



L'ORANGERIE

BERTRAND NOEUREUIL

NOUVEAU CHEF DE L'ORANGERIE,
FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V, PARIS

Après avoir construit sa signature auprès des plus grands chefs et affirmé sa propre voix à Bordeaux, le chef Bertrand Noeureuil ouvre un nouveau chapitre de son parcours au Four Seasons Hotel George V, Paris. Nommé chef de L'Orangerie, il aura également pour mission d'insuffler une nouvelle identité culinaire au Bar, à La Galerie ainsi qu'au Room Service de l'établissement. Sacré « Talent de l'année 2026 » par La Liste, il incarne l'émergence d'une voix singulière de la gastronomie française, portée par une cuisine en dialogue avec le vivant.

Au-delà de la seule saisonnalité qui relève pour lui de l'évidence, le chef Bertrand Noeureuil imagine une cuisine des correspondances : une écriture sensible, par laquelle le chef ne cherche pas à imposer sa vision à la nature, mais à l'écouter, à en comprendre les rythmes et à révéler les liens invisibles entre un produit, une saison, un geste et une émotion.

UNE CUISINE DE CORRESPONDANCES

Pour le chef Bertrand Noeureuil, la création culinaire ne consiste pas à imposer une vision à la nature, mais à révéler ce qu'elle porte déjà en elle. Le chef devient alors un passeur du vivant : celui qui observe, associe et met en lumière des correspondances souvent invisibles, et qui pourtant ont le goût de l'évidence. La maturité d'un légume appelle une certaine cuisson ; l'humidité d'une saison suggère une texture ; la fraîcheur du printemps invite les notes végétales ; la profondeur de l'automne appelle des jus plus complexes.

Chaque période de l'année possède ainsi son propre vocabulaire. L'hiver inspire les cuissons lentes, les sauces crémeuses, les veloutés et les sabayons. Le printemps fait émerger les coulis d'herbes et les expressions plus végétales. L'été privilégie l'immédiateté, la fraîcheur, les préparations crues ou les cuissons au feu de bois. L'automne révèle les jus de rôti, les bouillons et les sauces plus profondes.

La saison n'est donc plus un simple calendrier : elle devient une grammaire culinaire.





L'ORANGERIE: UN LIEU EN MIROIR DES SAISONS

Sous la verrière imaginée par Pierre-Yves Rochon, L'Orangerie offre un écrin en perpétuelle transformation, où la lumière, la végétation et les saisons modifient chaque jour la perception du lieu.

Cette architecture trouve naturellement un écho dans la cuisine du chef Bertrand Noeureuil : une cuisine pensée en résonance avec son environnement. Le restaurant proposera quatre menus par an, comme autant de chapitres d'une collection saisonnière.

Chaque jour, les produits disponibles seront inscrits sur un feuillet manuscrit en ouverture du menu, permettant à la cuisine cette souplesse nécessaire pour rester au plus près du rythme de la nature. Le menu ne sera donc pas construit autour d'une liste figée d'ingrédients, mais autour des gestes culinaires : braiser, rôtir, griller, infuser, extraire.

Si le produit évolue, l'intention, elle, demeure.



L'HARMONIE D'UN ÉCOSYSTÈME VIVANT

Comme un écosystème naturel, un restaurant ne trouve son harmonie que dans la justesse des interactions entre chacun de ses acteurs.

Ainsi, les créations de Michaël Bartocetti, chef pâtissier exécutif du Four Seasons Hotel George V, Paris, dialogueront naturellement avec la cuisine de Bertrand Noeureuil. Partageant une même attention portée au produit, aux saisons et à l'équilibre des saveurs, ils composeront ensemble une partition où le dessert ne viendra pas conclure le repas, mais en prolonger le récit.

Déjà aux côtés du chef à L'Observatoire du Gabriel à Bordeaux, Elsa Jeanvoine, directrice de restaurant et Meilleur Ouvrier de France en service et arts de la table, donnera à cette philosophie son expression en salle.

