



DOSSIER DE PRESSE

---







## SOMMAIRE

6

### L'HISTOIRE

LE GABRIEL, L'UNIVERS GASTRONOMIQUE D'ANGELUS

---

8

### UN LIEU EMBLÉMATIQUE

UN MONUMENT HISTORIQUE DU XVIII<sup>ème</sup> SIÈCLE  
DÉDIÉ AU PARTAGE D'UNE CUISINE D'EXCEPTION

#### **Le Bar du Gabriel**

##### **Le 1544**

Brunch du Gabriel

##### **“L'Observatoire du Gabriel”**

**La table gastronomique du Gabriel**  
**L'espace séminaire**

---

19

### GASTRONOMIE

#### **L'expérience Bertrand Noeureuil**

Le chef Bertrand Noeureuil poétise les saisons

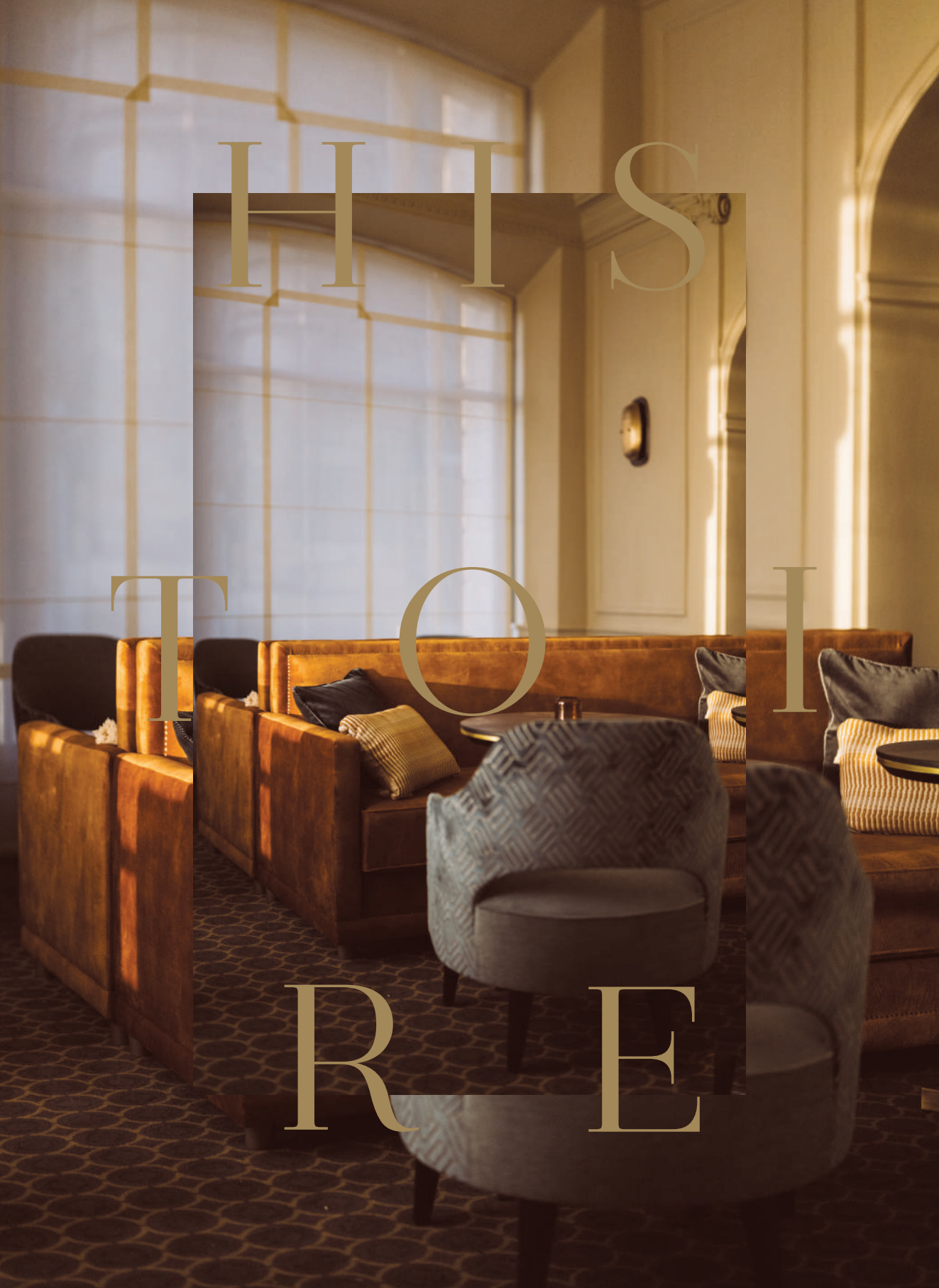
---

32

### VINS ET FROMAGES

36

### PÂTISSERIE



H I S


T O I

R E

# LE GABRIEL

## L'UNIVERS GASTRONOMIQUE D'ANGELUS

Le Gabriel, restaurant emblématique bordelais, a été acquis début 2019 par la famille de Boüard de Laforest, propriétaire de Château Angelus à Saint-Émilion. Il rejoint ainsi une famille particulièrement attachée à la région et à son rayonnement, pour laquelle la convivialité, l'élégance et l'hédonisme sont des valeurs patrimoniales.



Situé au centre de la Place de la Bourse, remarquable ensemble architectural faisant face à la Garonne, le Gabriel doit son nom à l'architecte Jacques Gabriel, élève de Jules Hardouin-Mansart, qui en a dressé les plans. Construite entre 1730 et 1750 sous sa conduite et celle de son fils, Ange-Jacques Gabriel, elle est aujourd'hui l'emblème de Bordeaux.

Après l'acquisition du Logis de la Cadène à Saint-Émilion en 2013, c'est tout naturellement à Bordeaux, capitale de la Gastronomie et des Grands Vins, que Stéphanie de Boüard-Rivoal poursuit, avec Le Gabriel, la diversification et le développement des activités familiales dans le monde de la grande restauration et de l'hôtellerie de charme.

Après dix ans de collaboration fructueuse avec le Chef Alexandre Baumard, c'est à Bertrand Noeureuil, ancien chef exécutif du Plénitude (\*\*\*) à Cheval Blanc Paris, que Stéphanie de Boüard-Rivoal confie la responsabilité du Gabriel.



