

Le chef Alain Lainé, Domaine de Verchant, présente sa création de Pâques 2024

Publié le 23 mars 2024 par [Framboise32](#)



À l'occasion des Fêtes de Pâques, le Chef Pâtissier Alain Lainé du Domaine de Verchant dévoile sa création somptueuse et raffinée.

Cet Œuf de Pâques a été méticuleusement élaboré afin de mettre en lumière la singularité du chocolat d'origine de Madagascar avec la finesse du Guayakil 64%. Un mariage harmonieux qui invite à une dégustation sensorielle, témoignant du savoir-faire exceptionnel du Chef Pâtissier.

Après avoir suivi une formation culinaire approfondie de quatre ans, Alain Lainé s'est spécialisé dans l'art de la pâtisserie au sein du Lycée hôtelier d'Occitanie à Toulouse. Suite à l'obtention de sa mention complémentaire en pâtisserie, Alan Lainé a eu l'opportunité de perfectionner ses compétences dans les cuisines de l'Hôtel de Paris à Monaco, où il a collaboré avec le renommé Alain Ducasse.

Quelques années après, une nouvelle opportunité s'est offerte à lui à l'Hôtel de la Lagune Relais & Châteaux à Saint Cyprien. En collaboration avec Christophe Schmitt, qui est devenu son mentor, Alan a joué un rôle déterminant dans l'obtention d'une prestigieuse étoile Michelin pour cet établissement.

Aujourd'hui, aux côtés du Chef Alexandre Caillaud, il œuvre quotidiennement afin de perdurer l'expérience gastronomique au sein du restaurant Marcelle. Ses créations artistiques et graphiques, oscillant avec subtilité entre nature et sculpture culinaire, captivent les convives et insufflent une touche d'excellence distinguée à l'établissement.

Le Domaine de Verchant - Relais & Châteaux - 1 Boulevard
Philippe Lamour Castelnau-le-Lez 34170