

Nomination | Le chef Alexandre Caillaud au 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

[Alexandre Caillaud](#) s'invite donc à la table gastronomique Marcelle, un lieu historique et à la fois très contemporain, à la mesure de la nouvelle partition que le Chef entend déployer avec sa brigade. « *Marcelle offre une liberté de création qui encourage à partager de nouvelles saveurs* », explique-t-il.

[Alexandre Caillaud](#) a effectué son apprentissage culinaire dans de prestigieux établissements auprès de Chefs d'exception comme Vincent Arnould, MOF 2007, Patrick Orly, l'étoilé de Béziers ou le discret et fabuleux Alain Chapel, mentor d'Alain Ducasse, de Joel Robuchon, de Jacques Pourcel et de bien d'autres.

[Nicolas Sale](#), Chef multi-étoilé, élu Chef de l'année 2017 et dixième Chef du 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 [Jean Pascal 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 sont les compagnons d' [Alexandre Caillaud](#). Un trio qui se connaît, s'estime et dont les qualités respectives se complètent admirablement. [Jean-Charles Mercier](#) partage la réflexion culinaire du Chef et élabore les essais de chaque création. Coté douceurs, Alan Lainé a la responsabilité du point final de chaque menu. Ses terrains de jeu tournent autour de l'acidité, des poivres lointains, des épices avec des textures peu sucrées.

