



LES SOURCES DE CAUDALIE

Février 2013

Communiqué de presse

*Dîner à quatre mains : Nicolas Masse et Christopher Hache,
Chef de l'Hôtel de Crillon, une alliance d'audace
et de sincérité*



En 2013, Nicolas Masse, une étoile au Guide Michelin, souhaite partager sa cuisine et instaurer aux Sources de Caudalie des dîners à quatre mains. Créer des rendez-vous gastronomiques et inviter les clients à découvrir l'univers, la personnalité et la créativité de différents chefs, voilà le souhait de Nicolas Masse.

Le premier dîner à quatre mains réunira les 25 et 26 avril Nicolas Masse et Christopher Hache, talentueux Chef de l'Hôtel de Crillon.

Ces dîners conjugueront la créativité reconnue de deux grands chefs étoilés et seront l'occasion pour eux d'associer leur passion commune pour offrir aux clients une expérience unique.

Après plusieurs années passées au restaurant Rosewood du Grand Hôtel Loreamar, Nicolas Masse a rejoint Alice et Jérôme Tourbier en 2009 aux Sources de Caudalie, où il décroche une première étoile en 2010.

Au cœur des vignes, Nicolas Masse trouve l'inspiration lui permettant de développer un style propre, alliant sincérité et équilibre dans le plus grand respect des produits de terroir.

Christopher Hache, a quant à lui, su développer une cuisine d'auteur. Son riche parcours et ses racines familiales ont influencé une cuisine entre tradition et modernité. Organisation, rigueur, technique et précision sont autant de qualités qui font de Christopher Hache un Chef passionné, l'un des plus doués de sa génération. Il a obtenu en 2011, un an après la réouverture du restaurant Les Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon, une étoile au Guide Michelin.

Ensemble, ils ont puisé dans leur passion commune et leurs expériences respectives pour imaginer un dîner qui réinvente et respecte les produits du terroir de la région Aquitaine.

Ce dîner exceptionnel sera servi au restaurant La Grand'Vigne, les 25 et 26 avril prochains, sous forme de tables d'hôte.

Dîner à 135€ par personne boissons comprises

Pour toute réservation, contacter Les Sources de Caudalie au 05 57 83 83 83 - sources@sources-caudalie.com

Au menu :

Apéritif

Champagne Laurent Perrier Brut millésimé 2004, servi en magnum

Christopher Hache

Le hareng mariné, pomme de terre légère, sur une fine tartelette à l'encre de seiche

Château Le Thil, Pessac Léognan, blanc 2010

Nicolas Masse

L'asperge blanche du Blayais « viennoise aux amandes », foie gras de canard fumé et snacké

Les Hauts de Smith, Pessac Léognan, blanc 2011

Christopher Hache

Le homard bleu façon tomate mozzarella à l'huile de basilic

Château Smith Haut Lafitte, Pessac Léognan, blanc 2010

Nicolas Masse

Le turbot sauvage en feuille de blettes, ravioles végétales et coquillages

Château Smith Haut Lafitte, Pessac Léognan, blanc 2010

Christopher Hache

Le tendron de veau glacé au jus de morille, petit légume de saison étuvé

Château Cantelys, Pessac Léognan, rouge 2006

Nicolas Masse

Crème légère au brie fermier, fines herbes truffées

Château Smith Haut Lafitte, Pessac Léognan, rouge 2007

Nicolas Masse

Les premières fraises du pays, coque meringuée et jus verveine

Château Doisy – Daëne, Sauternes, 2006

Christopher Hache

Le Finger chocolat, glace banane et croustillant noisette



Avec l'aimable participation de nos partenaires

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'hôtel est heureux de proposer à cette occasion un forfait de deux jours dédié à cette rencontre :
(Nuits du 25 avril et 26 avril 2013)

Forfait « Dîner à quatre mains » au restaurant étoilé La Grand'Vigne – à partir de 894€ pour deux personnes

- 2 nuits en chambre double avec petits-déjeuners
- Un dîner dégustation à quatre mains pour 2 personnes au restaurant La Grand'Vigne (boissons comprises)
- Un repas pour deux personnes à l'auberge La Table du Lavoir (hors boissons)

Pour toute réservation, contacter Les Sources de Caudalie
LES SOURCES DE CAUDALIE – Château de Smith Haut Lafitte – 33650 Bordeaux - Martillac
T. +33 (0)5 57 83 83 83 – sources@sources-caudalie.com

Contact presse Les Sources de Caudalie : Claudia Schall

Visuels sur demande
Tel. 06 70 25 58 90
Schall.claudia@neuf.fr

Contact presse Hôtel de Crillon : Sandrine Daban

Visuels sur demande
Tel. 06 13 82 55 29
sdaban@crillon.com

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