



LES SOURCES DE CAUDALIE  
BORDEAUX

Octobre 2016

## *Le Jardin des Abeilles*

Les Sources de Caudalie s'agrandissent avec un potager, un verger et une ferme.  
Des initiatives qui s'inscrivent dans une véritable démarche écologique.



« L'assiette comme un miroir des saisons et du terroir local » : c'est ainsi que le Chef doublement étoilé des Sources de Caudalie, Nicolas Masse, conçoit sa cuisine. C'est avec soin et passion qu'il sélectionne ses fournisseurs et ses produits.

Dans cette logique, Alice et Jérôme Tourbier, les fondateurs des Sources de Caudalie, ont eu l'idée, en 2014, de créer un premier potager aux portes du restaurant gastronomique La Grand'Vigne. Ce jardin de 200m<sup>2</sup> permettait déjà au Chef d'utiliser des fruits et légumes supportant difficilement le transport telles que les fleurs de courgettes ou de concombres pour ainsi faire sa cueillette juste avant le service puis cuisiner instantanément le fruit de sa récolte.

### ***De la cagette à l'assiette grâce au potager et au verger***

Devant l'enthousiasme du Chef, Alice Tourbier a décidé de poursuivre l'aventure. Un potager de 800m<sup>2</sup>, dédié au restaurant La Grand'Vigne, s'est installé au cœur du parc adjacent à l'hôtel. « Aujourd'hui, nos clients n'ont plus seulement envie de bien manger, ils souhaitent aussi que nous leur garantissons la qualité, la traçabilité et la fraîcheur de nos produits, explique-t-elle. Savoir que les blettes qu'ils savourent proviennent du jardin, où ils se sont promenés le matin même, est un vrai gage de transparence sur leurs origines. »

Les légumes et aromates les plus communs – *tomates, poireaux ou ciboulette* ... y côtoient les variétés les plus rares – *buttre végétale, nombril de Vénus ou tomate noire de Russie*. Le jardin permet aussi de cultiver les légumes japonais que le Chef Nicolas Masse affectionne particulièrement – *ail des éléphants, chou kale ou radis daikon*.

Pour que les amateurs de douceurs ne soient pas en reste, un verger a également vu le jour. Des arbres fruitiers, mais aussi des fraisiers, framboisiers et muriers, teintent de couleurs vives les allées du jardin.

## Place aux animaux

Dans la continuité de cette initiative, Alice Tourbier a installé des ruches près du potager. « Une décision d'autant plus importante que les populations d'abeilles sont en nette régression à cause des pesticides. Elles permettent une meilleure pollinisation et nous assurent de bonnes récoltes » précise-t-elle. En leur hommage, le lieu a d'ailleurs été rebaptisé *Le Jardin des Abeilles*.

Une vingtaine de poules ont également élu domicile dans le parc. Marans, Coucou de Maline ou Gâtinaise, on y retrouve les meilleures races de poules pondeuses. Elles approvisionnent quotidiennement la cuisine en œufs 100% bio, réservés exclusivement à *L'œuf de ferme*, l'entrée signature du restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne.

Emilion, un bouc nain blanc et Estéphe, une jolie chèvre mouchetée les ont rapidement rejointes. « Ne vous fiez pas à leur taille, sourit Alice Tourbier. Du haut de leurs 45cm à taille adulte, ces chèvres dites *chèvres toy* empêchent les renards des alentours de s'attaquer aux poules ». Si les petits et grands craquaient déjà devant ces animaux très affectueux, ils ne pourront pas résister à leur progéniture.

Reste à présenter les fameux chevaux de trait du Château Smith Haut Lafitte voisin. Ce sont d'imposantes montures, dressées au labour des vignes.



## Une démarche écologique

Ce potager, bien évidemment exempt de pesticide et traité avec des produits agréés agriculture biologique, s'inscrit dans une démarche éco-responsable ancrée depuis toujours aux Sources de Caudalie. « Nous avons envie de pousser plus loin encore cette philosophie en développant une

économie circulaire, explique Alice Tourbier. Ce principe s'inspire du fonctionnement de la nature et repose sur la réutilisation de la matière. Par exemple, nous luttons contre l'apparition de maladies avec du bicarbonate de soude, issu du CO2 capté pendant la fermentation du raisin. Nous créons également notre propre compost à partir des déchets organiques et nous recyclons les copeaux de bois du Château Smith Haut Lafitte dans les allées du potager ».

Cette démarche est partagée par le Château Smith Haut Lafitte voisin qui cultive déjà depuis une dizaine d'années ses vignes en *biodynamie*. La philosophie du château est d'adopter une conduite de plus en plus organique et vivante du vignoble en passant par une vinification lente et naturelle du raisin. Ainsi, la démarche *Bio-Précision*, élaborée au Château Smith Haut Lafitte, a pour objet d'associer aux techniques innovantes de viticulture et de vinification, le plus grand respect de la terre comme de la vigne. Cette approche favorise la biodiversité et l'équilibre de l'écosystème du vignoble par la plantation de haies, l'enherbement naturel, la fabrication de compost organique ou encore le labour à cheval.



**Contact presse :** Claudia Schall - [schall.claudia@neuf.fr](mailto:schall.claudia@neuf.fr) - 06 70 25 58 90



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

Tel: +33 (0)5 57 83 83 83  
[sources@sources-caudalie.com](mailto:sources@sources-caudalie.com)  
[www.sources-caudalie.com](http://www.sources-caudalie.com)