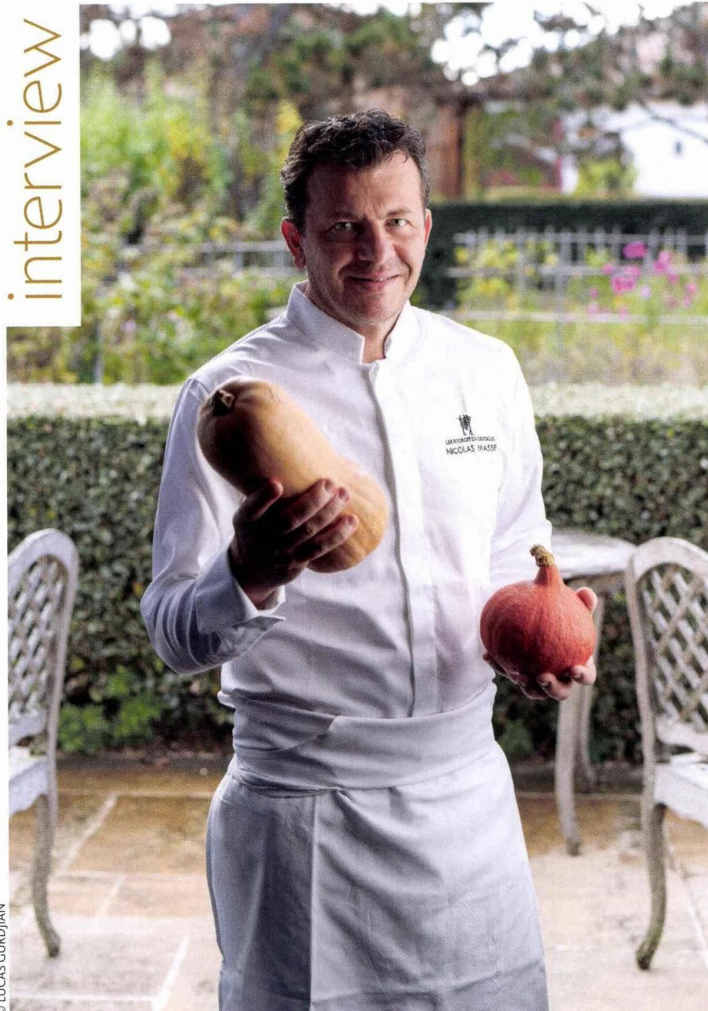


Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Périodicité : **Irrégulière**
Audience : **793000**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Novembre - décembre 2023 P.48-49**
Journalistes : **CATHERINE LAMONTAGNE**
Nombre de mots : **796**

interview



© LUCAS GURDJIAN

NICOLAS MASSE

AUX SOURCES DU RAFFINEMENT

C'est aux Sources de Caudalie, au milieu des vignes du château Smith Haut Lafitte, grand cru de graves, que Nicolas Masse officie depuis 2009. L'établissement compte parmi les précurseurs de la vinothérapie. Plongée dans un univers hors du temps où tout concourt à créer un séjour d'exception.

PROPOS RECUEILLIS PAR CATHERINE LAMONTAGNE

Nicolas Masse, aux Sources de Caudalie, propose une cuisine inspirée de la nature.



Comment êtes-vous arrivé aux Sources de Caudalie ?

En 2009, Jérôme et Alice Tourbier, propriétaires des lieux, sont venus me voir au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz (où j'avais 1 étoile Michelin). Tout était alors à écrire. Ils savaient juste qu'ils souhaitaient un projet d'exception en lien avec l'environnement, la maison, la nature, le vignoble. J'ai mis ma cuisine au service de la vigne, imaginant des plats comme on assemble des vins. Et me voilà aujourd'hui avec 2 étoiles (2010 et 2015) à superviser 3 établissements au sein du complexe hôtelier : La Grand'Vigne (restaurant gastronomique), la Table du Lavoir (auberge gourmande) et Rouge (bar à vins et à tapas).

