



DOSSIER DE PRESSE







LE GABRIEL JOYAU DU PATRIMOINE

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. La maison érigée au XVIII^{ème} siècle porte le nom de l'architecte Jacques Gabriel et de son fils Ange-Jacques Gabriel qui l'ont construit de 1730 à 1750 dans la capitale girondine. Cette bâtisse monumentale à l'allure d'un hôtel particulier a été acquise en 2019 par la famille de Bouïard de Laforest, propriétaire de Château Angelus à Saint-Émilion.

Le Gabriel célèbre l'hospitalité entre son bar et sa table gourmande Le 1544 au rez-de-chaussée et son restaurant gastronomique doublement étoilé L'Observatoire au deuxième étage. Un terrain de jeu rêvé pour le chef exécutif Bertrand Noeureuil.

« 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 BOÛARD-RIVOAL
Propriétaire d'Angelus



BERTRAND NOEUREUIL CHEF EXÉCUTIF DU GABRIEL

Né le 8 juin 1990 à Toulouse, trempé dans le bon goût dès sa plus tendre enfance dans la ferme de ses grands-parents maternels à Martres-Tolosane, Bertrand Noeureuil n'a jamais oublié les précieux souvenirs amassés dans son doux refuge. Un jardin d'Éden bercé par les quatre saisons où il ramassait fruits, légumes et herbes aromatiques au milieu de la bouillonnante Basse-Cour en attendant avec impatience l'arrivée de l'automne pour faire les vendanges en famille. Ces réminiscences ont inconsciemment forgé le palais de celui qui espérait embrasser, à l'adolescence, une carrière de designer et de décorateur.

L'obsession de la cuisine a finalement été plus forte que tout pour le Toulousain qui a aiguisé sa lame 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, couronné de trois étoiles au Guide Michelin après seulement six mois d'ouverture.

Cet éternel perfectionniste sort de ses 15 années de cuisine avec le sens du travail et de la rigueur, un style affirmé et un amour inconditionnel des produits. Le 1^{er} décembre 2023, Bertrand Noeureuil devient chef exécutif du Gabriel à Bordeaux. Un retour aux sources dans son Sud-Ouest natal, comme le signe que le temps est venu pour lui désormais de jouer sa partition. « *J'ai appris la cuisine avec celle des autres, j'écris maintenant mon propre répertoire de cuisine* », s'enthousiasme-t-il.



Bertrand Noeureuil par le menu

- 8 juin 1990 : naissance à Toulouse
- 2008 : diplômé du BEP au lycée hôtelier de Toulouse (Haute-Garonne)
- 2008 - 2011 : apprenti aux côtés de Daniel Gonzalez et David Biasibetti au restaurant Ô Saveurs (1 étoile), Rouffiac-Tolosan (Haute-Garonne)
- 2012 - 2013 : commis puis chef de partie avec Yannick Alléno au Meurice (3 étoiles), Paris 1^{er}
- 2014 - 2020 : chef de partie, second puis chef adjoint avec Yannick Alléno au 1947 (3 étoiles) à Cheval Blanc Courchevel, Courchevel (Savoie)
- 2014 - 2020 : chef de partie, second puis chef adjoint avec Arnaud Donckele à La Vague d'Or (3 étoiles) à Cheval Blanc Saint-Tropez, Saint-Tropez (Var)
- 2021 - 2023 : chef exécutif avec Arnaud Donckele à Plénitude (3 étoiles) à Cheval Blanc Paris, Paris 1^{er}
- 1^{er} décembre 2023 : chef exécutif du Gabriel, Bordeaux (Gironde)
- 18 mars 2024 : L'Observatoire du Gabriel conserve son étoile au Guide Michelin
- 24 juin 2024 : Bertrand Noeureuil est nommé « Grand de Demain » Nouvelle-Aquitaine par le Guide Gault&Millau
- 31 mars 2025 : L'Observatoire du Gabriel décroche sa deuxième étoile au Guide Michelin

