



Logis de la Cadène

1848



Logis de la Cadène

1848



DOSSIER DE PRESSE



LOGIS DE LA CADÈNE

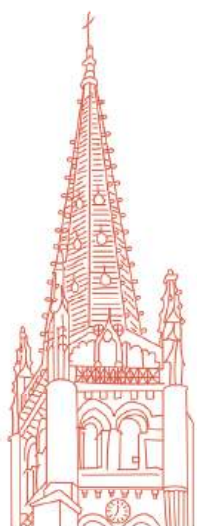


Une institution saint-émilionnaise

Fondé en 1848, le Logis de la Cadène est le plus ancien restaurant de Saint-Émilion. L'auberge familiale est devenue au fil du temps une institution et a traversé les siècles pour être aujourd'hui un restaurant gastronomique, un hôtel de charme et un hôtel particulier profondément ancrés dans leur terroir et leur histoire.

Le Logis de la Cadène est situé sur une petite place au coeur de la cité médiévale, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco en 1999. Ce lieu familial, intimement lié à l'histoire de Saint-Émilion, a séduit Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui en a ainsi fait l'acquisition à l'été 2013, avec comme objectif de pérenniser cette institution locale, et comme ambition, de la hisser parmi les grandes tables gastronomiques.

Orchestré par le chef Thibaut Gamba depuis septembre 2023, le Logis de la Cadène est récompensé d'une étoile au Guide Michelin.





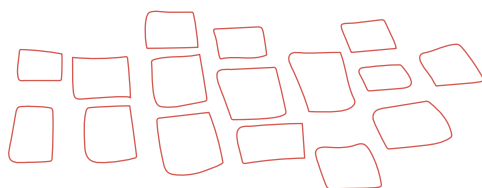
L'HÔTEL DE CHARME



Comme dans une vieille maison de famille au charme patiné par les années, cette demeure du XVIII^{ème} siècle offre huit chambres à l'élégance subtile et chaleureuse aux visiteurs. Toutes décorées avec grand soin dans un style rustique chic, déclinant à l'envi belles boiseries, mobilier chiné, murs en pierre et poutres apparentes, les chambres du Logis de la Cadène offrent une atmosphère élégante et feutrée pour des séjours tout en charme et en délices.

1544, 1782, 1945, 1985, 2012, 2015, 2016 et 2022... Autant de dates qui ont jalonné l'histoire de la famille de Boüard de Laforest, autant de millésimes qui ont marqué des siècles de passion pour la vigne et Saint-Émilion.

En portant ces noms, les huit chambres et suites de l'hôtel du Logis de la Cadène rendent hommage à ce patrimoine vivant.





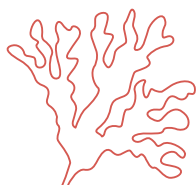
LE CHEF

Thibaut Gamba

*« Ma cuisine est l'expression d'une gastronomie française
teintée par l'expérience de mes années passées
à New York et en Norvège »*

Jeune prodige vosgien, Thibaut Gamba a travaillé aux quatre coins du monde auprès de chefs renommés qui lui ont transmis l'exigence et la rigueur, nécessaires à une cuisine d'excellence. Il fait ses classes chez Lasserre (deux étoiles) à Paris où il apprend les grandes bases classiques de la gastronomie française aux côtés du chef étoilé Jean-Louis Nomicos. En août 2011, il rejoint la brigade du prestigieux Restaurant Pierre Gagnaire (trois étoiles). Il y découvre, aux côtés d'un créateur culinaire de talent, une cuisine créative et mondialement reconnue. Puis, cap sur l'Amérique. Fan de Thomas Keller, considéré comme l'un des plus grands chefs américains, Thibaut Gamba s'installe au Per Se (trois étoiles) à New York. C'est dans ce lieu d'exception qu'il s'ouvre à une cuisine du monde d'inspiration française, avant de s'envoler pour Bergen, dans les fjords norvégiens, haut lieu de la cuisine d'avant-garde scandinave où il s'initie à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer. De juin 2017 à avril 2023, Thibaut Gamba fait pétiller les papilles des clients de La Table du Clarence Hôtel à Lille où il a obtenu sa première étoile au Guide Michelin dès sa première année en tant que chef.

