



LES SOURCES DE CHEVERNY  
VAL DE LOIRE

Communiqué de presse  
Novembre 2025

## Pierre Frindel, la signature d'une cuisine lisible et vivante au Favori



Le restaurant étoilé **Le Favori**, au cœur des **Sources de Cheverny**, affirme son identité culinaire avec le **Chef Pierre Frindel**. A la tête d'un parcours riche, il propose une cuisine à la fois technique et généreuse, profondément enracinée dans la nature.

### Façonné par l'exigence et la transmission

Originaire d'Alsace, **Pierre Frindel** découvre très tôt sa passion pour la gastronomie. Après une formation rigoureuse, il se perfectionne auprès de **Joël Robuchon** et **Pierre Gagnaire** à Londres puis à Hong-Kong, deux figures qui marqueront durablement sa vision de la cuisine. Il rejoint ensuite **Yannick Alleno** au Pavillon Ledoyen d'où il retient l'ouverture d'esprit sur la cuisine et la création sans limite du Chef.

C'est auprès de **Nicolas Masse**, Chef doublement étoilé à **La Grand'Vigne** des **Sources de Caudalie**, qu'il développe une approche sensible du produit. Cette expérience scelle son lien avec le **groupe Les Sources**, où il poursuit aujourd'hui son chemin, fidèle à cet esprit d'excellence et d'authenticité.

### Une cuisine lisible, sincère et inspirée par la nature

Au **Favori**, Pierre Frindel imagine des assiettes à la ligne claire, construites autour de trois ingrédients principaux, chacun parfaitement identifiable. Pour lui, la cuisine doit être accessible et généreuse, sans artifice inutile, guidée par la sincérité du geste et le respect du produit.

Au sein de chaque plat le végétal est toujours au même plan que le poisson ou la viande noble qu'il accompagne, dans un équilibre où chaque élément dialogue avec l'autre.

Il affectionne tout particulièrement le champignon, le céleri, la tomate et les agrumes, qu'il sublime grâce à



LES SOURCES DE CHEVERNY \*\*\*\*\*  
Chemin du Breuil  
41700 Cheverny

Tél : +33 (0)2 54 44 20 20  
[info@sources-cheverny.com](mailto:info@sources-cheverny.com)  
[www.sources-cheverny.com](http://www.sources-cheverny.com)



## LES SOURCES DE CHEVERNY VAL DE LOIRE



des techniques précises comme la **cryoconcentration**, les **huiles infusées** ou le **caviar d'agrumes**, savoir-faire hérités de ses années passées auprès des plus grands. Sa philosophie : **tirer le maximum d'un produit**, en révéler l'essence sans le dénaturer.

Ses producteurs locaux occupent une place centrale. S'il ne devait en citer que deux, ce serait **Madame Hardy**, productrice de fruits et légumes aux fraises et framboises d'exception, et **Simon Tessier**, vigneron voisin qui lui fournit les sarments de vigne utilisés pour le fumage, conférant des saveurs uniques.

« *J'aime l'idée d'une cuisine où le produit reste au cœur de l'assiette. J'ai appris à transformer un légume en une véritable gourmandise auprès de grands chefs, et Nicolas Masse m'a transmis le respect du terroir et du rythme des saisons. Faire plaisir, c'est ce qui guide chacun de mes plats, ici au Favori.* » — **Pierre Frindel**

### Une signature en harmonie avec l'esprit des Sources

Avec Pierre Frindel, **Le Favori** poursuit sa quête d'une gastronomie **authentique et sensible**, en parfaite harmonie avec l'âme des Sources de Cheverny. Dans un décor où la nature dialogue avec l'élégance du lieu, le restaurant invite à une expérience **où chaque plat est une ode au vivant et à la générosité du terroir**.

### A propos :

#### Les Sources de Cheverny

Au coeur des forêts et des vignes du Val de Loire, se niche le domaine Les Sources de Cheverny. Un hameau préservé où règnent la douceur de vivre et une quiétude sans pareille, renforcées par la proximité de la nature. Dédié à l'Art de Vivre à la française, l'hôtel dispose de 49 chambres et suites, réparties dans 6 bâtisses : Le Château du Breuil, La Maison des Fleurs, La Maison des Fruits, La Grange aux Abeilles, Le Baron Perché et Le Hameau du Marais. Deux restaurants subliment le terroir ligérien et ses produits frais. Le Favori offre une expérience étoilée, tandis que L'Auberge propose une cuisine plus traditionnelle, accompagnée d'une belle carte des vins et notamment celui de La Grand' Vigne - la cuvée de la maison dont les vignes se situent sur le domaine et sont visibles depuis les chambres. Au Spa Caudalie, des soins uniques à base d'extraits de pépins de raisin aux propriétés antioxydantes et anti-âge sont délivrés par des thérapeutes pour une pause bien-être. Ce lieu ressourçant et ses 45 hectares boisés sont une véritable parenthèse bucolique.



LES SOURCES DE CHEVERNY \*\*\*\*\*  
Chemin du Breuil  
41700 Cheverny

Tél : +33 (0)2 54 44 20 20  
[info@sources-cheverny.com](mailto:info@sources-cheverny.com)  
[www.sources-cheverny.com](http://www.sources-cheverny.com)



LES SOURCES DE CHEVERNY  
VAL DE LOIRE

au sein d'une région chargée d'Histoire, à deux heures de Paris. Sur place et à proximité, de nombreuses activités sont proposées : visites des châteaux de la Loire, balades à vélos...

Contacts presse :

Emmanuelle Gillardo  
[emmanuelle.gillardo@emma-lab.com](mailto:emmanuelle.gillardo@emma-lab.com)  
06 72 91 87 71

Marie-Leïla Marchi  
[marieleila.marchi@emma-lab.com](mailto:marieleila.marchi@emma-lab.com)  
06 25 91 43 57



LES SOURCES DE CHEVERNY \*\*\*\*\*  
Chemin du Breuil  
41700 Cheverny

Tél : +33 (0)2 54 44 20 20  
[info@sources-cheverny.com](mailto:info@sources-cheverny.com)  
[www.sources-cheverny.com](http://www.sources-cheverny.com)