



FRANCK PUTELAT ET ALEXANDRE CAILLAUD ROUVRENT MARCELLE,

LA TABLE DU DOMAINE DE VERCHANT



Le Domaine de Verchant, hôtel 5 étoiles aux portes de Montpellier, s'apprête à écrire une nouvelle page de son histoire en inaugurant une nouvelle ère gastronomique avec son restaurant Marcelle.

Sous la direction du chef Alexandre Caillaud, accompagné par le Chef doublement étoilé et meilleur ouvrier de France 2019 Franck Putelat, la nouvelle carte du restaurant Marcelle allie héritage et audace, offrant une partition gastronomique unique

Une collaboration fondée sur le partage et l'envie !

Franck Putelat accompagne Alexandre Caillaud dans la création d'une carte qui célèbre les produits de saison et le travail des artisans locaux. Du potager du domaine aux producteurs et éleveurs partenaires, chaque ingrédient est sélectionné avec exigence pour exprimer toute sa singularité. Une cuisine à la fois précise et audacieuse, où la technique sublime le produit sans jamais le dénaturer. Marcelle promet ainsi une expérience gastronomique pure, ancrée dans son territoire, et résolument contemporaine.

Alexandre Caillaud : une maîtrise inspirée par les plus grands

Formé auprès de chefs d'exception comme Vincent Arnould (MOF 2007), chef du restaurant Le Vieux logis à Trémolat et au restaurant Alain Chapel avec Philippe Jousse à Mionnay, tous deux étoilés Michelin, Alexandre Caillaud a développé une cuisine exigeante et précise. Chef du

Domaine de Verchant depuis le printemps 2019, il façonne une gastronomie où chaque détail compte, entre le respect du produit, la rigueur et la créativité.

Franck Putelat : l'excellence étoilée au service de Marcelle

Le Domaine de Verchant confie l'accompagnement culinaire de son restaurant au chef Franck Putelat. Bocuse d'Argent en 2003, Meilleur Ouvrier de France en 2019 et doublement étoilé Michelin à sa Table à Carcassonne, ce chef d'exception insufflé à Marcelle son art du goût et son exigence du détail. Entre héritage et audace, il met son talent au service d'une cuisine en perpétuelle évolution, où la transmission et l'innovation dialoguent avec élégance. Une rencontre au sommet, promesse d'une expérience gastronomique unique.



DOMAINE DE VERCHANT

1 Boulevard Philippe Lamour, 34170 Castelnau Le Lez

Tel : 04 67 07 26 00

domainedeverchant.com

Perspectives disponibles sur demande