En 2023, fort d'une réputation déjà bien assise, il décide d'inscrire sa gastronomie globe-trotteuse dans le giron d'Angelus, au Logis de la Cadène. Le chef Thibaut Gamba célèbre une cuisine du monde d'inspiration française résolument tournée vers la mer et le végétal.





LA TABLE GASTRONOMIQUE



À la table étoilée du Logis de la Cadène, le chef Thibaut Gamba compose sa partition itinérante et célèbre deux facettes de la région : l'Aquitaine maritime, au fil des poissons, coquillages, crustacés, pêchés de Saint-Jean-de-Luz à l'île d'Oléron, en passant par le bassin d'Arcachon et la Rochelle ; et l'Aquitaine terrienne, au gré des légumes de saison, des champignons cultivés dans les carrières d'Angelus à Saint-Émilion et des viandes de races locales.

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER ET DÎNER

Menu du Marché : 65€ (uniquement le midi)
Menu L'Harmonieux : 140€ Menu Le Généreux : 180€
Accords mets et vins : 125€ et 155€
Accords mets et vins de prestige : 235€ et 305€





UNE EXPÉRIENCE INÉDITE AU CŒUR DE LA CAVE À VINS



Le Logis de la Cadène dévoile sa table confidentielle nichée au cœur de la cave à vins.

Sous les voûtes de pierre, poussez les portes en fer forgé et découvrez, comme un secret bien gardé, une table élégamment dressée pouvant accueillir jusqu'à quatre convives. Face aux clayettes où reposent de précieux flacons, lumière tamisée, vaisselle en faïence « Terre de Fer » et argenterie d'époque vous plongent dans un décor intimiste.

Le chef Thibaut Gamba célèbre une cuisine bourgeoise française incarnée par le partage. À ses côtés, le chef sommelier Alexandre Cuvillier vous invite à sillonner les vignobles mythiques de Bordeaux, de Bourgogne, de la Loire et d'ailleurs à travers des accords de prestige.

Des mariages mets et vins élaborés main dans la main avec le chef Thibaut Gamba pour offrir aux convives un voyage sensoriel hors du temps, à savourer en famille ou entre amis.

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER ET DÎNER

Menu en quatre temps, à partir de 480€ par personne.
Accord mets et vins compris.