Enfin, cette quête de résonances se poursuivra dans le verre. David Piquet, directeur de la sommellerie pour les restaurants Le Cinq et L'Orangerie, guidera son équipe dans l'élaboration des accords mets et vins en harmonie avec les créations du chef, tandis que Thibault Méquignon, chef du Bar, en proposera une lecture complémentaire à travers des accords mets et cocktails évoluant au rythme des saisons.





AUX RACINES D'UN CHEF ESTHÈTE

Né à Toulouse, Bertrand Noeureuil grandit entre ville et campagne, où les souvenirs de la ferme familiale de ses grands-parents maternels forgent très tôt son lien au vivant. Pourtant, la cuisine n'est pas une évidence. Il se passionne d'abord pour le design et la décoration d'intérieur, attiré par la composition, les matières et les équilibres propres aux arts appliqués.

Cette sensibilité trouvera dans la gastronomie un nouveau terrain d'expression : l'assiette devient un espace de création où chaque élément dialogue avec l'ensemble. Cette relation au vivant et ce regard d'esthète deviendront les deux piliers de son identité culinaire, guidée par la matière, le geste et la singularité de chaque produit.

L'APPRENTISSAGE DES GRANDS MAÎTRES

ENTRE RIGUEUR ET INTUITION

Après une première formation dans la région toulousaine, Bertrand Noeureuil rejoint les grandes maisons françaises où il façonne son geste et précise peu à peu son langage culinaire.

Auprès de Yannick Alléno, au Meurice puis au 1947 à Courchevel, il développe une approche fondée sur la recherche, la précision et la concentration des saveurs.

Ses expériences estivales auprès d'Arnaud Donckele, à La Vague d'Or à Saint-Tropez puis lors de l'ouverture de Plénitude à Cheval Blanc Paris, ouvrent une autre voie : une cuisine intuitive, foisonnante et sensible, où goûts, textures et couleurs composent un véritable langage.

De ces deux maîtres, il conserve deux héritages complémentaires : la rigueur et la précision du geste d'un côté ; l'instinct, la narration et la force émotionnelle du goût de l'autre.





TROUVER SA PROPRE VOIX

À Bordeaux, à la tête de L'Observatoire du Gabriel, il écrit les premières pages de sa cuisine personnelle. Ancrée dans le territoire aquitain, nourrie par le lien direct avec les producteurs et l'observation des saisons, elle affirme une signature singulière. Récompensée par deux étoiles Michelin en seulement dix-huit mois, elle révèle ses grands marqueurs : la précision des cuissons, l'importance des sauces, l'acidité comme ligne de tension et l'équilibre entre puissance des goûts et légèreté de l'exécution.

