

Alexandre Caillaud est le nouveau chef restaurant Marcelle du Domaine de Verchant

En 2023-2024, le Domaine de VERCHANT ouvre un nouveau chapitre pour offrir une expérience hôtelière originale avec sa table gastronomique, Marcelle. Une nouvelle proposition culinaire haut de gamme éclot en ce printemps 2023 avec l'arrivée du Chef Alexandre Caillaud qui prend la direction des fourneaux, sous le consulting de Nicolas Sale (ancien chez du Ritz).

Alexandre Caillaud effectue son apprentissage culinaire dans de prestigieux établissements auprès de Chefs d'exception comme **Vincent Arnould**, MOF 2007, **Patrick Orly**, l'étoilé de Béziers ou encore **Alain Chapel**.

Alexandre Caillaud ©



Domaine de Verchant

Nicolas Sale, (ex Le Ritz Paris) interviendra en matière d'expérience, de conseil et de transmission auprès d' **Alexandre Caillaud** et l'ensemble de ses équipes.

Ce mentorat, initié par **Monsieur Picollet**, Directeur Général du domaine, a pour volonté de l'inciter à puiser dans son parcours personnel les originalités qui feront sa signature.

Jean-Charles Mercier, sous-chef et **Alan Lainé**, Chef pâtissier vont former un trio qui se connaît, s'estime et dont les qualités respectives se complètent admirablement.



Les deux menus de Marcelle, Racines (balades en 5 & 7 temps), révèlent une ascension aromatique subtile et parfaitement étudiée. Une esthétique élégante, ciselée, gourmande, toujours en accord avec les circuits courts. Les goûts se conjuguent avec les saisons, la dégustation de chaque plat est la proposition d'un voyage aux tonalités languedociennes ou plus lointaines. La carte des vins propose des accords sur mesure grâce à l'exceptionnelle cave du domaine qui dévoile ses 2 000 références.



la salle ©domaine de Verchant

Une fois le majestueux portail franchi, l'allée de jeunes marronniers vous éloigne de l'agitation du monde et vous convie au coeur du Domaine de VERCHANT, ce patrimoine architectural, classé Relais & Châteaux, situé dans un bel écrin de verdure.

Le restaurant Marcelle, territoire de belles découvertes gastronomiques et oenologiques, dirigé aujourd'hui par Alexandre Caillaud et sa brigade, concourt à cette douce échappée.

www.domainedeverchant.com