LA CAVE À VINS D'EXCEPTION

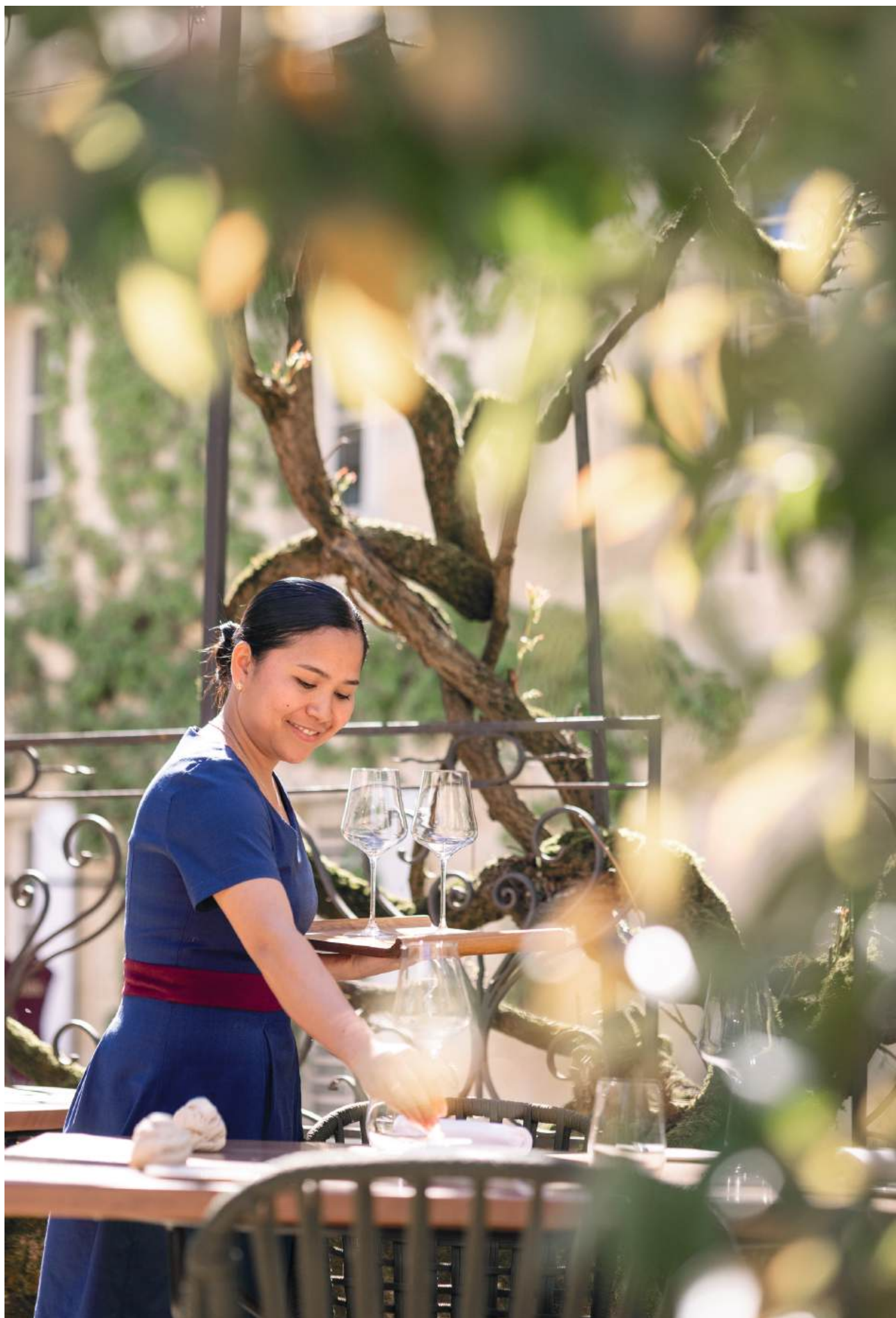
Fidèle à sa terre et à son histoire viticole, le Logis de la Cadène dispose d'une vaste cave à vins qui offre plusieurs centaines de crus différents - avec pas moins de mille références. Des vins de prestige qui emmènent les hôtes à travers les plus beaux vignobles du monde, des flacons que le sommelier prend plaisir à raconter pour mieux les apprécier.



LA CAVE À FROMAGES CONFIDENTIELS

Les fromages se devinent derrière l'immense vitre de la cave qui leur est dédiée, véritable invitation au voyage des sens.

Soigneusement sélectionnés par deux fromageries locales au gré des saisons, Elodie Deruelle à Bordeaux et Pauline Fabre de la fromagerie Crème à Branne, ils rendent hommage aux artisans producteurs de toute la France. Fromages de vaches, chèvres, ou encore brebis, la sélection de pièces confidentielles permet un véritable tour de France. Des fromages étonnants et surprenants, à accorder avec des références servies au verre entre Porto, Madeire, Jura ou encore Sauternes.



LES TALENTS DU LOGIS



MARINE TURCK

RESPONSABLE HÉBERGEMENT ET RÉCEPTION

De la Thaïlande à l'Afrique du Sud en passant par l'Irlande, Marine a parcouru le monde avant de poser ses valises à Bordeaux en 2020. Elle s'épanouit dans l'hôtellerie où son sens du service se révèle pleinement. Marine rejoint le Logis de la Cadène à Saint-Émilion en janvier 2025.



