



LE GABRIEL

• PLACE DE LA BOURSE •
BORDEAUX

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bordeaux, le 30 juin 2020

RESTAURANT LE GABRIEL À BORDEAUX RÉOUVERTURE ET RENAISSANCE

L'adresse mythique de la Place de la Bourse, acquise par Château Angélu en 2019, ouvre à nouveau ses portes le 9 juillet prochain après dix mois de travaux.

Ce haut lieu de l'art de vivre bordelais situé dans un superbe immeuble du XVIII^{ème} siècle écrit un nouveau chapitre de son histoire sous la houlette de la famille de Boüard de Laforest profondément attachée à la région et à son rayonnement.

Si la belle façade que l'on doit à l'architecte français Jacques Gabriel est restée en harmonie totale avec les bâtiments voisins, les espaces intérieurs ont été entièrement repensés par le cabinet d'architectes bordelais Sarthou & Michard, accompagné du décorateur d'intérieur Jean-Pierre Tortil.

A quelques heures de la réouverture du Gabriel, Stéphanie de Boüard-Rivoal, Présidente d'Angélu déclare : « Je suis très heureuse de voir aboutir ce nouveau projet dans lequel nous avons mis la même passion et la même exigence que celles qui nous guident au quotidien dans l'élaboration de nos vins. Dans la droite ligne du Logis de la Cadène mais avec un champ d'expression différent et plus vaste, Angélu poursuit ici sa diversification dans la restauration avec, comme maîtres-mots, la convivialité, l'excellence et l'élégance. »



Un lieu dédié aux plaisirs de la chère

Stéphanie de Boüard-Rivoal a de nouveau fait appel à Alexandre Baumard, chef étoilé du Logis de la Cadène, qui s'est vu confier l'ensemble de l'offre de restauration du Gabriel. Entouré de sa brigade, il exprimera sa sensibilité dans trois espaces distincts.

Au rez-de-chaussée, le bar au décor feutré s'ouvre sur la place de la Bourse par l'une des plus belles terrasses de la ville. On y retrouvera une restauration savoureuse servie tout au long de la journée. Les gourmands se régaleront des pâtisseries imaginées par le chef pâtissier Damien Amilien.

En fin de journée, des cocktails créatifs et précis accompagneront des mets à grignoter, simples et raffinés. Les amateurs de Champagne et de vins découvriront une carte à la fois diverse et exigeante.

Au premier étage, Le Bistrot du Gabriel exprimera une cuisine de saison, régionale et généreuse guidée par le choix des produits. Générosité et partage seront au rendez-vous avec découpes en salle, plats à partager, charriot de desserts...

Au niveau supérieur, « L'Observatoire », la table gastronomique du Gabriel, imaginé pour vivre des moments d'exception, ouvrira en septembre. Les gourmets pourront y savourer la cuisine inventive et raffinée du chef Alexandre Baumard.

Enfin, Stéphanie de Boüard-Rivoal a souhaité faire du Gabriel une ambassade des vins de Bordeaux, et au-delà, de la France et du Monde.

La renaissance du Gabriel est imminente !

Dossier de presse et visuels sur demande

Contacts presse

Angélus :

Laure Canu - l.canu@angelus.com - 33 (0)7 84 34 95 03

Martine Héricé - m.herice@angelus.com - 33 (0)6 85 53 10 57

Image Sept :

Anne Auchatraire - aauchatraire@image7.fr

Isabelle de Segonzac - isegonzac@image7.fr

33 (0)1 53 70 74 70