



PHOTOGRAPHE : MARIO SINISTAJ

HALTE GOURMANDE À VERCHANT

AVEC SES CINQ ÉTOILES, LE DOMAINE DE VERCHANT, EST DEVENU LA RÉFÉRENCE EN MATIÈRE D'HÔTELLERIE DANS LA RÉGION. AFIN D'ACCOMPAGNER CETTE MONTÉE VERS LA PERFECTION, UNE NOUVELLE ÉQUIPE EST ARRIVÉE EN CUISINE. JEAN PHILLIPOT ET SOLÈNE GUYHENEUF APORTE UNE TOUCHE DE JEUNESSE ET D'ENTHOUSIASME À CE LIEU REMARQUABLE...

UN CADRE EXCEPTIONNEL

Ce qui frappe lors qu'on arrive pour la première fois au domaine de Verchant, c'est l'harmonie qui règne entre le mariage de l'ancien et du contemporain. Confié à Raymond Morel qui a réinventé les prestigieux hôtels parisiens Murano et Kube, l'aménagement a totalement respecté l'esprit des lieux. Composé de 22 chambres et appartements, bientôt 26, cet hôtel de luxe allie un mobilier contemporain de style épuré au charme et au caractère des pierres séculaires. L'intérieur de l'hôtel, la décoration se décline sous les accents du meilleur du design italiens tels que Poltrona, Moroso, Casa Milano, Nani-marquina... L'équipement est, quant à lui, résolument tourné vers le high-tech avec du

matériel ergonomique haut de gamme. Chaque chambre possède son caractère propre et un cachet bien particulier qui invite au calme et appelle au voyage, à la découverte et à l'éveil des sens. Ce dernier se prolonge à l'extérieur lorsqu'on emprunte les allées du parc, au milieu de chants d'oiseaux, parmi des arbres choisis avec soin, il ne vous reste plus qu'à vous diriger vers le restaurant. Avec les beaux jours, la préférence est à l'extérieur, côté cour ou côté piscine, difficile de ne pas être charmé par ce lieu. Pause idéale pour un déjeuner d'affaire loin de la fébrilité de la ville et pourtant à deux pas du centre d'affaires, ce restaurant est ouvert à tous 7j/7. Le soir, l'impression d'évasion est encore plus grande grâce aux lumières qui illuminent le parc...



UNE ÉQUIPE RICHE DE TALENTS...

A eux deux, Jean Philippot, le chef de cuisine et Solène Guyheneuf, la chef pâtissière, n'ont pas un demi-siècle, mais pourtant ils se sont déjà bâtis une solide expérience. Le premier est un « pur produit montpelliérain ». Formé à l'école hôtelière de la Colline, il a ensuite fait tout son apprentissage chez les Pourcel. « J'ai suivi le parcours classique d'apprenti à chef, en passant par de nombreux établissements du groupe, de Londres à Marseillan, en passant par Montpellier bien sûr. J'ai fait aussi des stages chez Philippe Chapon au Tamarillos. MA Mère est artiste peintre et je pense avoir hérité d'elle pour la décoration des plats. Ce sont les Pourcel qui conçoivent à chaque saison la carte de Verchant. C'est un étroit travail de collaboration où l'on cultive l'esprit d'une cuisine des Suds... On a également une certaine autonomie pour proposer des suggestions en fonction des produits que l'on peut trouver au marché. »

Dans la cuisine, la brigade est composée de 4 personnes dont la pâtissière Solène. Originnaire de Nantes où elle a fait ses études à l'école hôtelière, elle a, dès sa première année d'exercice, fait ses armes dans un palace espagnol 5* avant de travailler à Bordeaux

puis dans une grande pâtisserie à St Martin. Son parcours a séduit et la jeune femme s'est montrée à la hauteur des espoirs placés en elle. « J'ai une grande autonomie dans mon travail car je pars souvent uniquement de l'intitulé. Les Pourcel fournissent un cadre mais j'ai la chance d'avoir une complète liberté même si c'est un travail de rigueur avant tout, par rapport à la cuisine (rires). Par rapport aux tendances actuelles, je travaille beaucoup avec de la cassonade pour réduire le sucre et surtout j'ai la chance d'avoir un parc avec des arbres fruitiers, des plantes aromatiques qui ne sont pas traitées, c'est très intéressant... »

BEAU ET BON À LA FOIS...

Entre le discours et l'acte, il n'y a qu'un pas que Jean et Solène franchissent allègrement. Dans l'assiette, l'impression visuelle est très bonne et se confirme en bouche. Les cuissons et les accords sont parfaits. Rouleaux de fraîcheur de homard et vinaigrette aux fruits exotiques, St Jacques à la plancha, lard grillé et mille-feuille d'asperges, Poitrine de canard rôtie au miel épicé, aubergine et foie gras, accompagnées d'une purée de

patates douces, Fine gelée de framboise, ganache au chocolat noir, framboises fraîches et son sorbet, Parfait glacé au citron, coulis de caramel au beurre salé, sorbet citron... le menu prestige est un vrai plaisir à partager. A midi, la formule déjeuner à 30€ ouvre des perspectives vraiment intéressantes à tous ceux qui auront envie de venir s'aventurer en ce domaine...

Domaine de Verchant

Tél. 04 67 07 26 00

1, boulevard Philippe Lamour - CASTELNAU LE LEZ

Reservation@verchant.com

OFFRE DAY SPA VERCHANT*

Verchant le Spa vous propose un instant inoubliable,

- Une journée de détente et de plaisir.
- Un Day Spa Verchant comprend :
- L'accès aux installations toute la journée
- 1 Lunch au Domaine de Verchant (entrée, plat, dessert) hors boisson
- 1 Soins au choix marqué d'une pastille verte dans le menu de soins

TARIFS:

190€ pour une personne

350€ pour 2 personnes

*toutes nos offres sont disponibles en carte cadeau

reservation@verchant.com +33 (0) 4 67 07 26 00