UN MONUMENT HISTORIQUE  
DU XVIII<sup>ÈME</sup> SIÈCLE  
DÉDIÉ AU PARTAGE  
D'UNE CUISINE D'EXCEPTION



Dans un élégant immeuble du XVIII<sup>ème</sup> siècle, offrant une vue imprenable sur la célèbre Place de la Bourse, le Miroir d'Eau, et la Garonne, Le Gabriel propose, sur quatre étages, un bar offrant des tapas savoureux à partager, accompagnés de cocktails, un bistrot dédié à une cuisine de saison régionale, gourmande et généreuse, une table gastronomique 1 étoile Michelin en 2021 baptisée "L'Observatoire", ainsi qu'un espace réservé aux séminaires.

Chaque espace cultive son identité tout en reposant sur un socle de valeurs communes propres à la famille de Boüard de Laforest : l'hospitalité, le partage, le savoir-vivre et l'art de vivre à la française.

S'appuyant sur des relations de confiance avec les producteurs et éleveurs locaux, le Chef et son équipe privilégient l'authenticité des produits de saison et leur qualité, en travaillant les textures et les cuissons.

Entourée de l'équipe qu'elle a personnellement constituée, Stéphanie de Boüard-Rivoal s'attache à faire de l'endroit une adresse majeure de la scène gastronomique bordelaise, à l'accueil soigné et chaleureux.





F  
M  
B  
U  
É  
M  
A  
T  
I  
Q  
U  
E

UN LIEU EMBLÉMATIQUE



---

*“Je suis heureuse d’écrire un nouveau chapitre de l’histoire du Gabriel avec comme maîtres-mots la convivialité, l’élégance et l’excellence, valeurs qui animent notre équipe de talent au quotidien.”*

**Stéphanie de BOÜARD-RIVOAL**

Présidente d'Angelus

UN LIEU EMBLÉMATIQUE

# LE BAR DU GABRIEL

**OUVERT LE LUNDI DE 18H À MINUIT  
ET DU MARDI AU SAMEDI DE 11H À MINUIT**

Dans un univers intimiste d'inspiration art-déco – miroirs en laiton, grands canapés en velours, comptoir marmoréen – le bar du Gabriel conjugue un plus que parfait de l'apéritif bien maîtrisé : la carte compte, entre autres, une dizaine de cocktails, et une trentaine de références de champagnes.

