Communiqué de presse
Saint-Emilion, le 5 septembre 2023

ANGELUS

Thibaut Gamba devient le nouveau chef du Logis de la Cadène

Stéphanie de Boüard -Rivoal, Présidente d'Angelus, a choisi le Chef Thibaut Gamba pour prendre la direction des cuisines du Logis de la Cadène à Saint-Emilion.
Cette nomination, qui prendra effet le 18 septembre prochain, fait suite au départ récent d'Alexandre Baumard qui, après 10 années d'une fructueuse collaboration, a souhaité développer des projets personnels.

Thibaut Gamba, 37 ans, est déjà fort d'un beau parcours qui l'a conduit dans de très prestigieux établissements en France et à l'international avant de prendre, il y a 6 ans, la tête de *La Table du Clarance,* une étoile Michelin à Lille, où son talent et sa technique lui ont permis de gagner la reconnaissance des professionnels et le succès public.

Depuis sa réouverture en 2013 sous l'égide de la Famille de Boüard de Laforest, propriétaire de Château Angelus depuis plus de deux siècles, Le Logis de la Cadène, auberge familiale fondée en 1848 au cœur du célèbre village médiéval de Saint- Emilion, occupe désormais une place de choix parmi les hauts lieux de gastronomie et d'art de vivre de la région.
Cette trajectoire d'excellence, saluée notamment par l'obtention d'une étoile Michelin, a vocation à se poursuivre avec l'arrivée de Thibaut Gamba en qui la famille place toute sa confiance pour porter encore plus haut cette adresse dont d'importants travaux de rénovation et d'agrandissement ont encore accru le potentiel.

Thibaut Gamba mettra la dextérité, l'exigence et la passion qui le caractérisent au service de l'écriture de ce nouveau chapitre de l'histoire du Logis de la Cadène auquel il entend instiller le style de cuisine qui lui est propre, fait d'élégance, de respect du produit et de plaisir du partage.
Il pourra pour cela s'appuyer sur une brigade chevronnée, un réseau de fournisseurs d'exception et, en interne, sur La Ferme 1544 dont Angelus destine les produits à l'approvisionnement de ses tables, dans un esprit d'agriculture raisonnée et de circuit court qui a immédiatement séduit le nouveau chef.
CV et photo de Thibaut Gamba sur demande

A propos du Logis de la Cadène

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 cœur 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. Le Logis de la Cadène est récompensé d'une étoile au Michelin en 2017.

www.logisdelacadene.fr

A propos d'Angelus

Au commencement d'Angelus, un vignoble exceptionnellement situé, aux portes du village de Saint-Emilion, sur le fameux « pied de côte » exposé plein sud. Puis, au fil des générations, la passion et la détermination de la famille de Boüard de Laforest ont écrit l'histoire et lui ont bâti un destin à sa pleine mesure. Domaine de 135 ha dont 65 à Saint-Emilion et parmi lesquels 30 ha constituent le cœur historique de la propriété, Angelus est aujourd'hui un des plus importants vignobles de l'appellation. La famille de Boüard de Laforest préside aux destinées du domaine depuis 1782. Porté par Hubert de Boüard, qui pilota le domaine pendant plus de 30 ans, Angelus est à présent dirigé par sa fille, Stéphanie de Boüard-Rivoal, troisième femme à diriger le Domaine en près de 250 ans, et en a fait un des domaines les plus emblématiques. www.angelus.com