



**Guide Michelin 2017  
Le Logis de la Cadène reçoit sa première Etoile**

**Cette distinction, accordée par le Guide Michelin trois ans après la réouverture de l'établissement, témoigne une belle reconnaissance et un formidable encouragement pour le chef Alexandre Baumard et son équipe, emmenés par Stéphanie de Bouard-Rivoal - à l'origine de la reprise du restaurant par Château Angélus, le célèbre domaine viticole familial qu'elle co-dirige.**

A seulement 29 ans, Alexandre Baumard a été formé auprès de maîtres de la gastronomie hexagonale tels que Paul Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges (\*\*\*), Benoit Vidal à l'Atelier d'Edmond (\*\*), Christophe Bacquié à l'Hôtel du Castellet (\*\*), ou encore Laurent Saudeau au Manoir de la Boulaie (\*\*). Des rencontres déterminantes qui l'ont façonné et lui ont permis de développer, dans un style qui lui est propre, une cuisine précise, créative et gourmande.

Au Logis de la Cadène, ce chef passionné et exigeant aime dénicher de beaux produits auprès de producteurs locaux et les travailler en déclinant textures et cuissons.

Alexandre Baumard est accompagné du chef-pâtissier, Damien Amilien, lui aussi formé auprès de grands Chefs tels que Patrick Henriroux à la Pyramide (\*\*) et Bruno Oger à la Villa Archange (\*\*).

Au-delà de ces deux chefs, c'est le travail et l'engagement de toute une équipe qui sont reconnus et récompensés. C'est aussi une étape importante qui est franchie par le Logis de la Cadène, cet établissement historique de Saint-Emilion qui, depuis sa reprise et une rénovation en profondeur, se place résolument sur le devant de la scène gastronomique régionale.

**Logis de la Cadène**  
3, place du Marché au Bois - 33330 Saint-Emilion  
Tél. : +33 (0)5 57 24 71 40  
[www.logisdela cadene.fr](http://www.logisdela cadene.fr) - [contact@logisdela cadene.fr](mailto:contact@logisdela cadene.fr)

## A propos du Logis de la Cadène

Fondé en 1848, le Logis de la Cadène, l'un des plus anciens restaurants de Saint-Emilion, est devenu au fil du temps une institution pour les habitants de la région comme pour les visiteurs de passage. Stéphanie de Boüard-Rivoal, Directrice Générale de Château Angélus, a mené en 2013 le rachat du Logis de La Cadène, institution Saint-Emilionnaise, pour le compte du domaine familial qu'elle dirige.

La passion des produits et du terroir ainsi que l'ouverture d'esprit qui caractérisent l'équipe du Logis de La Cadène se reflètent dans la cave du restaurant, riche de près de 1000 références.

Cette belle demeure du XVIIIème siècle offre également quelques chambres et suites à l'élégance sobre, imprégnées d'un esprit « campagne chic ».

*Plus d'informations :*

*Dossier de presse [ici](#) - Photothèque [ici](#)*

## Informations pratiques

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi pour les déjeuners et les dîners.

**Menu du marché 32 €** : menu composé d'une entrée, un plat et un dessert.

Uniquement pour le déjeuner sauf week-end et jours fériés

**Menu découverte 55 €** : menu composé de 4 plats qui évoluent au gré des saisons

**Menu dégustation 80 €** : menu surprise composé de 7 plats, selon les caprices de la mer et de la terre.

Le restaurant peut être privatisé en totalité ou en partie pour des événements professionnels ou privés.

### **Logis de la Cadène**

3, place du Marché au Bois - 33330 Saint-Emilion

Tél. : +33 (0)5 57 24 71 40

[www.logisdela cadene.fr](http://www.logisdela cadene.fr) - [contact@logisdela cadene.fr](mailto:contact@logisdela cadene.fr)