



Texte : Marc Brun - Photos : Guilhem Canal

LE DOMAINE DE VERCHANT : AU MILIEU DES VIGNES, LE PARADIS...

L'ANNÉE PROCHAINE, LE DOMAINE DE VERCHANT FÊTERA SES 10 ANS. QUEL CHEMIN PARCOURU DEPUIS 2006 POUR CET HÔTEL QUI A ACCÉDÉ AU RANG TRÈS FERMÉ DES 5* ET DES RELAIS ET CHÂTEAUX ! AVEC L'OUVERTURE DU NOUVEAU RESTAURANT « LA PLAGE DANS LES VIGNES » AU PRINTEMPS, QUI VIENDRA COMPLÉTER L'OFFRE GASTRONOMIQUE PROPOSÉE PAR LE TALENTUEUX CHEF DAMIEN COUSSEAU, L'AGRANDISSEMENT DU SPA ET LA CRÉATION DE LA PISCINE EXTÉRIEURE, L'ÉTABLISSEMENT PREND UNE NOUVELLE DIMENSION...

DAMIEN COUSSEAU : LA PASSION...

Ce parcours, depuis 2006, a été rendu possible grâce à Pierre Mestre, le propriétaire et son épouse Chantal qui n'ont cessé d'investir dans cet établissement pour en faire un des plus beaux hôtels du Sud de la France. Loin de s'endormir sur leurs lauriers, le couple secondé par une solide équipe, continue dans cette dynamique... Elle s'est concrétisée l'hiver dernier par le recrutement de Damien Cousseau, un nouveau chef. Habitué des Relais et Châteaux, étoilé au Manoir de Mercuès dans le Lot, Damien Cousseau est un autodidacte qui a fait ses armes dans des prestigieux restaurants en Suisse, en Belgique et en France. Curieux de

nature, il ne se revendique d'aucune école de pensée, c'est avant tout un découvreur qui s'imprègne du terroir où il travaille. Originaire du Poitou-Charente, le jeune chef choisit l'apprentissage pour se former. « J'ai préféré cela à un lycée hôtelier car je voulais tout de suite être confronté à la réalité, être dans la pratique plus que dans la théorie. » Le jeune garçon de l'époque est déjà exigeant et commence son parcours dans une maison étoilée. Sa formation se poursuivra ensuite entre la Charente et la Dordogne, deux régions aux identités culinaires fortes où les produits de la mer et le gibier marquent la cuisine de leur empreinte. De la Belgique à la Suisse, son parcours va



lui permettre de s'initier à des terroirs bien différents. En s'installant à Montpellier au bord de la Méditerranée, c'est une nouvelle étape dans son périple culinaire. « J'ai travaillé sur l'île de Ré, donc je connais bien les produits de la mer en général. Depuis mon arrivée, j'ai découvert les Huîtres de Bouzigues, l'agneau de Provence ou le bœuf de l'Aubrac. Il y a de quoi faire dans la région ! »

Passionné par son travail, le chef vit sa cuisine, il lui arrive même parfois de se réveiller la nuit pour noter une idée. « Je lis beaucoup de livres et de magazines sur la cuisine. C'est aussi une source d'inspiration car il suffit de voir un élément sur une photo pour donner une idée que l'on va s'approprier. Mais il faut être conscient que c'est le produit qui dicte avant tout la recette... Ma cuisine n'est pas figée, elle évolue en permanence en fonction du terroir, des goûts de la clientèle locale ou des modes de cuisson. Et puis tout dépend de la région dans laquelle on évolue, sur le domaine, nous avons des herbes aromatiques

comme la citronnelle, du thym et caetera qui peuvent être exploitées.»

Outre les produits méditerranéens, Damien Cousseau a découvert également une clientèle différente. « Il est certain qu'ici, je peux oser des choses qui auraient été impossible de proposer par exemple dans le Lot où l'on est sur une cuisine beaucoup plus riche et axée sur les produits du terroir. Ici, ma cuisine est devenue plus légère. Je travaille beaucoup sur le mariné, le cru... La clientèle de la région est plus ouverte à l'innovation. Avant, jamais, je n'aurais osé proposer un poisson poché dans de l'huile aromatisée au romarin... »

UNE NOUVELLE TABLE...

Et le résultat est là, depuis son arrivée, le restaurant de l'hôtel n'a jamais été aussi fréquenté ! Outre la carte et les menus classiques, le chef propose une thématique chaque semaine. « On a établi une relation de confiance avec les fournisseurs et il faut saisir les opportunités comme des langoustines vivantes, du maquereau... C'est pour

cela que j'ai mis en place le soir un menu « Surprise » à 60€ qui me permet de travailler notamment les alliances Terre/Mer.» Avec un tel chef, le restaurant pourrait bien lui aussi ajouter un étoile au pinacle du domaine. D'ailleurs les perspectives de développement ne s'arrêtent pas là... Car outre l'établissement que l'on connaît, installé sur plusieurs niveaux au rez-de-chaussée de l'imposante demeure vigneronne, un nouveau restaurant implanté au milieu des vignes du domaine ouvrira ses portes au printemps.

À deux pas de la nouvelle piscine, il proposera une cuisine plus estivale avec des grillades à la plancha, des tapas maison. « Ce projet s'inscrit dans la continuité de ce que nous avons engagé depuis 7 ans, souligne Xavier Debaisieux, le directeur de l'établissement. Aujourd'hui, nous avons de nombreux clients, surtout en été, qui réservent pour une nuit mais qui finalement prolongent de 3 ou 4 jours leur séjour au domaine. Cette nouvelle offre est un atout de plus qui devrait les convaincre de res-

ter encore davantage. Et concrètement, ce restaurant va nous permettre de répondre à des sollicitations de plus en plus importantes de la part de la clientèle locale. L'agrandissement du spa avec l'aménagement d'une grande salle de fitness et la création d'un nouvel espace de séminaire modulable s'inscrivent également dans cette démarche de qualité. Nous allons davantage répondre aux besoins de notre clientèle de plus en plus internationale.»

Autour de la piscine, on va retrouver l'esprit paillote-chic. On s'imagine déjà profiter des beaux jours dans ce nouveau cadre exceptionnel. Alphonse Allais préconisait de construire les villes à la campagne, au Domaine de Verchant, on fait encore plus fort en installant la plage au cœur du vignoble...

LE DOMAINE DE VERCHANT
1, boulevard Philippe Lamour
34170 CASTELNAU-LE-LEZ
Tél. : 04 67 07 26 00
www.domainedeverchant.com