

DOMAINE DE  
**VERCHANT**



## Le Domaine de Verchant : *révèle son écrin de fêtes*

A l'occasion des Fêtes de fin d'année, Clément Boursiquot, le Chef Pâtissier du Domaine de Verchant dévoile son écrin aux saveurs exquises. Une création savoureuse, moderne et élégante s'ouvrant sur un coeur révélant des mets précieux : une alliance chocolat et truffe intrigante déclinée autour de différentes textures et découvertes gustatives.

Le Diamant Noir, une bûche offrant un moment de dégustation unique ornée d'une texture composée d'un sablé cacao craquant, accompagnée subtilement d'une mousse au chocolat noir Grenada 65%, agrémentée d'un crèmeux à la truffe, surmontée d'un biscuit pain de Gênes tendre et moelleux, associée à une compotée de myrtille et une bavaroise au miel de truffe.

La truffe exquise venant magnifier la douce amertume du chocolat, est une délicate manière de célébrer les richesses et les saveurs des traditions françaises ancestrales. Dans son ouvrage intitulé Physiologie du goût, Brillat-Savarin écrit que la truffe « peut, en certaines occasions rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables ». Un bijou gastronomique afin de parfaire en beauté la fin des repas magiques des fêtes de fin d'années.





## Clément Boursiquot, *Chef Pâtissier curieux et passionné.*

Originaire de Montpellier, après cinq ans d'étude et l'obtention de trois diplômes, Clément débute sa carrière dans la pâtisserie il y a dix ans. Durant toute son enfance, ce jeune chef adorait regarder sa grand-mère pâtisser et déguster ses succulents gâteaux. Avant d'entrer en restauration, Clément Boursiquot a passé 8 années en boutique, où il a rencontré son mentor, Olivier Bajard. Avec le Chef Alexandre Paget qui lui a transmis la passion de la pâtisserie, ce sont deux grands personnages pour qui le Chef nourrit beaucoup d'admiration. Clément Boursiquot a travaillé à l'Hôtel Parc Beaumont à Pau avant de partir réaliser son rêve à San Francisco aux Etats-Unis, et de travailler pour le restaurant l'Acquerello, deux étoiles Michelin. Il rejoint les équipes du Domaine de Verchant en février 2020.

### *Informations pratiques*

« *Le Diamant Noir* » - Taille unique pour 6-8 personnes

Prix : 59 euros

*En pré-commande à partir du 1er décembre*

*Disponible à partir du 16 décembre*

Boutique : <https://boutique.domainedeverchant.com/>

Disponible sur place ou à emporter

Informations au 04 67 07 26 00

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

### Contact Médias

Jezabel Nogaro  
MELCHIOR | Agence de Communication  
98, rue Pierre Demours | Paris 17e  
+33(0)1 45 51 22 40 | +33(0)6 61 99 43 09  
[jezabel@agencemelchior.com](mailto:jezabel@agencemelchior.com) | [www.agencemelchior.com](http://www.agencemelchior.com)