



# Bertrand Noeureuil

## Bordeaux côté papilles

Après dix « belles années » auprès du très étoilé Arnaud Donckele et au sein du groupe Cheval Blanc, ce jeune chef originaire du Sud-Ouest s'est installé en janvier aux fourneaux du Gabriel, doté d'une table gastronomique et d'un bistrot.

PAR PAULINE SOMMELET PHOTOS CHRISTEL JEANNE

**F**ace à la Garonne, l'emplacement est idéal, au centre de la très régulière place de la Bourse et de ses façades de pierre emblématiques du renouveau des quais amorcé sous l'ère Juppé. De quoi ravir l'œil épris d'harmonie de cet enfant du Sud-Ouest né du côté de Toulouse, qui aurait rêvé de travailler dans le design ou la décoration si le virus de la gastronomie ne l'avait pas piqué dès ses années d'apprentissage au sein de l'établissement étoilé Ô Saveurs, à Rouffiac-Tolosan. Plus tôt encore, la ferme de ses grands-parents maternels assure les premiers souvenirs de mets simples et roboratifs, parmi lesquels le cou farci de canard ou d'oie, que l'on retrouve à sa carte hivernale, occupe une place de choix. Des racines terriennes qui ne l'ont pas empêché d'évoluer vers une cuisine plus légère, qui fait la

part belle aux légumes et aux poissons. « Pour casser le gras, je mise sur l'acidité, des herbes tra-

vaillées en infusions et des cuissons minutées. » L'étincelle créative, allumée en lui par ses années auprès d'Arnaud Donckele sur la Riviera – « je lui dois la rigueur et l'ouverture d'esprit », confie-t-il, reconnaissant –, va pouvoir s'allumer vraiment à Bordeaux, un terroir qui ressemble à celui de son enfance, « avec la vigne en plus ». En choisissant de rejoindre le groupe hôtelier qu'est en train de constituer Stéphanie de Boïard-Rivoal, à la tête de Château Angelus et d'un autre établissement à Saint-Émilion, Bertrand Noeureuil sait qu'il peut compter sur un lieu familial qui encourage son audace et met à sa disposition une ferme cinq étoiles, où poussent des « courgettes qui sont comme des bijoux » et tant d'autres produits. Ils finiront métamorphosés en œuvres d'art, dans ses assiettes aussi soignées que des tableaux. ● →

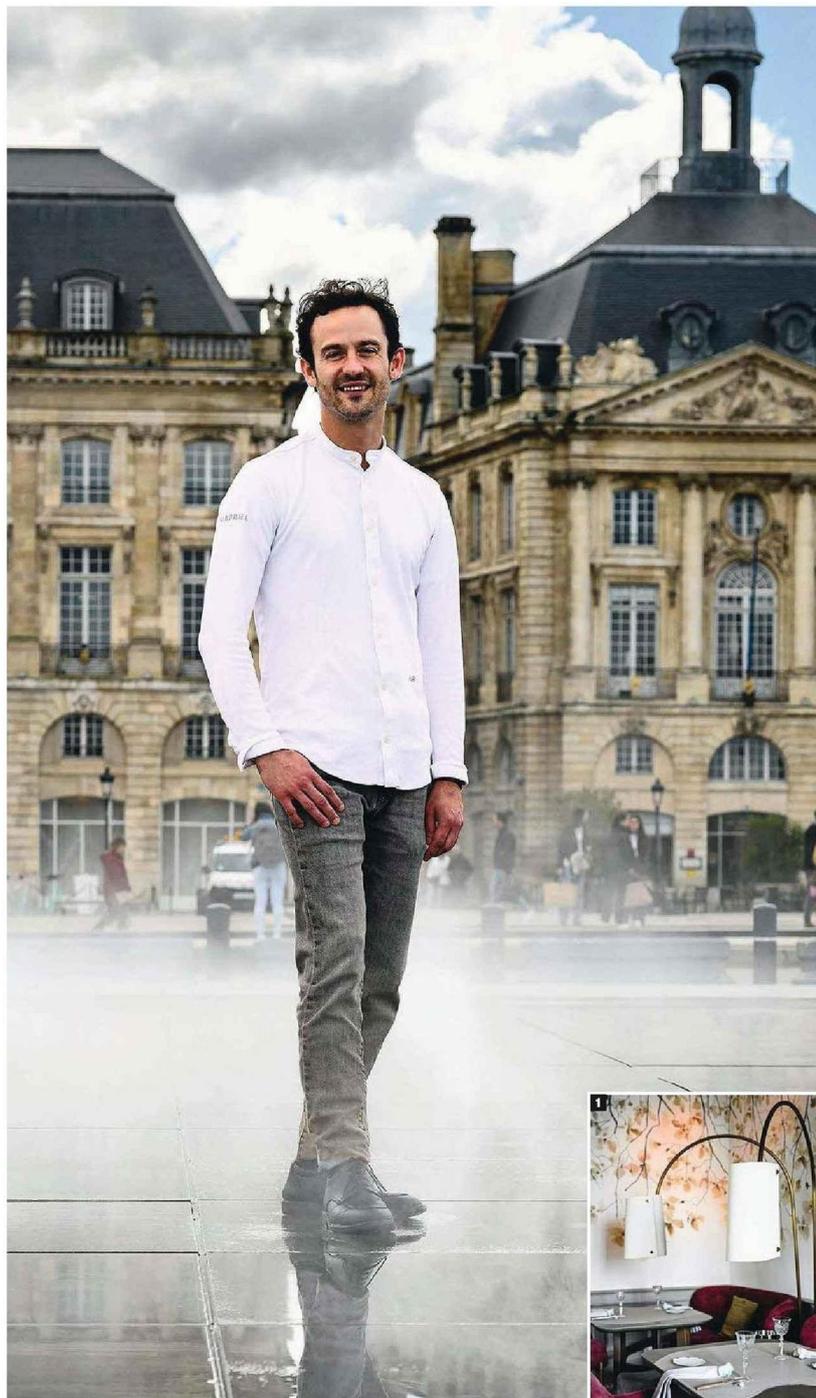


Devant la place de la Bourse, Bertrand Noeureuil ne craint pas de marcher sur l'eau du miroir installé le long de la Garonne (4), emblématique de ce passage des quais. En mettant le cap sur la ville natale de Montaigne, le jeune chef a rejoint sa région de cœur tout en misant sur un terroir plein d'atouts, notamment grâce à la proximité de la vigne.