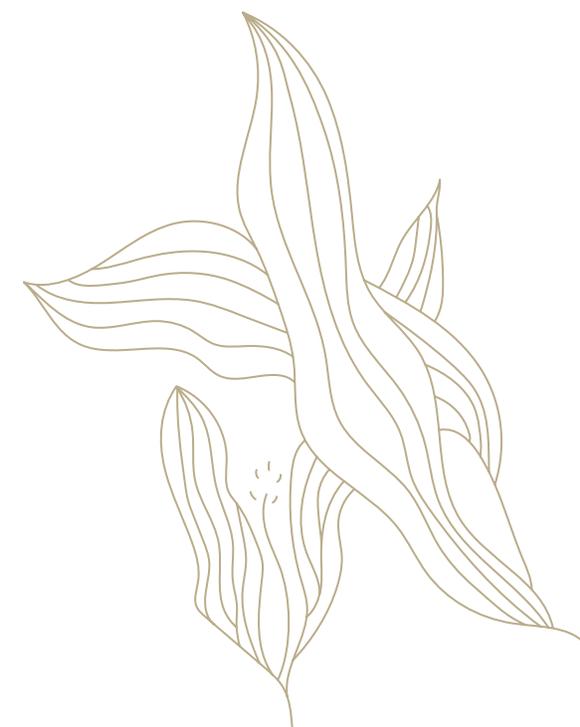


L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL TABLE ONIRIQUE ÉTOILÉE

Au deuxième étage du Gabriel se dévoile L'Observatoire : le restaurant gastronomique récompensé de deux étoiles au Guide Michelin. La table onirique, bordée par de lumineuses portes fenêtres, rappelle l'atmosphère d'un appartement. Sous son impressionnante hauteur sous plafond, la salle, qui marie un parquet patiné à l'esprit Versailles à une moquette aux tons gris clair, plonge les convives dans un décor végétal onirique. Depuis leurs tables embellies par les artisans de l'art de vivre à la française – céramistes, ébénistes, orfèvres, couteliers, verriers –, les hôtes se retrouvent immergés face à une myriade de branches de magnolias estampées glissant le long des murs.

Ouvert du mardi au samedi au dîner uniquement

*Menu Complice : 195€ • Menu Songe : 240€
Accords mets et vins : 135€ et 250€*





*Noisette de sole « Chambrelent »,
chanterelles en gratin de moules
imbibées d'un bouillon à l'essence de
pin maritime*

Au fil du ballet du service orchestré sous la baguette de métronome d'Elsa Jeanvoine, « Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel », Bertrand Noeureuil livre son interprétation de l'Aquitaine. Une Aquitaine marine, terrienne et viticole résonnant comme une invitation à découvrir les trésors de son territoire : les asperges blanches de Soustons ; les champignons des carrières de Saint-Émilion ; le raisin, le verjus, le moût, les sarments et les feuilles des vignes ; l'alose et l'esturgeon de la Garonne ; les sardines et la sole du bassin d'Arcachon ; le merlu de Saint-Jean-de-Luz ; le rouget de la Cotinière ; le cou farci et les palombes des Landes ou encore l'agneau et les volailles du Médoc.

« Pomme d'amour », « Belle Basse-Cour », « Gracieuse », « Rond de Fée », « Entre-deux-Mers », « Fleurette », « Narcisse »... autant d'intitulés poétiques escortant cette farandole de produits que Bertrand met sur le devant de l'assiette au gré de sa cuisine bucolique et néoclassique.

Sur sa carte, les cuissons et les sauces rythment les saisons. Le printemps et l'été, les mets sont marinés, étuvés, saisis, grillés pour vivifier les esprits. L'automne et l'hiver, ils sont mijotés, braisés, rôtis, fumés pour réchauffer l'âme.

Au rayon du sucré, l'artificier en chef des douceurs Henri Arnoult mise sur la pureté et l'authenticité pour tirer la quintessence des ingrédients locaux : les chocolats grands crus « bean to bar » (de la cueillette de la fève jusqu'à la tablette) de la Manufacture Origines à Bordeaux ; les fraises et la rhubarbe de La Ferme 1544 ; les agrumes du Tarn ; les cerises d'Agen. Une ode aux couleurs du jour.



