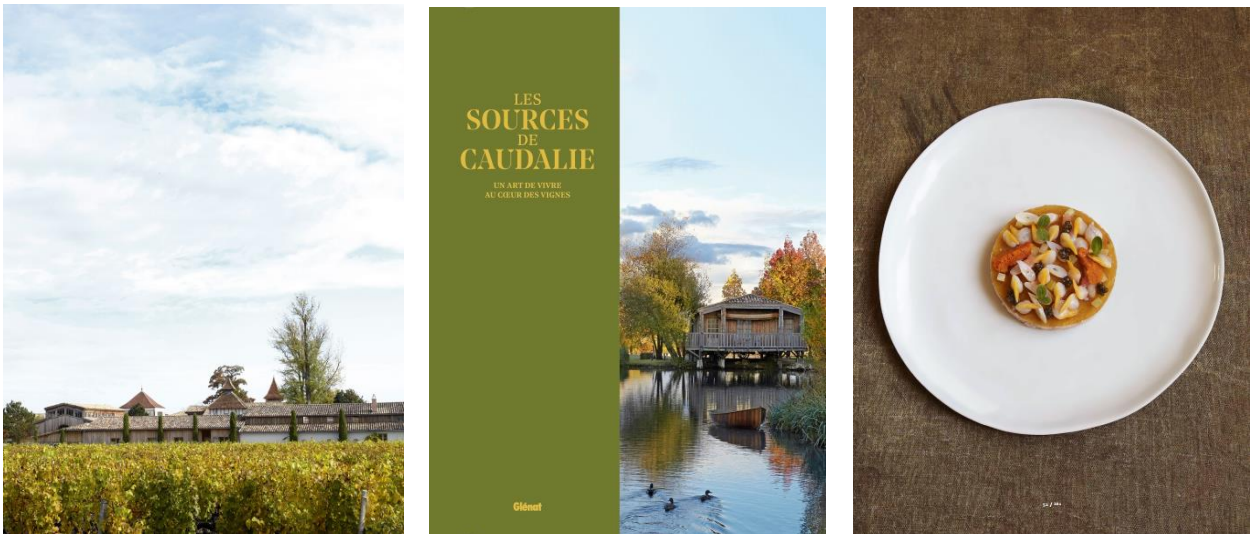




LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Octobre 2016

Les Sources de Caudalie - un art de vivre au cœur des vignes -



Les Sources de Caudalie sont à l'honneur dans le nouveau livre des éditions Glénat entièrement dédié à cet havre de paix et à l'art de vivre si particulier qui s'y est développé.

Un séjour aux Sources de Caudalie est une expérience globale, un voyage des sens au cœur des Graves. Une immersion parmi les vignes et les sculptures du Château Smith Haut Lafitte, dans l'écrin de quiétude et de volupté d'un hôtel spa. De l'architecture à la table doublement étoilée du Chef Nicolas Masse, la nature est reine.

Œnotourisme, gastronomie, dégustations conviviales, vinothérapie, design, jardins écologiques et bientôt rencontres culturelles... La proposition des Sources de Caudalie est séduisante et gourmande !

Dans l'environnement enchanteur du vignoble de Pessac-Léognan, Alice et Jérôme Tourbier ont créé un lieu unique dédié à l'univers du vin. Une bulle de nature dédiée au raffinement et à la créativité. Bien-être, générosité et authenticité sont les valeurs phares des Sources de Caudalie. Un art de vivre singulier dont les recettes de Nicolas Masse présentées dans ce livre sont un bel avant-goût.

More information

Glénat
LIVRES

Les Sources de Caudalie – Un art de vivre au cœur des vignes

Avec 36 recettes de Nicolas Masse

Editions Glénat

Façonnage cartonné - Format 240x 320 mm - 240 pages

Parution le 19 octobre 2016

49,50 €

Les Sources de Caudalie :

Les Sources de Caudalie, hôtel 5 étoiles sur les terres du Château Smith Haut Lafitte, promettent un complet dépaysement au cœur des vignes bordelaises. Avec 40 chambres et 21 suites, un restaurant doublement étoilé, une auberge et un bar à vins, l'établissement se veut tout entier dédié à "l'art de vigne". Un Spa Vinothérapie vient compléter cette expérience en proposant des soins uniques exploitant les vertus hydratantes, anti-âge et anti-oxydantes du raisin.

Recettes : Nicolas Masse

Originaire de Cherbourg, Nicolas Masse a connu ses premières expériences professionnelles en Normandie. Après des passages au sein d'établissements prestigieux comme le *Landmark* à Londres ou *La Villa Belrose* dans le Var, pendant sept ans, il est aux commandes du *Rosewood*, le restaurant du *Grand Hôtel* de Saint-Jean-de-Luz où son travail est récompensé par une étoile en 2007. Depuis 2009, Nicolas Masse exerce aux *Sources de Caudalie* à Martillac où il dirige l'ensemble de la restauration, dont *La Grand'Vigne*, table gastronomique à laquelle ses créations ont valu deux étoiles.

Photographies : Marie-Pierre Morel

Marie-Pierre Morel partage son temps entre l'édition, la presse magazine et une recherche artistique plus personnelle. Elle a illustré de nombreux livres parmi lesquels les remarquables *Cochon et fils* et *Ripaïlles* ou *Ma petite robe noire* avec Trish Deseine (Marabout) ; *Alexandre Gauthier, cuisinier* et *Cacao* de Pierre Marcolini (La Martinière) ; *La Cuisine du Central* de Marie-Pierre et Michel Troisgros (Le Rouergue) ou *Jean Sulpice, d'un hiver à l'autre* (Glénat).

Textes : Violaine de Saint Vaulry

Violaine de Saint Vaulry est directrice des rédactions de *Côté Ouest* et *Côté Est*. Passionnée de littérature et de jardinage, elle dirige aujourd'hui la diversification voyage du groupe Alticemédia et imagine croisières et escapades thématiques pour de nombreux magazines : *L'Express*, *Lire*, *Point de vue*...

Contacts presse

Les Sources de Caudalie:

Claudia Schall – 06 70 25 58 90 – schall.claudia@neuf.fr

Glénat:

Laure Wachter – 01 41 46 10 34 – laure.wachter@glenat.com



LES SOURCES DE CAUDALIE *****
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac

Tel: +33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
www.sources-caudalie.com