



LES SOURCES DE CAUDALIE

Communiqué de presse
Février 2015

*Une deuxième étoile pour le restaurant La Grand'Vigne
et son chef Nicolas Masse aux Sources de Caudalie*



Après une première récompense en 2010, une seconde étoile Michelin vient d'être attribuée au restaurant gastronomique des Sources de Caudalie, La Grand'Vigne. Le guide rouge vient ainsi récompenser le travail et le talent du Chef Nicolas Masse, depuis 6 ans à la tête des cuisines de l'établissement, et de son équipe en salle, menée par Guillaume Carpel, Directeur de salle, et Aurélien Farrouil, Chef sommelier.

Au cœur du vignoble bordelais, sur les terres du Château Smith Haut Lafitte, La Grand'Vigne est une table authentique, mettant un point d'honneur à respecter le produit et le terroir. Des côtes atlantiques jusqu'à la terre des Graves, le Chef a noué des liens étroits avec les artisans qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage, de leurs jardins. Mêlant subtilement produits de la terre, souvent directement issus du potager attenant au restaurant, et de la mer, les assiettes restituent le meilleur de la région Aquitaine, dans un voyage gastronomique de l'océan à la vigne.

D'origine cherbourgeoise, Nicolas Masse a connu ses premières expériences professionnelles en Normandie. Son parcours dans des établissements prestigieux dont le Landmark à Londres ou La Villa Belrose dans le Var lui a permis d'exprimer sa créativité et de développer son propre style, en se nourrissant de ses multiples découvertes culinaires.

Mais c'est finalement pour le Sud-Ouest qu'il se découvre une véritable passion : « Le Pays Basque a été une révélation, convient-il. Je dois remercier Christian Parra et Martin Berasategui, deux très grands Chefs qui ont su me transmettre leur passion et leur savoir-faire. »

Après 7 années passées à la tête du restaurant Rosewood du Grand Hôtel Loreamar de Saint-Jean-de-Luz, où il gagne sa première étoile en 2007, il rejoint Alice et Jérôme Tourbier en 2009 aux Sources de Caudalie. « Un établissement au milieu des vignes, qui est pour moi un véritable lieu d'inspiration puisque l'on se sent proche de la terre » confie-t-il. « J'ai tout de suite su qu'ici, je pourrais m'exprimer très librement ». Depuis plus de 15 ans en effet, Les Sources de Caudalie ont à cœur de célébrer « l'art de vigne », une certaine idée de l'art de vivre au cœur du terroir bordelais.

Et ce sont les produits de cette terre riche et féconde que le Chef se plaît à sublimer saison après saison. « J'avance en regardant le produit, c'est là le point de départ », confie Nicolas. « L'abstraction n'est pas mon terrain de réflexion. Il m'arrive la nuit d'avoir une idée de recette, mais le plat ne sera abouti que casserole à la main. » Et c'est donc face aux fourneaux qu'il crée ces associations surprenantes : l'œuf fermier se marie à l'anguille fumée, le caviar d'Aquitaine sublime le carpaccio de veau de Bazas, le boudin basque voisine avec le Saint-Pierre et le thon de Saint-Jean-de-Luz flirte avec la tapenade provençale... Une cuisine de contrastes récompensée par le guide Michelin en cet hiver 2015.

En quelques dates...

Nicolas Masse

1972 : naissance en Normandie

1993 : obtention de son Brevet Professionnel de Cuisine, auprès du Chef Patrick Durant au Casino de Deauville

1998 – 2001 :

- Sous-Chef de cuisine au Landmark***** (Londres – 1 étoile Michelin)
- Sous-Chef de cuisine à La Cabro d'Or***** (Les Baux de Provence – 1 étoile Michelin)
- Sous-Chef de cuisine à La Villa Belrose***** (Gassin – 1 étoile Michelin)

2002 – 2009 :

- Chef des cuisines du Grand Hôtel Loréamar*****, Saint Jean de Luz
- 1^{ère} étoile Michelin obtenue en 2007

Depuis 2009 :

- Chef des cuisines des Sources de Caudalie***** à Bordeaux Martillac
- 1^{ère} étoile Michelin obtenue en 2010 au restaurant La Grand'Vigne
- Supervise les cuisines de l'auberge La Table du Lavoir et du bar à vins Rouge

2015 : 2^{ème} étoile au guide Michelin pour La Grand'Vigne

Les Sources de Caudalie

1999 : ouverture de l'établissement Les Sources de Caudalie

2009 : arrivée de Nicolas Masse à la tête des cuisines

2010 : La Grand'Vigne décroche sa 1^{ère} étoile Michelin

2014 : agrandissement de l'hôtel avec l'ouverture de 12 nouvelles suites et d'un bar à vins / épicerie gourmande supervisé par Nicolas Masse

2015 : 2^{ème} étoile au guide Michelin pour La Grand'Vigne

HÔTEL – RESTAURANT LA GRAND'VIGNE – LA TABLE DU LAVOIR – SPA CAUDALIE – ET PLUS ENCORE ...

Chemin de Smith Haut Lafitte 33650 Bordeaux Martillac T. 05 57 83 83 83

www.sources-caudalie.com