Au bar, le barman agite les plus grands spiritueux et vins, pour des cocktails créatifs et précis.

À toute heure, le bar du Gabriel propose boissons chaudes, jus de fruits, douceurs et pâtisseries, réalisées par le Chef Damien Amilien.







UN LIEU EMBLÉMATIQUE

# LE 1544

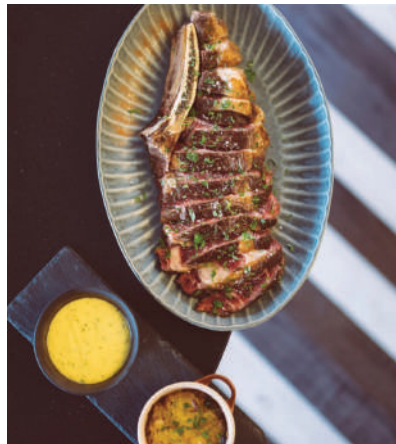
**DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 13H45 ET DE 19H À 21H30  
LE DERNIER SAMEDI DU MOIS POUR LE BRUNCH DE 11H30 À 14H**

Avec une carte enracinée au plus près du terroir, une équipe guidée par le rythme des saisons et le souci du vivant, le 1544 doit son nom à la Ferme 1544, notre exploitation de 9 hectares à Saint-Loubès. Plats à partager, découpes en salle, chariots de desserts et de fromages, les maîtres-mots sont la générosité et le partage.

## **BRUNCH DU GABRIEL**

Chaque dernier samedi du mois, de 11h30 à 14h, le Chef rend au brunch familial ses lettres de noblesse : le buffet à volonté affiche, entre autres délicatesses, plateau de fruits de mer, croque-monsieur à la truffe, trio de saumon gravlax, terrine de foie gras ; mais aussi veloutés, purées, volaille farcie ou encore gigot d'agneau. Au menu des douceurs, viennoiseries, fruits, panacotta, financiers au miel, cakes au citron, flans pâtisseries...

Un espace de jeux dédié est à la disposition des enfants, où alternent chaque semaine des animations, comme l'atelier maquillage, ou des activités de cirque.



AU MENU DU BRUNCH

**Formule 1**

95€ par personne avec 1 demi-bouteille de  
champagne ou de vin rouge ou de vin blanc

**Formule 2**

69€ par personne ;  
29€ pour les enfants de moins de 12 ans

**BUFFET**

*Plateau de fruits de mer mayonnaise*  
*Planche de charcuterie d'Oscar*  
*Sélection de fromages de Pierre Rollet*  
*Croque-monsieur à la truffe Guillaume Gé*  
*Club Sandwich*  
*Trio de saumon Gravelax*  
*Pâté en croûte*  
*Salade de pâtes du moment*  
*Salade César*  
*Terrine de foie gras*

**CHAUD**

*Les œufs, cuisson au choix*  
*Velouté de butternut ou légumes de saison*  
*Gigot d'agneau*  
*Volaille farcie*  
*Purée de légumes de saison*  
*Pommes de terre grenaille au four*  
*Saumon et épinard en croûte feuilletée*

**SUCRÉ**

*Chariot de desserts*  
*Viennoiseries*  
*Brioche tressée et déclinaison de pains*  
*Salade de fruits*  
*Panacotta vanille fruits du moment, yaourt,*  
*Fromage blanc*  
*Financier miel, cookies, crêpes,*  
*Cakes chocolat et citron, flan pâtissier*  
*Chouquettes, muesli*

*Liste non exhaustive, buffet soumis à la saisonnalité des produits.*









1 étoile  
Michelin

# L' OBSERVATOIRE DU GABRIEL

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI, DE 19H30 À 21H

## LA TABLE GASTRONOMIQUE DU GABRIEL

“L’ Observatoire”, la table gastronomique du Gabriel imaginée pour vivre des moments d’exception, a été récompensée d’une première étoile par le Guide Michelin dès l’ouverture en 2020.

Le Chef poursuit sa quête d’une cuisine épurée, concentrée gustativement et faisant la part belle aux meilleurs produits de saison qu’il a sélectionnés, avec précision et rigueur à La Ferme 1544 ainsi que chez tous ses fournisseurs locaux.

