



foodandsens.com

Famille du média : Médias spécialisés grand public

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie

4 Mars 2023

p. 1/9

Visualiser l'article

Le chef Nicolas Sale signe l'offre culinaire de Marcelle le nouveau restaurant du Relais & Châteaux Domaine de Verchant



Le chef Nicolas Sale signe l'offre culinaire de Marcelle le nouveau restaurant du Relais & Châteaux Domaine de <u>Verchant</u>

Le Relais & Châteaux Le Domaine de Verchant situé à Castelnau-Le-Lez dans la banlieue proche de Montpellier vient d'ouvrir le restaurant MARCELLE, une table gastronomique sous la signature culinaire du chef parisien Nicolas Sale.





4 Mars 2023

foodandsens.com p. 2/9

Visualiser l'article



Les propriétaires du **Domaine de Verchant** ont fait appel à l'ancien chef du Palace **Ritz Place Vendôme** à Paris pour signer l'offre culinaire du restaurant qui ouvre en ce début de mois de mars.



4 Mars 2023

foodandsens.com p. 3/9

Visualiser l'article



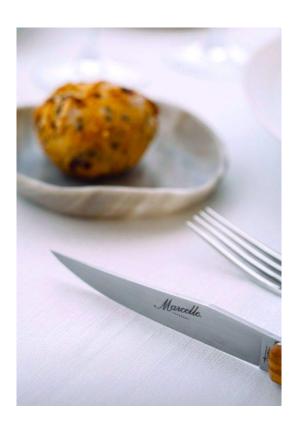
Le chef Nicolas Sale qui s'est déjà rendu à de nombreuses reprises sur place travaillera donc avec une équipe locale constituée du chef Alexandre Caillaud en chef exécutif, Jean-Charles Mercier en sous-chef en cuisine et Alan Lainé en pâtisserie.



4 Mars 2023

foodandsens.com p. 4/9

Visualiser l'article



Le chef Nicolas Sale a diffusé le message suivant sur son <u>compte Instagram</u>:



4 Mars 2023

foodandsens.com p. 5/9

Visualiser l'article



Le chef **Nicolas Sale** devrait ouvrir d'ici la fin de l'été sa première table personnelle au coeur du Marché de Rungis. Un établissement qui se nommera « À la Source », il combinera deux espaces, un dédié à bistronomie, une sorte de « *cantine gastronomique* » d'une capacité d'une centaine de places faisant face à une cuisine ouverte. L'autre espace sera lui totalement dédié à une cuisine signature, se sera la table gastronomique de toute petite taille (caché au coeur de la cuisine), l'assiette y sera de haut vol et le produit sera roi. L'ex chef du **Ritz Paris** misera pour le bistrot sur une cuisine conviviale avec des plats à partager, 90% des produits seront issus du MIN de Rungis, les autres arriveront de petits producteurs sélectionnés par le chef. Nicolas Sale ouvrira aussi son établissement à d'autres chefs et des vignerons pour en faire un espace d'échanges et de fraternité culinaire.



4 Mars 2023

foodandsens.com p. 6/9

Visualiser l'article



Découvrez ci-dessous quelques images des plats que vous pourrez retrouver au restaurant MARCELLE :

4 Mars 2023

foodandsens.com p. 7/9

Visualiser l'article





Le murex ... en mode immersion



4 Mars 2023

foodandsens.com p. 8/9

Visualiser l'article



« Ce que j'aime le plus en cuisine ... c'est ce côté précieux, la délicatesse et la subtilité des harmonies.qui vous fait voyager. Le diable est dans le détail... » a indiqué le chef Nicolas Sale



4 Mars 2023

p. 9/9

Visualiser l'article



L'Araignée de Mer

MARCELLE au DOMAINE DE VERCHANT Relais & Châteaux