



LE GABRIEL

• PLACE DE LA BOURSE •
BORDEAUX

プレスリリース

ボルドーにて、2020年6月30日

ボルドーのレストラン「ル・ガブリエル」がリニューアルオープン

ボルドーで最も名高い伝説の住所、ブルス広場に位置するレストランは、2019年にシャトー・アンジェリユスにより購入。10か月のリニューアル工事を経て、2020年7月9日より再オープンしました。

18世紀の素晴らしい建造物に位置する、ボルドーの「アール・ド・ヴィーヴル（生活における美学）」の中心地とも言えるこの場所は、ボルドーの地とその名声に大きな愛着を持つアール・ド・ラフォレー族の庇護のもと、新たな歴史のページを書き記しました。

並びの建造物と素晴らしいハーモニーを奏でるのは、フランス人建築家ジャック・ガブリエル（Jaques Gabriel）による美しいファサード。建物内部の間取りはボルドーの建築会社サルトゥー&ミシャル（Sarthou & Michard）により設計され、内装はインテリアコーディネーターのジャン＝ピエール・トルティル（Jean-Pierre Tortil）が担当しました。

ル・ガブリエルの再オープンのスピーチで、アンジェリユスのオーナー、ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアルは、次のようなメッセージを残しています：「私たちが普段、ワインづくりに注いでいるものに匹敵するだけの情熱と厳格さを注いだ本プロジェクトがこうして今日という日を迎えることができたことを大変幸せに思っています。レストラン「ロジ・ドゥ・ラ・カデーヌ」と同じ流れであるものの、より幅広く、異なる表現方法を提供してくれるレストランです。アンジェリユスは、今までどおり、“親和”、“卓越”そして“洗練”をモットーに、多角的なレストラン事業の展開を目指します。」



住所：10 place de la Bourse - Bordeaux

電話：05 56 30 00 80 | メール：contact@bordeaux-

大切な人との飲ぶのための場所

ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアルはここでも、「ロジ・ドゥ・ラ・カデーヌ」の一つ星シェフ、アレクサンドル・ボマルを「ル・ガブリエル」の料理部門の総責任者に任命。彼のチームとともに、「ル・ガブリエル」の提供する3つの空間でその感性を発揮します。

1階は、ブルス広場に面したお洒落なデザインのバーで、ボルドー屈指のテラスをご用意しています。一日中時間を選ぶことなく、味わい深いお食事を楽しむことができます。シェフパティシエのダミアン・アミアンが腕をふるうパティセリーは、甘いもの好きにはたまらないラインナップ。

夕方からは、シンプルで洗練されたアペリティフとともに、創作カクテルもお愉しみいただけます。シャンパーニュやワインの愛飲家は、多岐にわたるすばらしいドリンクメニューに目をみはることでしょう。

2階の「ル・ビストロ・デュ・ガブリエル」では、季節に合わせたテロワールの素材をふんだんに使ったお料理を提供しています。テーブルでのカッティングや、取り分け料理、デザートカートなど、共有の喜びとおもてなしにあふれたサービスをご堪能ください。

最上階の「ロブセルヴァトワール」は、最高の時を過ごすために設計され、9月にオープンした「ル・ガブリエル」のガストロミーレストラン。アレクサンドル・ボマルによる、インスピレーションあふれる洗練されたお料理をお愉しみください。

ステファニー・ド・ブアール＝リヴォアルは「ル・ガブリエル」を、ボルドーワインをフランスや世界へと紹介する「大使」にしたいと考えています。

「ル・ガブリエル」が今、ここに生まれ変わります。

プレスリリースと写真送付の依頼をお受けしています。

広報担当：

アンジェリュス

Laure CANU (ロール・カニユ) l.canu@angelus.com - 電話：33 (0)7 84 34 95 03

Martine HÉRICÉ (マルティエヌ・エリセ) m.herice@angelus.com - 電話：33 (0)6 85 53 10 57

イメージ・セット社：

Anne AUCHATRAIRE (アンヌ・オシャトレール) auchatraire@image7.fr

Isabelle DE SEGONZAC (イザベル・ド・セゴンザック) isegonzac@image7.fr

電話：33 (0)1 53 70 74 70