

Le Domaine de Verchant accueille Alexandre Caillaud à la tête de sa table Marcelle



Au Domaine de Verchant, Alexandre Caillaud propose par exemple un Pigeonneau rôti sur coffre, navet boule d'or, jus infusé aux malts tourbés.

Nouveau chapitre pour le [Domaine de Verchant](#). En ce printemps 2023, l'hôtel & spa 5* Relais & Châteaux de Castelnau-le-Lez (34) accueille un nouveau chef en la personne d'**Alexandre Caillaud**, aux commandes de sa table gastronomique **Marcelle**.

« *Marcelle offre une liberté de création qui encourage à partager de nouvelles saveurs* », déclare Alexandre Caillaud, qui propose **deux menus** (en 5 et 7 temps) faisant la part belle à la **saisonnalité**, aux **circuits courts** ainsi qu'aux saveurs du **Languedoc** et d'ailleurs.

UNE CAVE DE 2 000 RÉFÉRENCES

A ses côtés, son sous-chef **Jean-Charles Mercier** ainsi que le chef pâtissier **Alan Lainé**, qui délivre des créations aux textures peu sucrées, autour de l'acidité, des poivres et épices. Composée de **2 000 références**, la cave du domaine permet en outre de réaliser des accords sur mesure.

Formé auprès de Vincent Arnould, Patrick Orly ou encore Alain Chapel, Alexandre Caillaud va également bénéficier de l'expertise de l'ancien chef du Ritz Paris, **Nicolas Sale**. Initié par Jean-Pascal Picollet, DG du domaine, ce mentorat a pour objectif de « *l'inciter à puiser dans son parcours personnel les originalités qui feront sa signature* », indique l'établissement.