UN NOUVEAU CHAPITRE POUR LA GASTRONOMIE DU

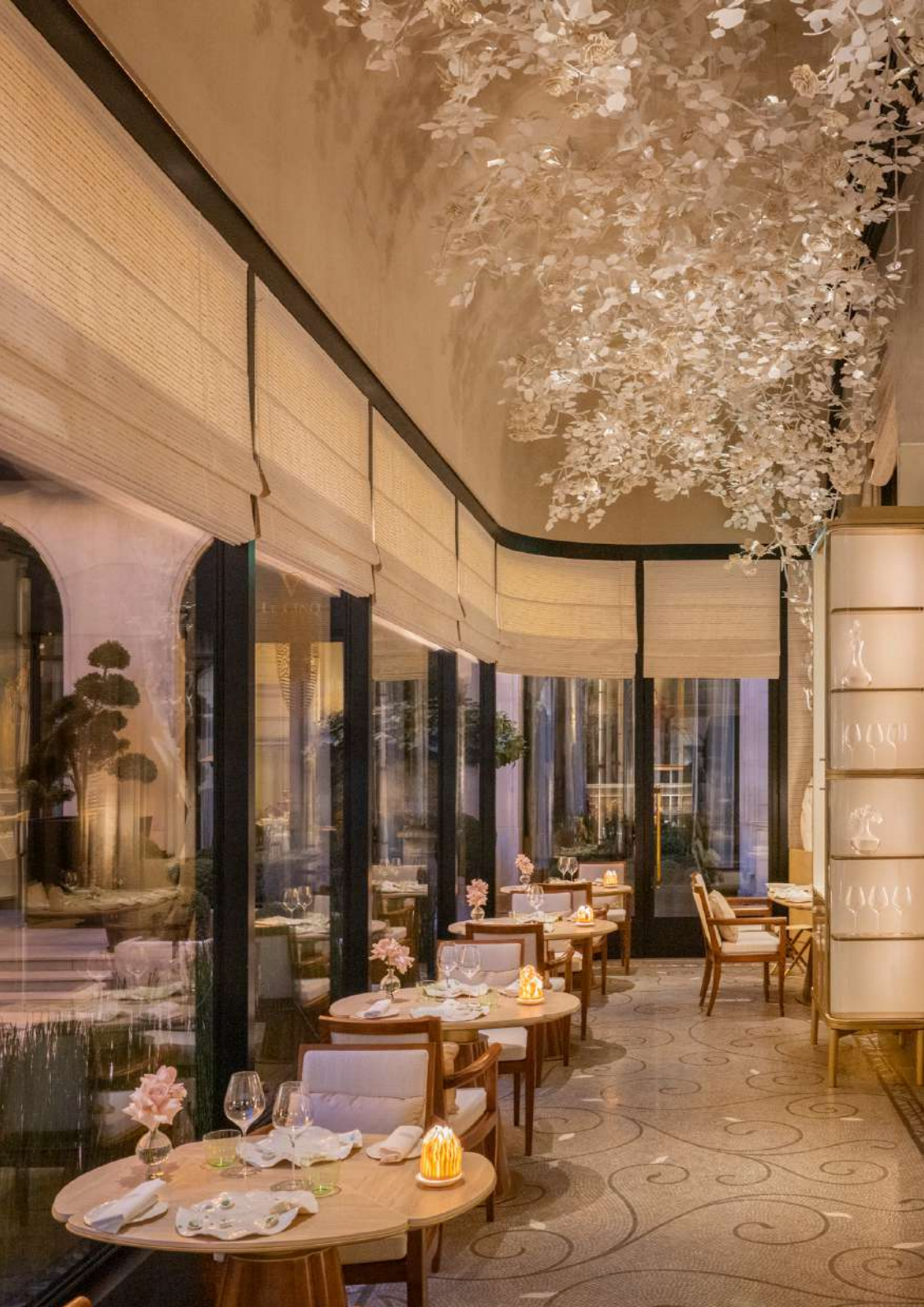
FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V, PARIS

À L'Orangerie, le chef Bertrand Noeureuil proposera deux menus, en six et neuf temps; à feuilleter comme de précieux livrets, à garder comme autant de témoins d'un cycle particulier. Si la version en six temps révélera l'essence de la saison, le parcours en neuf temps en proposera une expression plus ample à travers deux interprétations: l'une marine et végétale, l'autre intégrant une viande choisie selon la saison, avec le gibier comme expression naturelle de l'automne.

Cette vision se prolongera également à La Galerie, au Bar et au Room Service, où le chef accompagnera l'évolution de ces expériences dans la continuité de son identité culinaire.

Aux côtés des chefs Christian Le Squer, Simone Zanoni et Michaël Bartocetti, le chef Bertrand Noeureuil contribue ainsi à écrire un nouveau chapitre de l'histoire gastronomique du Four Seasons Hotel George V, Paris, portée par ses six étoiles Michelin et une ambition constante de précision, de créativité et d'émotion.





Four Seasons Hotel George V, Paris
31 avenue George V, 75008 Paris



L'ORANGERIE

L'Orangerie**

Ouvert tous les jours au dîner
19H - 21H30

La saison en six temps - 310 €

La saison en neuf temps - 395 €

Réservations : l.orangerie@fourseasons.com

01 49 52 72 24