



Nicolas Masse, chef du restaurant La Grand Vigne aux Sources de Caudalie, invité aux Gastronomades à Angoulême

mardi 29 novembre 2011, par [lpe](#)

La manifestation est aujourd'hui reconnue et labellisée « Bien manger, c'est l'affaire de tous », label délivré par le ministère de l'Agriculture dans le cadre du programme national pour l'alimentation.

Parmi les nombreux chefs présents du 25 au 27 novembre, Nicolas Masse, chef étoilé des Sources de Caudalie a séduit le public par ses démonstrations. Au menu : Foie gras façon Rossini. « *Une façon de retravailler le produit pour lui donner l'apparence d'une truffe et l'accompagner d'une mousseline de pommes de terre et de noix de Saint-Jacques rôties.* ». Des recettes alléchantes, ce chef en dévoile de temps en temps comme récemment à FR3 dans l'émission Planètes Gourmandes présentée par Joël Robuchon.



Cette fois, deux recettes accessibles à tous : Joue de bœuf braisée, courge en Papillotte, autour d'un produit, le potimarron et gnocchi au chorizo et piquillos, tournedos de merluchon. Il participe depuis quatre ans aux Gastronomades mais cette année a un goût spécial. Il est invité à titre personnel, en tant que chef. Jusqu'ici, il était présent par le biais d'une association de chefs cuisiniers. La nuance fait marque et valorise sa 'maison'. Interrogé sur l'intérêt de sa présence à

Angoulême : « *Cela fait plaisir de parler du restaurant qui est à seulement 1h20 d'Angoulême. Cela fait du bien aussi de sortir de sa cuisine. Ici, on a le loisir d'échanger avec des chefs et le public. C'est extrêmement convivial. On revoit des amis, on travaille tellement qu'on ne voit plus personne Je viens de croiser un ami, le chef japonais Keisuke Matsushima (une étoile à ice). Prochainement, il vient dans mon restaurant La Grand Vigne, le 11 décembre pour une soirée organisée en solidarité au Japon.* »

Un macaron au Michelin

Ce jeune chef de 37 ans vit désormais une nouvelle expérience au cœur des vignes. Le dépaysement est total mais il y trouve une grande source d'inspiration. D'origine cherbourgeoise, Nicolas Masse a fait ses études et a connu ses premières expériences professionnelles en Normandie. Avec des passages au sein d'établissements prestigieux comme le Landmark à Londres ou La Villa Belrose dans le Var, il a pu développer un style

bien à lui. Pendant 7 ans, il est aux commandes d'un des plus grands restaurants de Saint Jean de Luz où son travail sera récompensé par une étoile en 2007.(Hôtel Loreamar).

Aujourd'hui, il ravit la clientèle d'un restaurant prestigieux bordelais. Son potentiel est prometteur. Un chef à suivre !

CO.