View in Browser

LE BOUDOIR DE LÉA,
UN NOUVELLE ADRESSE GOURMANDE BORDELAISE

Bordeaux, le 11 juillet 2024 – Le Boudoir de Léa ouvre ses portes, au cœur du Triangle d'Or de Bordeaux. Ce nouveau salon de thé, orchestré par le Chef Gaëtan Fiard, Champion du Monde des Arts Sucrés 2014 et Chef pâtissier du Pressoir d'Argent Gordon Ramsay**, vous invite à une expérience culinaire et esthétique, où se mêlent histoire, tradition et modernité.

La genèse du projet se trouve dans l'emplacement de cet écrin, lové au 7, Cours de l'Intendance. C'est en admirant les façades emblématiques du XVIIIe, en fier voisin de l'hôtel Acquart – l'un des bâtiments iconiques du majestueux Cours de Bordeaux, dessiné par Louis Combes, l'architecte de Château Margaux – que l'inspiration s'est emballée.
Du boudoir – petite pièce, apparue dans les hôtels particuliers du XVIIIe, à la décoration soignée, où les dames se retiraient pour recevoir dans un cadre feutré – au boudoir – appelé aussi biscuit champagne ou biscuit cuillère, à la forme oblongue et saupoudré de sucre, imaginé par le cuisinier Antonin Carême, en accompagnement au vin et au champagne – l'association prenait vie doucement mais surement dans l'esprit du Chef.
Il imagine ainsi un salon de thé dont le boudoir sera à la fois la signature gourmande et l'esprit des lieux.

Il lui fallait ensuite une âme, un nom pour parfaire sa création. Et le doux nom de Léa s'est imposé à lui. Léa, c'est la femme distinguée, élégante et affirmée du XVIIIe. Léa, c'est la femme curieuse, qui a soif de nouveauté et de voyage. Léa, c'est la femme généreuse, enthousiaste et aimante qui se ressource auprès de ses proches et dans les lieux qu'elle affectionne. Léa, c'est la femme moderne.
Il imagine ainsi une offre délicate, subtile et engagée.

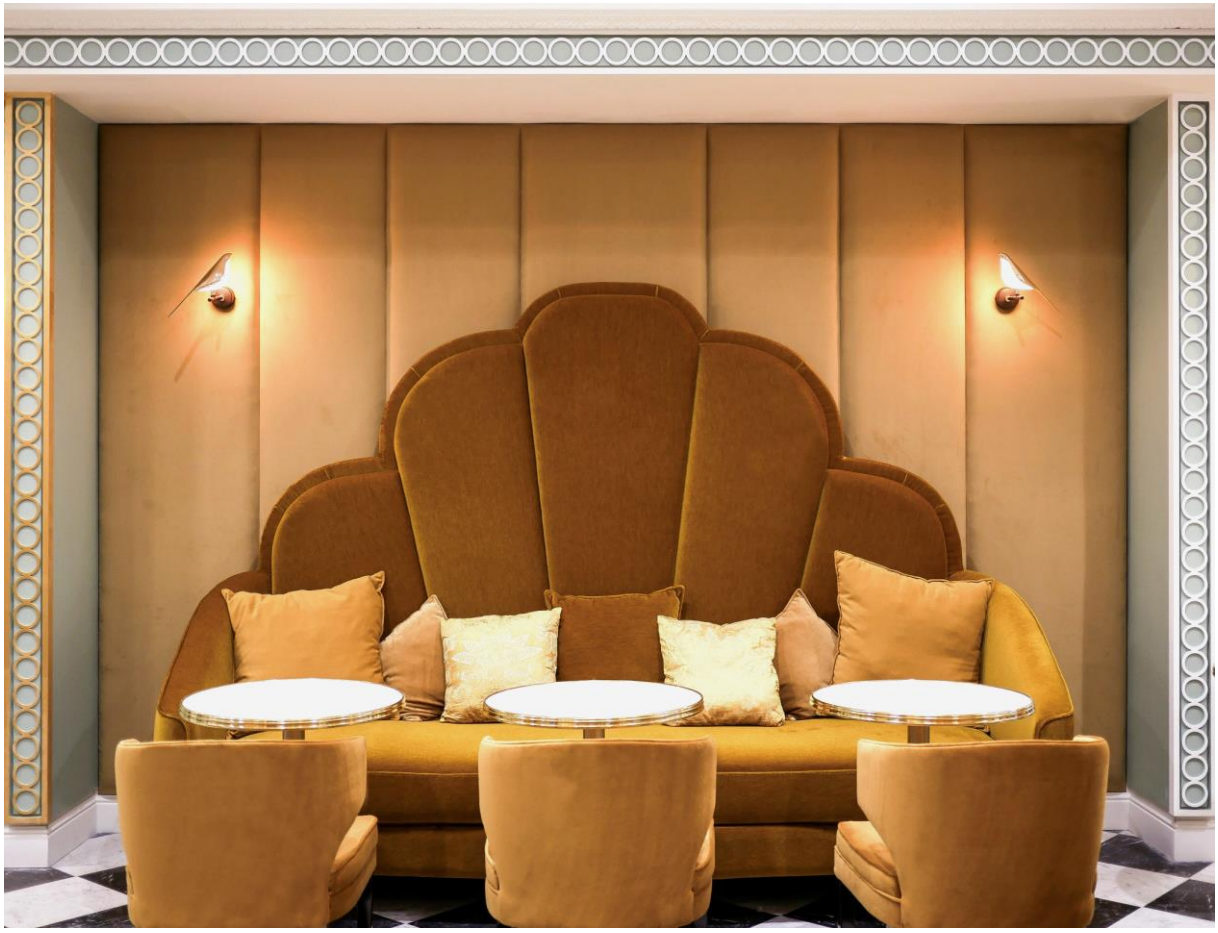
C’est ainsi que le Chef pâtissier du Grand Hôtel décide de rendre hommage à la femme moderne, à la gastronomie et à la ville de Bordeaux.