**1 & 2. Le Gabriel**, racheté par la propriétaire de Château Angélus Stéphanie de Bouiard-Rivoal en 2019, réunit un bar, un bistrot et un établissement gastronomique, **L'Observatoire**, où j'ai la chance de pouvoir proposer ma carte depuis le début de l'année. Pour moi, la vaisselle et la présentation d'un plat comptent autant que son contenu, j'ai donc choisi tous les services de table et j'ai même apporté au restaurant, avec l'accord de ma femme, un de nos cadeaux de mariage pour compléter la décoration!

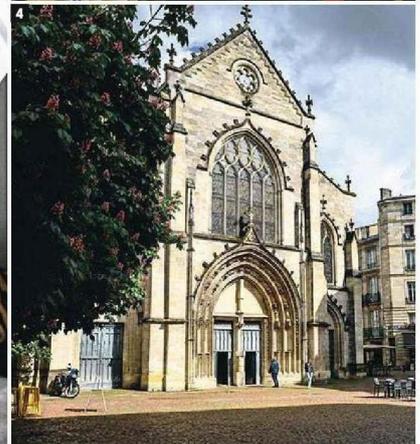
**3. Les ruines du Palais Gallien**, un amphithéâtre romain, construit au début du II<sup>e</sup> siècle, se trouvent au cœur de la ville. Le site a par ailleurs été classé monument historique en 1913. Un lieu hors du temps, à l'histoire fascinante.

**5.** Avec ses salons de thé, ses restaurants et ses boutiques, **le Passage Sarget** a un charme fou. Moi qui étais encore parisien il y a peu, il me rappelle certains passages couverts de la capitale où j'aime flâner quand j'en ai l'occasion.





« J'adore les arts de la table, et j'aime mettre en avant à L'Observatoire de jeunes céramistes de talent. »



**1.** À la carte printanière, **cette timbale de fraises « vieux garçon »**, un caillé de brebis titillé d'une nage vigneronne; une vision rafraîchissante et contemporaine d'une recette de grand-mère.

**2&3.** Marie est le sourire de **Cousin & Compagnie**, une cave indépendante depuis 1993. Ce sont les premiers à avoir mis à l'honneur la biodynamie à Bordeaux. On y trouve quelques jolies pépites mais aussi de très beaux

fiacons. Mon dernier coup de cœur : Nos Beaux Orages du domaine Les Vins de Reniteo en Loire sur un chardonnay.

**4.** Non loin du Gabriel, on peut faire une halte **place Saint-Pierre**, qui ne manque pas de charme avec ses restaurants et terrasses disséminés autour de **l'église Saint-Pierre**.

**5.** Située au cœur de l'écosystème Darwin, lieu alternatif et incontournable de la Rive droite, **la chocolaterie**



**Origines** ne propose que des chocolats bio pur origine. Nous utilisons leur chocolat noir 70 % du Pérou (fèves de cacao criollo) dans l'un de nos desserts signatures à L'Observatoire: le gâteau de crêpes « Gabriel ».

**6. La librairie Mollat** est une institution bordelaise: on y trouve de tout! Alors, évidemment, je passe beaucoup de temps dans le rayon dédié aux ouvrages culinaires.

**7.** Bordeaux est une magnifique ville, plutôt minérale, mais j'ai découvert avec surprise ses véritables **murs de jasmin** très odorants qui offrent aux passants de petites oasis urbaines... verticales!

**8.** Mon rendez-vous dominical sur **le quai des Chartrons**. J'habite dans le quartier. J'aime flâner dans les allées de **ce marché à ciel ouvert** qui regorge de produits de la région. C'est un vrai lieu de

vie: on peut aussi y manger un morceau sur le pouce, y déguster de belles huîtres du bassin d'Arcachon. J'y retrouve également certains de mes fournisseurs comme La Fromagerie du Roy et ses fromages de chèvre atypiques.

**9.** J'ai découvert **le Flow céramique café** pour une initiation à la peinture sur céramique. Comme je suis très sensible à l'univers des arts de la table, j'ai adoré

pousser les portes de ce lieu coloré. Un large choix de peintures et une panoplie d'accessoires sont à notre disposition. Il n'y a plus qu'à laisser libre cours à son imagination.

**10.** J'ai connu **Grain, la boulangerie-pâtisserie de Nicolas Gruel et Jean-Philippe Battesti**, par un ami boulanger avec lequel j'ai travaillé à Paris. Mention spéciale pour leur pain de campagne aux figues, pruneaux et

raisin: garni de fruits entiers, extrêmement gourmand, on pourrait presque le servir comme dessert.

**11 & 12. Zéphirine est l'auberge urbaine du chef Romain Corbière**, un ancien d'Alain Ducasse, qu'il a montée avec sa sœur, **Marie-Zéphirine Arnaud**, et son mari **Bertrand**. On entre dans le restaurant par une petite épicerie fine pour y découvrir une cuisine basée sur le produit et le partage.