un nouveau salon, ambiancé au feu de cheminée, accueille désormais les hôtes, qui pourront choisir un verre de vin ou une coupe de champagne parmi les quelques milles références à la carte, avant de goûter à la cuisine étoilée du restaurant. Les salles accueillent de nouveaux couverts, avec une décoration entièrement repensée : bois clair, matériaux bruts, verrières lumineuses. Côté hôtel, trois nouvelles chambres portant la marque d'un luxe discret, signées Laurent Château, déclinent à l'envi belles boiseries, mobilier chiné, murs en pierre et poutres apparentes.

Un hôtel de charme au coeur des vignes

Comme dans une vieille maison de famille au charme patiné par les années, huit chambres à l'élégance subtile et chaleureuse sont proposées aux visiteurs. 1544, 1782, 1945, 1985, 2012, 2015, 2016 et 2022... Autant de dates qui ont jalonné l'histoire de la famille de Boüard de Laforest, autant de millésimes qui ont marqué des siècles de passion pour la vigne et Saint-Émilion.

Thibaut Gamba

Nouveau chef du Logis de la Cadène à Saint-Émilion

Jeune prodige vosgien, Thibaut Gamba tutoie les étoiles depuis sa tendre majorité. Formé à la gastronomie traditionnelle chez Lassere (***) à Paris, aux côtés du chef étoilé Jean-Louis Nomicos, il rejoint ensuite Pierre Gagnaire (****) à Paris, avant de s'envoler auprès de la star américaine multi-étoilée Thomas Keller qui l'accueille dans la brigade du Per Se (****), à New York. C'est dans ce lieu d'exception qu'il s'ouvre à une cuisine du monde d'inspiration française, avant de poursuivre son voyage en Norvège au restaurant Lysverket, aux côtés du chef Christopher Haatuft, où il s'initie à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer. À son retour en France, il obtient le prix Jeunes Talents Gault&Millau, ainsi que sa première place de chef à La Table du Clarence (*), à Lille. Il confirme durant six années l'étoile Michelin, et développe sa créativité autour des produits locaux.



En 2023, fort d'une réputation déjà bien assise, il décide d'inscrire sa gastronomie globe-trotteuse dans le giron d'Angelus, au Logis de la Cadène. Son identité culinaire, Thibaut Gamba la définit ainsi : une cuisine végétale, résolument tournée vers les produits de la mer. Une cuisine ouverte au monde, riche des techniques et cultures découvertes au travers de ses formations et de ses voyages.



Son plat signature

Les Champignons de nos carrières en fine tartelette de sarrasin, jaune d'oeuf frit, velours de champignons au ponzu.



OUVERT LE LUNDI DE 19H30 À 21H30
ET DU MARDI AU VENDREDI DE 12H À 13H45 DE 19H30 À 21H30



1 étoile Michelin
depuis 2017

3 place du Marché au Bois
33330 Saint-Émilion

+33 5 57 24 71 40
contact@logisdelacadene.fr