Ce lieu de vie raffiné propose une restauration légère et sophistiquée, combinant l'essence d'un salon de thé avec la délicatesse de la haute pâtisserie. Dans une atmosphère feutrée et élégante, Le Boudoir de Léa propose le boudoir sous toutes ses formes, à savourer sur place, à partager ou à emporter. Cette douceur, symbole de l'établissement, se décline en créations aussi bien sucrées que salées.
En plus du « produit roi », Le Boudoir de Léa offre également une sélection de classiques revisités par le Chef et ses équipes. Ces créations allient tradition et modernité, offrant une symphonie de saveurs et d'arômes qui raviront les papilles des plus fins gourmets. Une offre salée sera également déclinée par le Chef pâtissier, permettant de savourer des mets délicats et équilibrés pour tous les moments de la journée. Le tout accompagné de thés soigneusement sélectionnés par le Palais des Thés, en accord avec les pâtisseries, et de signatures gourmandes et opulentes tel « Le Chocolat de Léa – Bordeaux-Versailles ».

À l'image de Léa, une épicurienne curieuse et bordelaise de cœur, Le Boudoir de Léa se veut être un lieu de rendez-vous gourmand, propice à l'intimité et à la volupté. Ce nouveau salon de thé aspire à devenir une adresse phare de l’art de vivre à la bordelaise où il ne faut surtout pas bouder son plaisir.

Informations :
Le Boudoir de Léa
7 Cours de l’Intendance, 33000 Bordeaux
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h
www.boudoirdelea.com
Instagram @boudoir.delea

Ne boudez pas votre plaisir !



A PROPOS

À propos de l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel

L'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel trône sur la Place de la Comédie, en plein cœur de la ville, face à son emblématique Opéra. Construit par Victor Louis au XVIIIème siècle, le bâtiment d'origine a fait l'objet d'une restauration complète fin 2007, sous la houlette du célèbre décorateur d'intérieur Jacques Garcia. Passé sous la bannière IHG en 2015, ce cinq étoiles compte un restaurant gastronomique deux étoiles au Guide Michelin, Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay, et un restaurant avec terrasse Le Bordeaux. Son Spa Guerlain élu « Meilleur Spa de Luxe avec Rooftop » d'Europe en 2020, s'ouvre sur une terrasse offrant une vue exceptionnelle sur les toits de la ville. Élu 3 années consécutives « Meilleur Hôtel de France », plus que jamais L'InterContinental Bordeaux - Le Grand Hôtel fait figure de référence de l'hôtellerie de luxe au cœur de la cité girondine.

www.bordeaux.intercontinental.com

À propos de Gaëtan Fiard

Gaëtan Fiard a rejoint l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel en janvier 2023 pour devenir le chef pâtissier exécutif de l'établissement bordelais. Un beau parcours

signé dans de maisons prestigieuses, en effet, Gaëtan s’est formé auprès du MOF Jean-Yves Leuranguer à l’hôtel Barrière Le Fouquet’s Paris, avant d’intégrer le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel en 2016, décrochant son premier poste de Chef Pâtissier. En avril 2018, il accède au poste de Chef Pâtissier Exécutif pour la réouverture de l’hôtel Lutetia Paris, avant de rejoindre Terre Blanche en février 2019. Compétiteur dans l’âme, Gaëtan a participé à plusieurs concours dont sa victoire au Mondial des Arts Sucrés 2014.