ALEXANDRE CUVILLIER

DIRECTEUR DU RESTAURANT ET DE LA SOMMELLERIE

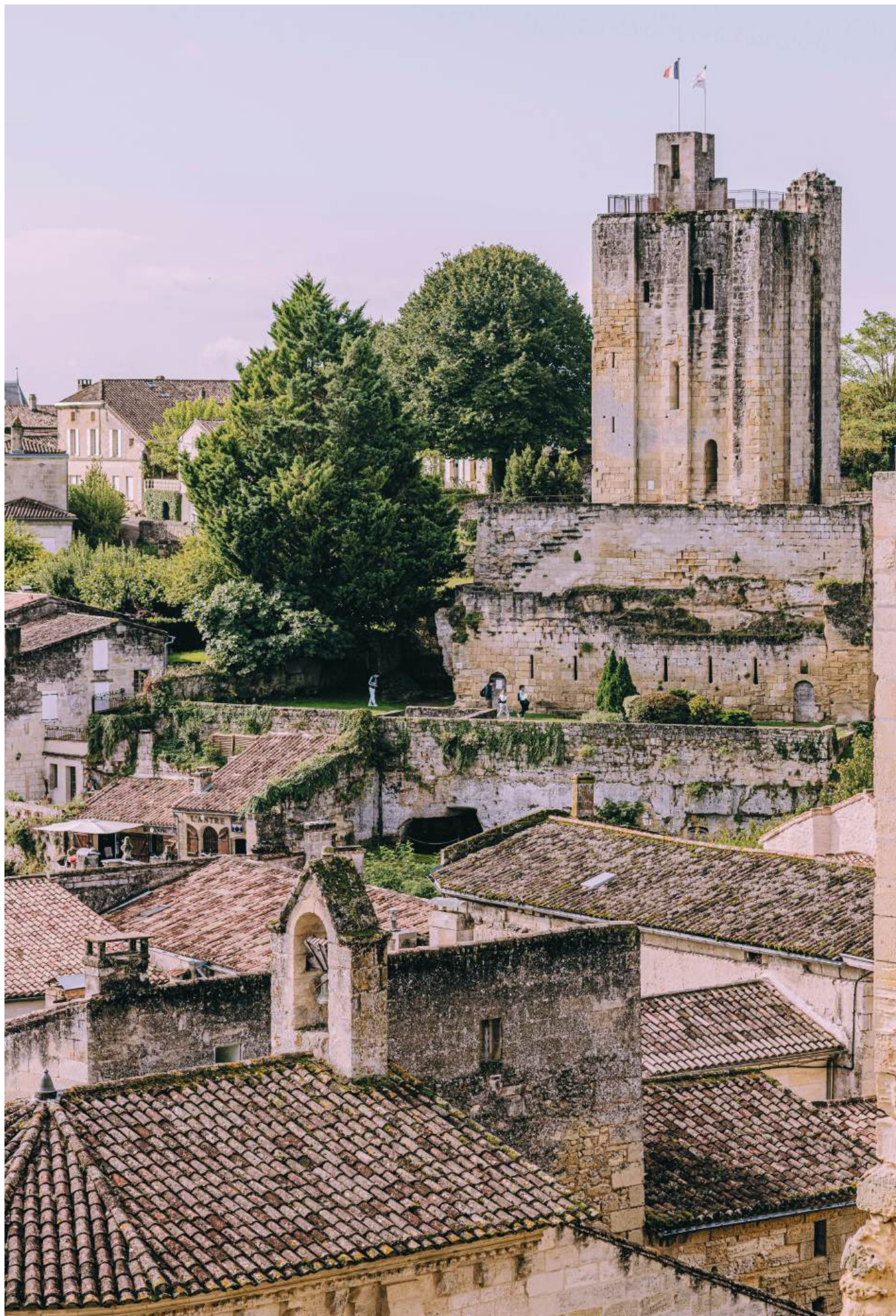
De Paris à Washington, en passant par Megève, Alexandre construit son parcours auprès de grandes maisons étoilées et de figures emblématiques de la sommellerie et de la gastronomie. En octobre 2024, il rejoint les équipes du Logis de la Cadène avec pour ambition d'offrir aux convives une expérience gastronomique d'exception.



STEEVE BELESCOT

MAÎTRE D'HÔTEL

De Megève à Saint-Tropez, en passant par Courchevel, Steeve enchaîne les services gagnants sur les plus grandes tables du Michelin. C'est aujourd'hui au Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, qu'il enchante les convives et anticipe leurs besoins, avec délicatesse et précision.





Logis de la Cadène

1848

ADRESSE

3 Place du marché au Bois
33330 Saint-Émilion

CONTACT

Elise DUCOS
e.ducos@angelus.com
06 81 23 89 41



Logis de la Cadène

1848