

NOMINATION DU CHEF ALEXANDRE CAILLAUD à la tête du restaurant **Marcelle**, la table gastronomique du 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.

En traversant le majestueux parc dessiné par les frères Buhler, **Alexandre Caillaud s'invite désormais 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.

Il effectue 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 Joël Robuchon, de Jacques Pourcel et de bien d'autres. Dernièrement 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 Monsieur 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. **Côté 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.



Le Pigeonneau, Rôti sur coffre, Navet boule d'or,
Jus infusé aux malts tourbés.

Pour découvrir pleinement toutes les saveurs du pigeonneau, il est recommandé
de déguster le cocktail Samourai créé par Greg, assistant chef de bar.

Les deux menus de Marcelle, Racines (balades en 5 & 7 temps), révèlent une ascension aromatique subtile et parfaitement étudiée. Une esthétique élégante, ciselée, gourmande, toujours en accord avec les circuits courts. **Les goûts se conjuguent avec les saisons, la dégustation de chaque plat est la proposition d'un voyage aux tonalités languedociennes ou plus lointaines.** La carte des vins propose des accords sur mesure grâce à l'exceptionnelle cave du domaine qui dévoile ses 2 000 références.

Une fois le majestueux portail franchi, l'allée de jeunes marronniers vous éloigne de l'agitation du monde et vous convie au cœur du Domaine de VERCHANT, ce **patrimoine architectural, classé Relais & Châteaux, situé dans un bel écrin de verdure.**

Le restaurant Marcelle, territoire de belles découvertes gastronomiques et œnologiques, dirigé aujourd'hui par Alexandre Caillaud et sa brigade, concourt à cette douce échappée.

Marcelle.
VERCHANT