*Goujonnettes de
sardines « Bacalan »
trempées d'une
soupe au piment
doux, artichauts barils
aux herbes salines*



*Tourtière de pommes
« Ténarèze » confites
bercée d'un caramel
de pruneaux, crème
glacée à l'amandon*



*Ballet d'asperges
« Maud Loty » marinées,
vivifié d'une liqueur verte
des Pyrénées*



LES TALENTS DU GABRIEL



Elsa Jeanvoine
directrice de salle

Auréolée du titre de « Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel » de la promotion 2022, Elsa Jeanvoine a rejoint la maison en mai 2024. La Franc-Comtoise de 37 ans partageait auparavant son temps entre les deux restaurants étoilés de François Moureaux : l'été à L'Auberge de la Poutre à Bonlieu dans le Jura et l'hiver à L'Azimut à Courchevel en Savoie.



Pierrick Chapel
chef sommelier

À la manœuvre des accords liquides-solides, Pierrick Chapel a d'abord joué les globes croqueurs à Soho Gautier à Londres et à La Pinte des Mossettes à Cerniat en Suisse. Le garçon millésime 1993 natif d'Angoulême en Charente arrive en provenance de La Vague d'Or à Cheval Blanc Saint-Tropez où il a rencontré Bertrand Noeureuil.



Henri Arnoult
chef pâtissier

Du haut de ses 25 ans, Henri Arnoult s'est formé auprès du Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie et champion du monde des desserts glacés Thierry Bamas dans ses boutiques au Pays Basque. L'Alsacien originaire de Colmar a affûté sa spatule aux côtés de Boris Alliès à La Vague d'Or à Cheval Blanc Saint-Tropez.



LA CAVE À VINS D'EXCEPTION

Le chef sommelier Pierrick Chapel veille sur une cave de plus de 1 200 références. Du Bordelais à la Bourgogne en passant par la Champagne (Le Gabriel est d'ailleurs une ambassade Krug), la Loire, l'Alsace, la Vallée du Rhône, la Savoie, la Provence... tous les vignobles français à travers leurs domaines légendaires et en devenir sont représentés avec notamment une très belle verticale de Château Angelus de 1988 à nos jours. Quelques références européennes et du Nouveau Monde enrichissent cette large sélection. Enfin, plus d'une cinquantaine de vins sont proposés au verre. Un choix éclectique qui promet de ravir les palais des plus grands amateurs.



LA CAVE À FROMAGES CONFIDENTIELS

Peuplée d'un régiment de miches, de gros pains et d'une collection d'assiettes champêtres de la faïencerie de Martres-Tolosane en Haute-Garonne, la cave à fromages demeure un passage – presque – obligé. Une façon ludique pour les convives de remonter de la source de la Garonne dans les massifs montagneux des Pyrénées jusqu'à son fleuve à Bordeaux. Vaches, chèvres, brebis, la sélection d'une douzaine de pièces confidentielles permet de découvrir le Cul Fondu, l'Ardiak, l'Indarika, le Crabotin d'Aydius, le Napoléon, l'Hercule... D'étonnants et surprenants fromages à accorder avec la dizaine de références servies au verre entre Porto, Madeire, Jura ou encore Gaillac.





LE 1544, TABLE GOURMANDE ET CONVIVIALE

Le 1544 est un hymne au songe et à la rêverie. La table gourmande doit son nom à La Ferme 1544 qui l'approvisionne en fruits, légumes, aromates, champignons, volailles... Un clin d'œil et un hommage à ce véritable îlot de biodiversité s'étirant sur 9 hectares en bordure de la Dordogne à Saint-Loubès, à 30 minutes de Bordeaux. Au 1544, le Sud-Ouest est roi avec sa carte régressive, conviviale et réconfortante, enracinée au plus près du terroir. Aux beaux jours, on a plaisir à profiter de la rayonnante terrasse sur la place de la Bourse.

Ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner

Menu de la semaine (uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi) : de 27€ à 34€

*Menu Gaby (au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi)
En quatre temps (amuse-bouche, entrée, plat, dessert) : 49€
En cinq temps (amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert) : 65€*



