

Communiqué de presse
Février 2023

Anthony Chenoz rejoint les cuisines des Sources de Caudalie



A la tête des cuisines des Sources de Caudalie – avec le restaurant doublement étoilé La Grand’Vigne et l’auberge champêtre La Table du Lavoir, le Chef Nicolas Masse accueille dans sa brigade, en cette rentrée 2023, Anthony Chenoz au poste de Chef Pâtissier.

Formé dans la région Aquitaine, d’abord au Lycée des Métiers Condorcet à Arcachon puis au Lycée Hôtelier de Talence, ce fou de pâtisserie revient dans sa région d’origine. Anthony a fait ses armes dans des établissements prestigieux comme le restaurant Lucas Carton, l’hôtel-restaurant Cordeillan Bages ou encore l’hôtel-restaurant Saint James à Paris. Ces expériences lui ont permis d’y découvrir son propre style avant d’intégrer l’équipe de Tom Meyer en 2021 pour l’ouverture du restaurant Granite à Paris.

Aux Sources de Caudalie, Anthony aura sous sa responsabilité la création du buffet petits-déjeuners de l’hôtel, des accueils gourmands des clients en chambre, les desserts de la Table du Lavoir, mais aussi et surtout la création des desserts du restaurant doublement étoilé La Grand’Vigne, dont l’identité *Terre de Vignes* propose un voyage gustatif en région bordelaise. Une source d’inspiration inépuisable pour le Chef Pâtissier et un régal assuré à venir pour les papilles des clients.