



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Juillet 2023

Louis Morin, Meilleur Ouvrier de France, rejoint La Grand’Vigne**



Récemment titré Un Meilleur Ouvrier France, Louis Morin rejoint l’équipe du restaurant doublement étoilé La Grand’Vigne.

Diplômé du Lycée Hôtelier Savoie Léman, Louis a fait ses armes dans de prestigieuses maisons comme Le Manoir aux Quat’Saisons**, dans l’Oxfordshire, la Maison Decoret* ou encore la Maison Wenger**, dans le Jura, avant de remporter le prestigieux concours U.M.O.F dans la classe Maître d’Hôtel, du Service et des Arts de la Table.

Ce jeune talent à la française officiera comme Directeur du restaurant La Grand’Vigne** des Sources de Caudalie à partir du mois d’octobre prochain. Passionné par l’art de la restauration, Louis vient compléter l’équipe constante composée de Nicolas Masse, Chef de Cuisine, et Aurélien Farrouil, Chef Sommelier.



Une équipe unie en salle et en cuisine entoure Nicolas Masse. Chacun porte la même conviction et les mêmes valeurs de sincérité, de respect et de passion. Ces trois figures de la restauration donnent le ton pour un voyage en Terre de Vignes vibrant, où l’expérience s’orchestre comme la dégustation d’un grand vin.

« Dans ce lieu inspirant où la vigne et la haute cuisine vont de pair, je suis impatient de travailler en trio avec Aurélien Farrouil et Nicolas Masse afin d’accompagner nos clients dans la découverte ou la redécouverte de cet endroit singulier », Louis Morin.