*Truite viennoise,
chou-fleur, sauce civette*



*Tarte friande aux
champignons*



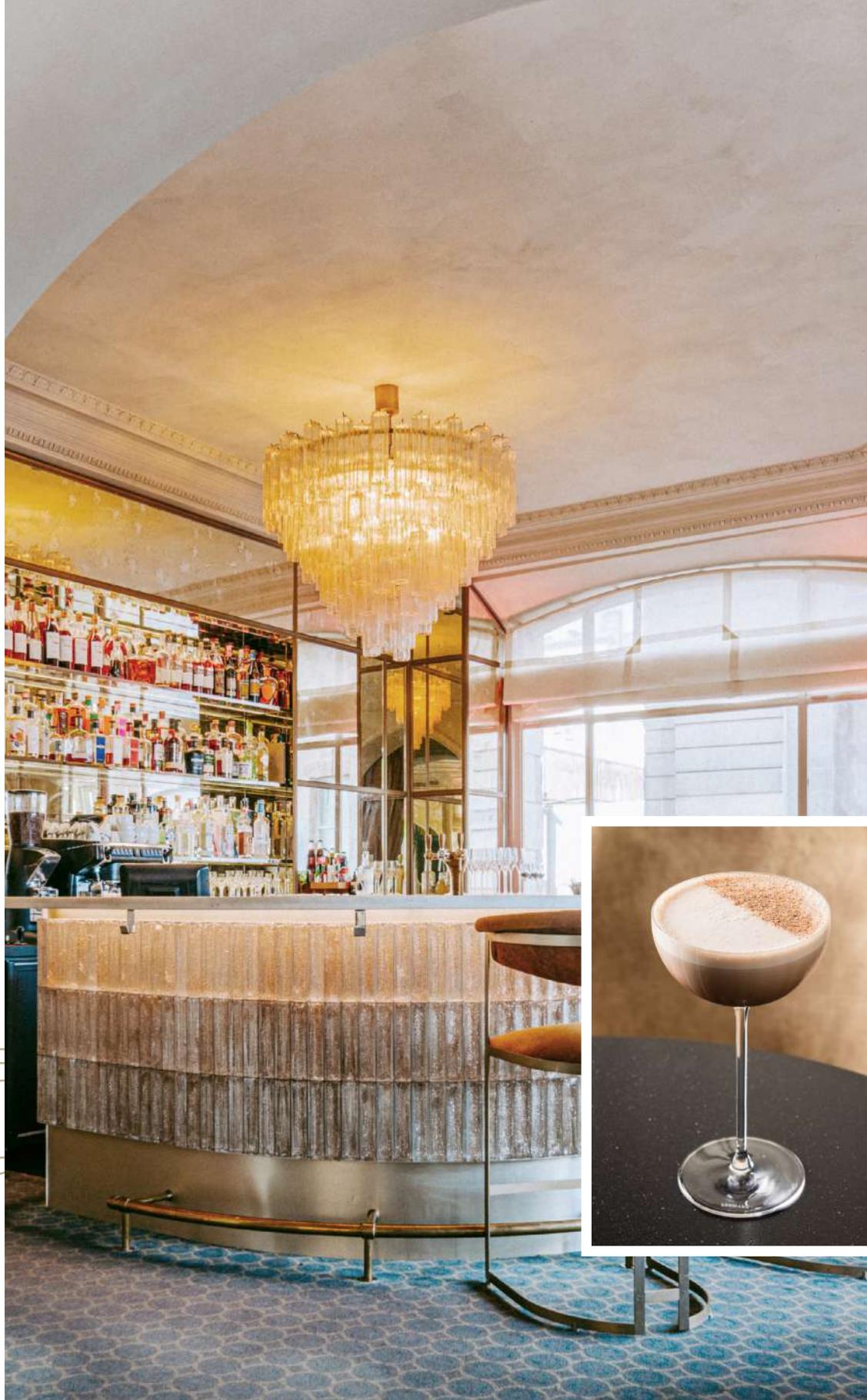
*Poire pochée
au vin chaud,
sauce chocolat*

LE BAR COMPLICE

Le rez-de-chaussée du Gabriel abrite le Bar. Un univers intimiste d'inspiration Art déco habité par un imposant lustre vintage, des miroirs en laiton, des canapés en velours et de luxuriantes arches florales. On s'y arrête selon ses envies et les moments de la journée pour y manger sur le pouce, profiter de l'apéritif ou prendre un dernier verre perché au comptoir en marbre blanc. Au programme ? Cocktails classiques et créations, champagnes, vins...

Ouvert du mardi au samedi de 11 heures à minuit

Cocktails : 16€







CONTACT

Chloé Noeureuil
c.noeureuil@angelus.com
06 50 31 64 46