

Le chef Alexandre Caillaud à la tête du restaurant Marcelle au Relais & Châteaux Domaine de Verchant



Le chef **Alexandre Caillaud** à la tête du restaurant Marcelle, la table gastronomique et Relais & Châteaux du Domaine de Verchant. **Le Domaine de VERCHANT** ouvre un nouveau chapitre pour offrir une expérience culinaire originale avec sa table gastronomique, **Marcelle**. Une nouvelle proposition culinaire haut de gamme éclot en ce printemps 2023 avec en prime le conseil culinaire et le suivi du chef **Nicolas Sale**.



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.



Nicolas Sale

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 Laurent Pourcel et de bien d'autres. Dernièrement **Nicolas Sale**, Chef multiétoilé, 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 **Jean-Pascal Picollet**, Directeur Général du domaine, a pour volonté de l'inciter à puiser dans son parcours personnel les originalités qui feront sa signature.



Alan Lainé

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.



Alexandre Caillaud

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.



[MARCELLE](#) au **Domaine de Verchant**

1 boulevard Philippe Lamour 34170 Castelnau Le Lez France

Source tendancehotellerie.fr

[F&S LIVE](#)