



Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie

Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie
Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse

 [Download Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux So
...pdf](#)

 [Read Online Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux
...pdf](#)

Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie

Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse

Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie Jean-Patrick Menard,
Nicolas Masse

Téléchargez et lisez en ligne Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse

240 pages

Présentation de l'éditeur

Les Sources de Caudalie sont un domaine au milieu des vignes du château Smith Haut Lafitte, au cœur d'un des plus beaux terroirs de France, berceau des vins de Pessac-Léognan. Un domaine qui possède une histoire hors du commun... La découverte d'une source d'eau chaude, à 540 mètres de profondeur, permet d'inventer le concept de vinothérapie et de créer Les Sources de Caudalie, splendide hôtel, restaurants et spa, idéalement intégrés à la houle verte des vignes. L'hôtel obtient d'ailleurs le prix de meilleure « Destination Hôtel & Spa » en 2006, décerné par Condé Nast Traveller et le prix de « Pionnier en œnotourisme » du ministère de l'économie en 2010. En 2009, Alice et Jérôme Tourbier tombent sous le charme de la cuisine de Nicolas Masse. Séduit par leur enthousiasme et par le caractère exceptionnel des Sources de Caudalie, Nicolas quitte le Pays basque pour les bords de la Gironde. Le succès est immédiat : dès l'année suivante, il obtient une étoile au guide Michelin. Ce livre est une balade à travers les différents lieux qui composent l'harmonie et l'art de vivre aux Sources de Caudalie. Le château vinicole, tout d'abord, à la rencontre de ceux qui créent le vin. L'hôtel, ensuite, une conception contemporaine ancrée dans le patrimoine architectural du Sud-Ouest qui associe bastide, ferme landaise, cabane tchanquée du bassin d'Arcachon, et dont la décoration est riche d'objets chinés et de meubles anciens choisis avec passion. Cet environnement d'exception et chacune de ces ambiances sont autant d'inspirations pour la créativité du chef Nicolas Masse dont la cuisine traduit les mêmes valeurs d'authenticité, de bien-être, émotion et générosité. Cuisine de racines, où embaument les cèpes et volent les palombes ; cuisine de sources, fraîche et vivante, réinventée au fil des saisons. Une cuisine au cœur des vignes. Biographie de l'auteur

D'origine cherbourgeoise, Nicolas Masse a fait ses études et a connu ses premières expériences professionnelles en Normandie. Son parcours, avec des passages au sein d'établissements prestigieux comme le Landmark à Londres ou La Villa Belrose dans le Var, lui a permis de développer un style bien à lui. Pendant sept ans, il est aux commandes du Rosewood, le restaurant du Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz où son travail sera récompensé par une étoile en 2007. Depuis juillet 2009, Nicolas Masse exerce son talent au restaurant La Grand'Vigne des Sources de Caudalie à Martillac. Passionné du produit, il s'appuie sur la richesse culinaire de la région et prépare des plats mêlant les produits de la terre et de la mer avec brio. Photographe indépendant depuis 2003, Matthieu Cellard s'est spécialisé dans la photographie culinaire et gastronomique. Installé à Lyon, il a travaillé avec les plus grands chefs de la ville, Paul Bocuse, Matthieu Viannay, Nicolas Le Bec, mais aussi pour différentes enseignes prestigieuses, Labeyrie, Revol, Rak porcelaine, Fromages de Suisse, ... Il a publié "Le Fromage", aux éditions Bachès, "Secret de chocolat", aux éditions Chokogou, et "L'O à la Bouche" aux éditions La Fabrique de l'Épure. Jean-Patrick Ménard écrit depuis plus de vingt-cinq ans pour la presse nationale et régionale. Il a également créé deux revues vinicoles pour la Fédération nationale des cavistes indépendants (FNCI). Il collabore régulièrement aux magazines de gastronomie "Étoile", édité par le Guide Michelin, et à la publication "Menus".

Download and Read Online Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse #H8CMLRW4K9N

Lire Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse pour ebook en ligneRetour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse à lire en ligne.Online Retour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse ebook Téléchargement PDFRetour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse DocRetour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse MobipocketRetour aux Sources : La cuisine de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie par Jean-Patrick Menard, Nicolas Masse Epub

H8CMLRW4K9NH8CMLRW4K9NH8CMLRW4K9N