



Romain Henry nommé Directeur de la Restauration du Domaine de Verchant

Le Domaine de Verchant, reconnu pour son excellence gastronomique et son service dédié à des instants inoubliables, est heureux d'annoncer **la nomination de Romain Henry au poste de Directeur de la Restauration. Il prend en charge le restaurant gastronomique Marcelle, La brasserie La Plage, l'offre piscine, le room service, le petit déjeuner, la cave à vin et la sommellerie.**

Sous sa direction, l'offre de La Plage continue d'**accroître son engagement pour les basiques et les savoir-faire les plus élaborés de la restauration française : l'excellence du service, des animations exclusives afin de créer des moments d'exception pour des fins gourmets accueillis à la table de la brasserie.**

Fort d'une carrière remarquable, ancien Assistant Directeur et Chef Sommelier du restaurant étoilé du Park Hyatt Paris Vendôme, **puis des postes de Chef Sommelier dans des restaurants étoilés Michelin Hisbiscus 2*, Maze Restaurant 1* by Gordon Ramsay à Londres, et la direction de plusieurs établissements prestigieux**, Romain Henry apporte au Domaine de Verchant **une expertise inégalée et une passion pour la création culinaire et l'art du service.**

Formateur au Purple Campus de Béziers, il excelle dans **la transmission et le management. Il apprécie le travail d'équipe et aime déceler de nouveaux talents.**



Fondateur du **bistrot à vins Pas Comme les Autres** et de **Libertat**, guinguette bistronomique, il a également été **finaliste du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France, Maître d'hôtel du service et des arts de la table » en 2022** et a remporté le titre de **Meilleur Sommelier « Sud de France 2009 » au Royaume-Uni**.

A l'abri de l'effervescence urbaine, La Plage, lieu de détente et de plaisir gastronomique, est reconnue pour son **atmosphère conviviale et son cadre idyllique**. Grâce au **sourcing local**, elle s'approvisionne en produits frais et de saison, **du jardin potager aux producteurs locaux** pour proposer **dans chaque assiette des mets de grande qualité, une cave honorable de 2000 références, mais aussi un accueil attentif et un service soigné**.

