Communiqué de presse
Bordeaux, mardi 1er avril 2025

L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL À BORDEAUX COURONNÉ DE DEUX ÉTOILES DANS L'ÉDITION 2025 DU GUIDE MICHELIN

Le Guide Michelin récompense le restaurant gastronomique L'Observatoire du Gabriel à Bordeaux et son chef exécutif Bertrand Noeureuil d'une deuxième étoile lors de la cérémonie qui s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz.

Cette distinction vient saluer le travail et le talent du chef exécutif du Gabriel qui a rejoint l'établissement emblématique de la place de la Bourse en décembre 2023, et d'un collectif : Elsa Jeanvoine, directrice de salle et « Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel » ; Pierrick Chapel, chef sommelier ; et Henri Arnoult, chef pâtissier.

Âgé de 34 ans, Bertrand Noeureuil a affûté sa lame pendant quinze ans auprès de premiers couteaux de l'Hexagone : Daniel Gonzalez et David Biasibetti, ses maîtres d'apprentissage qui lui donnent sa chance, lui ouvrent la voie et lui inculquent la passion du métier et les bases du solfège culinaire au restaurant Ô Saveurs à Rouffiac-Tolosan, près de Toulouse ; Yannick Alléno qui lui fait découvrir l'univers du palace et d'une grande brigade au Meurice à Paris et lui transmet une technique sans faille au 1947 à Cheval Blanc Courchevel ; Arnaud Donckele, son « mentor » qui révèle sa créativité en le chargeant des essais à La Vague d'Or à Cheval Blanc Saint-Tropez et lui offre sa première place de chef à Plénitude à Cheval Blanc Paris, également auréolé de trois étoiles au Guide Michelin.

Au Gabriel à Bordeaux, il compose désormais sa propre partition. À la tête de L'Observatoire du Gabriel, Bertrand Noeureuil livre son interprétation de l'Aquitaine : une Aquitaine marine, terrienne et vigneronne résonnant comme une invitation à découvrir les trésors de son territoire, au gré d'une cuisine néoclassique empreinte de poésie où les cuissons et les sauces rythment les saisons.

« Je félicite chaleureusement Bertrand Noeureuil qui réalise l'exploit de conquérir ces deux étoiles dès sa première année à L'Observatoire du Gabriel. Bertrand incarne superbement les valeurs qui animent toute notre équipe : créativité, audace, savoir-être et quête d'excellence sans concession. Je remercie également le Guide Michelin de cette distinction qui nous honore et nous oblige », déclare Stéphanie de Boüard-Rivoal.

« C'est un honneur et une grande satisfaction de voir que le Guide, ainsi que nos convives, comprennent ma vision de la cuisine et y adhèrent. Ces étoiles saluent le travail accompli avec une petite équipe au départ et le collectif qui s'est progressivement formé au cours de cette dernière année », commente Bertrand Noeureuil.

L'édition 2025 du Guide Michelin récompense cette année neuf nouveaux restaurants d'une deuxième étoile. L'Observatoire du Gabriel rejoint ainsi le cercle très exclusif des désormais sept établissements doublement étoilés de Gironde.

À PROPOS DU GABRIEL

Dressé au cœur de la place de la Bourse à Bordeaux, Le Gabriel offre une vue imprenable sur la Garonne, le miroir d'eau et la fontaine des Trois Grâces. Cette bâtisse monumentale à l'allure d'un hôtel particulier a été acquise en 2019 par la famille de Boüard de Laforest. Sur ses trois étages, Le Gabriel célèbre l'hospitalité entre son bar au rez-de-chaussée, son bistrot régressif Le 1544 au premier étage et son restaurant gastronomique étoilé L'Observatoire au deuxième étage. Un terrain de jeu rêvé pour le chef exécutif Bertrand Noeureuil.
www.le-gabriel-bordeaux.fr

À PROPOS D'ANGELUS

Au commencement d'Angelus : un vignoble exceptionnellement situé, aux portes du village de Saint-Émilion, sur le fameux « pied de côte » exposé plein sud. Depuis 1782, au fil des générations, la passion et la détermination de la famille de Boüard de Laforest lui ont bâti un destin à sa pleine mesure. Domaine de 131 hectares dont 62 à Saint-Émilion, Angelus est aujourd'hui l'un des plus importants vignobles de son appellation. En 2012, après avoir dirigé Angelus pendant plus de trente ans, Hubert de Boüard de Laforest transmet le flambeau à sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal, troisième femme dans l'histoire familiale en près de 250 ans à présider aux destinées de ce Domaine emblématique dont elle s'emploie à écrire l'histoire au présent et au futur. Aujourd'hui, Angelus emploie 170 personnes, produit 8 cuvées et possède des hôtels et restaurants, notamment le Logis de la Cadène à Saint-Émilion et Le Gabriel à Bordeaux. En 2023, la diversification se poursuit avec la création de La Ferme 1544, trait d'union entre l'activité viticole de Château Angelus et ses restaurants.
www.angelus.com

CONTACTS PRESSE

Angelus - Le Gabriel : 06 50 31 64 46
Chloé Noeureuil : c.noeureuil@angelus.com

Image Sept : 01 53 70 74 70
Anne Auchatraire : aauchatraire@image7.fr
Isabelle de Segonzac : isegonzac@image7.fr

Bee Bordeaux
Delphine Lombard : d.lombard@bee-bordeaux.com