Pour le choix des producteurs, il s’adresse en direct aux criées de l’Atlantique, dans le respect de la saisonnalité et de la pêche durable. Son complice, le chef pâtissier Damien Amilien, officie pour la partie desserts.

Pour l’ambiance, Stéphanie de Bouïard-Rivoal a souhaité que soit conservée l’atmosphère d’un très bel appartement du XVIII<sup>ème</sup> siècle - rendue par les grands volumes, le parquet Versailles, les moulures, les corniches... - tout en insufflant, par le choix des lumières tamisées, des couleurs douces et du mobilier épuré, une élégance très contemporaine qui apporte sérénité et douceur au lieu.

La table du Chef, coulisse d’un spectacle culinaire très rythmé, peut accueillir 6 convives, avec une vue sur la cuisine de “L’Observatoire”. Ce lieu réservé à quelques privilégiés, permet de savourer les plats du Chef en toute intimité au plus proche des équipes qui officient tel un orchestre harmonieux.



## L'ESPACE SÉMINAIRE

Au troisième étage du Gabriel, l'espace séminaire est le lieu idéal au cœur de Bordeaux pour réaliser des événements professionnels ou privés : petit-déjeuner, cocktail déjeunatoire ou dînatoire, journée d'étude, conférence, réception... Tout est mis en œuvre pour pouvoir réfléchir et travailler sereinement.

La vue imprenable sur la Garonne rend les pauses magiques.





G A S  
T R O  
N O  
M I E

## LE CHEF BERTRAND NOEUREUIL

*« On peut comprendre la cuisine quand on a compris le paysage. »*  
Cette phrase de Jean Giono, que cite Arnaud Donckele dans son ouvrage,  
Bertrand Noeureuil en a fait son mantra.

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 10 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 est venu 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 !

L'EXPÉRIENCE BERTRAND NOEUREUIL





---

**JEAN-MARIE HAUCHECORNE,  
LE DERNIER PÊCHEUR DE BORDEAUX**

Jean-Marie Hauchecorne navigue sur la Garonne en compagnie du chef, à la recherche des anguilles régionales.



---

**GUILLAUME GÊ, “ LE SORCIER DE LA TRUFFE ”**

Surnommé localement “le sorcier de la truffe”, cet ancien paysan à l’œil malicieux et à l’accent charentais certifié d’origine, n’a pas son pareil pour trouver la potion magique de la mycorhization : une opération essentielle qui consiste à imprégner le pied des chênes avec un mélange végétal savant, intégrant de la truffe. Il rêve de démocratiser la “bonne” truffe, c’est ainsi qu’il a lancé depuis un an un “suprême de truffe” haut de gamme, sous la marque Aléna, fabriqué avec des truffes de qualité, pasteurisé (surtout pas stérilisé), pour restituer “le vrai goût de la truffe”. Il a également créé l’opération “Adopte un arbre” (10 % des arbres plantés à Gout-Rossignol). Elle permet à un particulier d’adopter un arbre pendant quinze ans et de suivre son évolution jusqu’à la production de truffes. Le prix de la mise : 750€, mais “l’adoptant” reçoit en échange 450€ de produits Aléna pendant cinq ans, avant que les truffes n’apparaissent. Ensuite, on lui expédie chaque année les truffes produites par son arbre... voilà un échange intéressant pour tous.





PRIVILÉGIER  
LES PRODUCTEURS LOCAUX  
MET EN VALEUR  
LA CULTURE IDENTITAIRE  
DE NOTRE RESTAURANT  
SUR PLUSIEURS ASPECTS :

- Qualité
- Ancrage territorial
- Réduction des GES

### **UN LIEN DE CONFIANCE AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX**

Sensible aux produits du terroir et s'appuyant sur des relations de confiance et la complicité qu'il a nouées avec des producteurs et des éleveurs locaux, Bertrand Noeureuil travaille essentiellement avec des produits du Sud-Ouest.

