

新闻稿

圣埃米利永/波尔多，2020年9月14日

ANGELUS



“L'OBSERVATOIRE” Le GABRIEL 高档美食餐厅开业 9月21日

在新业主，即德·布阿尔·德·拉佛雷斯特家族（金钟酒庄庄主）主持了一系列的翻新工程后，*Le Gabriel* 餐厅于7月9日重新开门，迎接八方来客。

整个餐厅焕然一新，位于波尔多交易所广场的这一传奇之地已然成为饕餮大宴和生活艺术的殿堂。一层为鸡尾酒吧，向外延伸至一个宽大的露台，与波尔多地标——水镜广场隔路相望，二层则是可容纳90个座位的 *Le Bistrot du Gabriel* 餐厅。

9月21日，“L'Observatoire” du Gabriel 这一高档美食餐厅正式营业，为上述二者锦上添花。

这家波尔多的全新顶级餐桌由 Alexandre Baumard 全权负责，后者已经是 *Le Bistrot du Gabriel* 和 2017 年获得米其林一星盛誉的 *Logis de la Cadène* 餐厅（位于圣埃米利永）的领队人。

在 *L'Observatoire*，Alexandre Baumard 主厨希望给菜单吹来一些海风，而且严格遵循精准又严谨的作风，甄选优秀食材。他的搭档，甜点师 Damien Amilien 则负责甜点的制作。

L'Observatoire 坐落于大楼的三层，共有 35 个餐位。在宽大空间、凡尔赛木地板、装饰线脚、檐口等等的装点下，斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔为这里保留下十八世纪俏丽公寓的氛围，同时，通过对灯饰、颜色和家具的选择，还注入了一种极具当代风格的优雅，为餐厅带来柔和清新之感。

这里还有一个能够容纳 8 位来宾的包间，在观赏 *L'Observatoire* 厨房工作景致的同时，在私密的环境中享受 Alexandre Baumard 敬献的美味菜肴。

根据金钟总裁斯蒂芬妮·德·布阿尔-里沃阿尔：“L’Observatoire 的开业将我和家人携手进行的 *Le Gabriel* 收购项目推向了一个高潮：我们希望为波尔多最具代表性的一大场所赋予二次生命，见证我们对这座城市的深深眷恋，阐释我们对参与其今日巨大活力的深切期盼。就葡萄酒、美食以及我们热爱分享与欢乐之传统而言，L’Observatoire 还将是这一受到空前关注的法式专有技艺之精华的庆祝之所。”

如需媒体资料、地图和照片，请与我们联系。

预定：05 56 30 00 80 和 reservation@bordeaux-gabriel.fr

媒体联系人：

Angélus 金钟酒庄

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