



Domaine de Verchant

LA LÉGÈRETÉ DU GOÛT

Présent depuis deux ans, le chef Damien Cousseau signe une cuisine méditerranéenne raffinée, qui met en valeur le terroir régional.



Damien Cousseau



© Wim Lippens

Au cœur d'un magnifique domaine de 17 ha, le restaurant gastronomique de Verchant, aux portes de Montpellier, signe une carte des plus raffinées. Sous l'inspiration de son jeune chef Damien Cousseau, 34 ans, elle puise dans la richesse des saveurs régionales et du terroir méditerranéen pour donner une cuisine « à la fois légère par sa préparation et puissante par les arômes du sud ». « Je privilégie avant tout le goût », insiste le jeune chef, qui offre toute sa générosité à une cuisine où la terre côtoie la mer dans une association parfois inédite et singulière. L'ambition est assumée : celle d'une cuisine qui privilégie la richesse des mets et combat la linéarité et la monotonie. Qu'il s'agisse d'asperges, de fraises, de turbot ou encore de fenouil, chaque ingrédient jouit d'une place privilégiée pour tenir son rang. Dans ce grand « orchestre symphonique gastronomique », chacun joue sa propre partition dans une œuvre collective imaginée par Damien Cousseau. Au bout de la fourchette, le palais savoure la musique.

At the heart of a magnificent 17-hectare estate, the Verchant gastronomic restaurant, on the outskirts of Montpellier, boasts a highly refined menu. Reflecting the inspiration of young 34-year-old chef, Damien Cousseau, it draws its fine quality from regional and Mediterranean flavors, thereby creating a cuisine that is "at once light through its preparation and powerful through the use of southern aromas." The youthful cook insisted, "I place importance first and foremost on taste." As a result, he extends all of his generosity to a style of cuisine, where land and sea meet, in a unique and original association. He assumes the ambition of cooking, in a way that brings out the richness of ingredients, and fights against linearity and boredom. Whether asparagus, strawberries, turbot or even fennel, every ingredient enjoys a privileged position, thereby fulfilling its role. In this great "gastronomic symphony orchestra", each component plays its own partition in a collective work, imagined by Damien Cousseau. The palate relishes music at the tip of a fork.

www.domainedeverchant.com

VINS : UNE CAVE PLEINE D'AMBITION



Xavier Debaisieux

Le Domaine de Verchant s'est progressivement doté d'une des caves les plus séduisantes de la région. Aménagée dans les anciens chais du domaine, elle affiche près de 1000 références, destinées à accompagner les mets du chef Damien Cousseau. « Nous avons effectué un long et important travail de recherche pour donner à notre cave tout le prestige qui sied au lieu et à notre cuisine », explique Xavier Debaisieux, directeur général de Verchant. Avec des références prestigieuses telles que Romanée Conti, Comtes Lafon (Meursault), Robert Chevillon (Nuits Saint-Georges), François Lamarche (Vosne Romanée), Château d'Yquem, Petrus, Château Latour, Château Margaux...qui invite à une visite...

Domaine de Verchant has set up one of the most impressive cellars in the region. Located within the estate's former winemaking premises, it showcases around 1,000 references, pairing well with the dishes of chef Damien Cousseau. "Significant research was undertaken to create a highly prestigious cellar, befitting the location and our cuisine," explained Managing Director, Xavier Debaisieux. Indeed, its prestigious selection is extremely inviting with great wines such as Romanée Conti, Comtes Lafon (Meursault), Robert Chevillon (Nuits Saint-Georges), François Lamarche (Vosne Romanée), Chateau d'Yquem, Petrus, Chateau Latour and Chateau Margaux.