Vous possédez le don d'ubiquité pour être dans trois cuisines en même temps...

J'aimerais bien mais chez Rouge, j'ai un sous-chef. Les deux autres lieux ont la particularité d'avoir une cuisine commune où travaillent deux brigades. Comme chaque restaurant possède une identité forte, il n'y a pas de mélange. Mais le travail y est complémentaire et on partage beaucoup.

Noël est un moment spécial ?

Oui c'est un temps fort. L'instant doit être rassembleur, réconfortant. On élabore un menu spécial pour le 24 et le 25 où Noël est mis en scène entre foie gras, huîtres, truffes, et bien sûr, chapon et bûche. Les ingrédients restent classiques mais chaque année, on innove. Par exemple, le foie gras pourra être traité sous forme de royale, en cappuccino ou en terrine. Le chapon, dont j'attends toujours le retour avec impatience, sera présenté en tourte, farci ou rôti... C'est l'innovation dans la continuité. On propose toujours les meilleurs produits au meilleur moment, c'est une des règles. La qualité du produit doit primer.

Et vous avez accès toute l'année aux légumes et aux fruits du potager...

Oui, nos jardins sont en permaculture mais sans serre. J'utilise beaucoup les courges, les topinambours, les héliantis, les panais, les

champignons... Hormis le café et le chocolat qui sont sourcés avec soin, j'évite les produits qui viennent de loin. Depuis quelques années, nous avons la chance de pouvoir acclimater des fruits plus exotiques, comme le kumquat, le citron caviar, les citrons verts ou jaunes et on commence à avoir une belle production de yuzu. 80 pieds se plaisent au milieu des vignes. C'est sans doute la contrepartie du dérèglement climatique, mais c'est un bonheur pour les desserts. Gingembre et wasabi sont aussi en essai de culture.

Racontez-nous l'atmosphère des fêtes...

La nature reste omniprésente. Une grande pièce en chocolat trône à l'accueil. Sur les tables, on continue de mettre en valeur le travail d'artisans locaux à travers la vaisselle et les couverts dont les manches viennent de sarments ou de douelles de barriques. Il y a des bougies, des cheminées. J'aime la magie de ces odeurs de bois. C'est feutré et élégant. Dans un palace, le client doit se sentir comme dans une maison de famille, mais sans avoir rien à faire! Et il doit repartir en gardant le souvenir d'un moment inoubliable. Entre nous, même moi qui y viens tous les jours, je reste toujours émerveillé par ce lieu d'exception.

Impossible d'imaginer un Noël sans...

retrouver ma famille. Même si on travaille, on trouve toujours le moyen de se réunir autour d'un bon repas le 24 ou le 25. C'est une vraie fête avec beaucoup de souvenirs, surtout pour les enfants. J'avoue aussi avoir un faible pour la montagne. Quand il y a de la neige, c'est encore plus féérique.

« DANS UN PALACE, LE CLIENT DOIT SE SENTIR COMME DANS UNE MAISON DE FAMILLE, MAIS SANS AVOIR RIEN À FAIRE ! »



© MPMOREL

L'ACTU 2023

Les Sources de Caudalie s'engagent depuis 20 ans dans le tourisme durable en cultivant l'esprit d'un luxe sur mesure, respectueux des hommes et de la nature. Depuis juin 2023, l'établissement peut revendiquer le titre de premier palace certifié Ecolabel Européen.

IDÉES CADEAU

Si vous séjournez dans la région, faites un tour aux Sources de Caudalie dans les semaines qui précèdent Noël, Rouge (l'espace bar à vin-épicerie) s'enrichit d'un marché de producteurs avec une sélection de produits festifs. Pour une idée cadeau qui allie l'utile à l'agréable, pensez aux cours de cuisine à thèmes, mais aussi d'initiation à l'œnologie et à la mixologie.



À La Grand'Vigne, la table étoilée des Sources de Caudalie, Nicolas Masse compose ses plats en mettant en valeur les fruits et légumes du potager bio.



© MPMOREL



© MPMOREL