### **L'ÉCHANGE VERTUEUX D'UNE COLLABORATION DURABLE ET LOCALE**

Le chef et son équipe privilégient l'authenticité des produits et leur qualité. Les poissons proviennent de différentes criées de l'Atlantique, les viandes de Samuel Perrier, JA Gastronomie, Maison Lafitte, La Vallée des Deux Sources, Maison Trias, la truffe de Guillaume Gé, le Caviar Perlita, L'Esturgeonnière, la farine des Grands Moulins de Paris, Les noisettines du Médoc, les épices de Benoît Aube "Sacré Français", l'huile de noix Bocerno, les fromages de Pierre Rollet, L'Épicerie d'Oscar, les huîtres de la Ferme des Aubains et de Matthieu Dumas, à La Cahute d'Andemos, les pigeons de Marie Le Guen, les champignons du Médoc de Noël Benharoun, les légumes de Christophe et Séverine, les fruits rouges de Mathieu Granveau, la pêche sur la Garonne en plein Bordeaux de Jean-Marie Hauchecorne.



LA  
FERR  
ME  
1544



## **UNE DÉMARCHE RESPONSABLE**

Récemment, Angelus a fait l'acquisition d'une ferme de 9 hectares sur la commune de Saint-Loubès, baptisée La Ferme 1544, où le chef Bertrand Noeureuil s'approvisionne en miel, champignons, fruits et légumes, céréales et viande.

C'est l'opportunité pour le Chef de tracer au plus près ses produits, mais aussi l'incarnation d'une nouvelle vision de la gastronomie, qui conjugue plaisir des sens et aspirations éthiques : logique de circuits courts, défense du terroir et du territoire, maîtrise de toute la chaîne de production, fraîcheur et saisonnalité.









VINS

&

FROM

AGES

## LA CARTE DES VINS

---

La carte des vins sélectionnés avec passion par Stéphanie de Bouïard-Rivoal et gérée par une équipe jeune et dynamique, complète l'expérience culinaire et reflète la curiosité et l'ouverture, que ce soit en termes de régions ou de variétés de millésimes. Elle propose près de 1000 références ainsi que de belles verticales de Château Angelus et d'autres crus prestigieux.

Une politique d'achat et de conservation ambitieuse lui permet de s'étoffer, avec la volonté de faire de l'établissement une ambassade des vins de Bordeaux, et au-delà, de la France et du Monde.

La superbe vinothèque expose, telles des œuvres, ses plus beaux flacons et suscite la tentation de déguster ces grandes cuvées dans ce lieu unique, au cœur de la capitale des vins de Bordeaux.

Le Gabriel met en place des partenariats avec les grandes maisons de spiritueux et de vins qui célèbrent la gastronomie française ou qui se distinguent par leur singularité comme le Champagne Delamotte, Selosse ou Krug.







Cave à vins et fromages

## LA CAVE À FROMAGES

Pour constituer une cave à fromages remarquable de 35 variétés selon la saison, le chef sollicite Pierre Rollet, fromager, affineur, spécialiste des produits fermiers au lait cru, implanté à Libourne et Bordeaux.

Ses conseils et son savoir-faire sont essentiels pour constituer la cave, composée principalement de fromages fermiers au lait cru. Pierre Rollet s'approvisionne via son propre réseau auprès des fournisseurs et des producteurs locaux afin d'optimiser les temps d'acheminement. Il a sillonné les campagnes de nos régions françaises pour les rencontrer dans leur environnement. Il connaît tout, de la production à la distribution.

C'est un homme de savoir-faire qui sait sélectionner ses produits, les conserver et les révéler. Il choisit ses fromages à leur apogée afin de les proposer à la dégustation au bon moment. Frais ou longuement affinés, il y a toujours une spécialité régionale à découvrir.

Qu'on l'aime jeune, doux, fruité ou vieux, la sélection de la cave à fromages répond principalement à un degré de maturité optimum. Comme le vin, le fromage peut révéler une palette de saveurs et d'arômes riches et extrêmement variés. Pour répondre à la quête de l'excellence, tous les fromages sont soigneusement sélectionnés selon les saisons.







**CONTACT PRESSE**

Géraldine Bertrand  
g.bertrand@angelus.com  
06 83 42 62 89



# LE GABRIEL

10, PLACE DE LA BOURSE  
33000 BORDEAUX

---

[reservation@bordeaux-gabriel.fr](mailto:reservation@bordeaux-gabriel.fr)  
[www.bordeaux-gabriel.fr](http://www.bordeaux-gabriel.fr)

