

Gastronomie

La table

De la terre aux étoiles à L'Observatoire du Gabriel

Si la cuisine est un art, Bertrand Noeureuil est un esthète. Chaque plat qu'il présente à la table de L'Observatoire du Gabriel, à Bordeaux, dont il a personnellement repensé la scénographie, est au palais un retour à l'essence de chaque produit puisé à la source de la ferme de Saint-Loubès, dernière création de la famille de Boüard. Où l'on constate que le Toulousain, un temps extrait de son Sud-Ouest natal, reste imprégné de ce patrimonial terroir culinaire, osant mêler le luxe d'un caviar d'Aquitaine à la populaire alose de Garonne, qu'il revisite crue et légèrement fumée, accompagnée d'une sauce à l'oseille. Dans cette maison étoilée en 2021 et propriété de Château Angélus, la vigne tient évidemment une place de rang. Mais Bertrand Noeureuil ne saurait en réduire les fruits à sa seule production de vin, dont les accords magnifieraient les plats. Avec subtilité, le chef puise dans chaque appellation les arômes susceptibles de sublimer le produit qu'il lui associera dans une sauce, une réduction ou une nage. C'est avec tout l'écosystème entourant les ceps, tels les baraganes (poireaux sauvages, NDLR) qui accompagnent le merlu, que Bertrand Noeureuil ambitionne d'« aller plus haut » dans les étoiles.

Axelle Maquin-Roy



Bertrand Noeureuil
Photo Fabien Cottereau

**L'Observatoire du Gabriel, 10, place de la Bourse, à Bordeaux.
Tél. 05 56 30 00 80. Du lundi au vendredi soir,
menus « Le Complice » 175 € et « Le Songe » 195 €.**