



# LE GABRIEL

• PLACE DE LA BOURSE •  
BORDEAUX

COMUNICADO DE PRENSA  
Burdeos, 30 de junio de 2020

## *RESTAURANTE LE GABRIEL EN BURDEOS, REAPERTURA Y RENACIMIENTO*

El mítico local de la Place de la Bourse, adquirido por Château Angélu en 2019, reabre sus puertas el próximo 9 de julio, tras una reforma de diez meses.

Este lugar emblemático del estilo de vida bordelés, ubicado en un magnífico edificio del siglo XVIII, empieza así a escribir un nuevo capítulo de su historia bajo la dirección de la familia de Boüard de Laforest, profundamente implicada con la región y su promoción.

Aunque la hermosa fachada, obra del arquitecto francés Jacques Gabriel, se ha mantenido en total armonía con los edificios colindantes, los espacios interiores han sido completamente rediseñados por el estudio de arquitectura de Burdeos Sarthou & Michard, junto al interiorista Jean-Pierre Tortil.

A tan solo unas horas de la reinaguración de Le Gabriel, Stéphanie de Boüard-Rivoal, Presidenta de Angélu declara: «Me hace muy feliz poner colofón a este nuevo proyecto en el que nos lanzamos con pasión y la misma exigencia que nos guía a diario en la elaboración de nuestros vinos. En la línea del Logis de la Cadène, pero en un ámbito de expresión diferente y más amplio, con este local, Angélu continúa en su proceso de diversificación con conceptos clave como la hospitalidad, la excelencia y la elegancia».



## Un espacio dedicado al deleite de los sentidos

Stéphanie de Bouïard-Rivoal recurre de nuevo a Alexandre Baumard, chef del Logis de la Cadène, condecorado con 1 estrella Michelin, para ponerse a cargo de toda la oferta de restauración de Le Gabriel. Junto a su equipo, dará tienda suelta a su especial sensibilidad en tres espacios diferenciados.

En la planta baja, el bar con decoración cálida y acogedora se abre hacia la place de la Bourse en una de las terrazas más hermosas de la ciudad. En él encontraremos una sabrosa oferta de restauración que se sirve durante todo el día. Los amantes del dulce se deleitarán con los pasteles creados por el chef Damien Amilien.

Al final del día, podremos picar sus sencillos y refinados platos acompañados de cócteles creativos y precisos. Los amantes del Champán y el vino encontrarán una carta tan diversa como exigente.

En el primer piso, Le Bistrot du Gabriel propondrá una cocina de temporada, regional y generosa marcada por la selección de los productos. La generosidad y la invitación a compartir se darán cita con cortes en sala, platos para compartir, carrito de postres...

En el piso superior, «L'Observatoire», el restaurante gastronómico de Le Gabriel, imaginado para disfrutar de momentos muy especiales, abrirá en septiembre. En él, los paladares más exigentes podrán saborear la cocina creativa y refinada del chef Alexandre Baumard.

Por último, Stéphanie de Bouïard-Rivoal ha querido convertir Le Gabriel en una embajada de los vinos de Burdeos y más allá, de Francia y el mundo.

¡El renacimiento de Le Gabriel es inminente!

## Dossier de prensa y fotografías bajo solicitud

### *Contactos de prensa*

#### *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*