

VENDREDI 13 AOÛT 2021  
Midi Libre

## Votre été avec **Midi Libre**



### ► L'espace détente

Verchant, c'est aussi un somptueux spa dédié au bien-être et à la remise en forme. Véritable cocon de plénitude s'étendant sur près de 2 000 m<sup>2</sup>, il propose à ses hôtes une expérience des plus sensorielles et permet une évocation totale entre massages, gommages, modelages, sauna, hammam, jacuzzi, salle fitness et piscines.

### ◀ Une plage au cœur des vignes

En plein milieu des vignes, La Plage by Verchant, dans une atmosphère très wild & ethnic, offre une invitation à l'évasion, à la détente et à la relaxation. Mais aussi des soirées festives autour de sa brasserie chic, les pieds dans le sable, la tête dans les étoiles. Pour un moment hors du temps !



# Verchant, une oasis de charme

## NOTRE SÉRIE DU VENDREDI : L'ÉTÉ FESTIF



Le domaine a plus d'une corde à son arc pour satisfaire les gastronomes et les épurés.

**Laurent Vermorel**  
lvermorel@midilibre.com

Quel calme ! Quelle sérénité ! À dix minutes à peine du bourdonnement incessant du centre-ville de Montpellier, le domaine de Verchant offre une véritable oasis de charme et de quiétude, en plein milieu des vignes. Connue internationalement pour son relais & châteaux cinq étoiles, composé de 26 chambres, suites et appartements luxueux donnant sur un somptueux parc classé, la propriété, chère à Pierre et Chantal Mestre, a bien d'autres atouts dans sa manche. Parmi lesquels un restaurant gastronomique à l'ambiance confidentielle, géré de main de maître par le chef Mathieu Gourreau (lire ci-dessous) qui y distille une cuisine méditerranéenne saluée d'un joli 14/20 par le Gault & Millau et d'une "Assiette" par le guide Michelin. Une table réputée, dans un écrin de verdure, qui, cerise sur le gâteau cette année, propose des soirées "baroque" ou "jazz", tous les mardis de l'été, pour le plus grand bonheur des fins palais mélomanes.

Sur l'aile opposée, surplombant le vignoble, La Plage by Verchant propose pour sa part une atmosphère détendue qui se prête au lâcher-prise. La journée, la magnifique piscine à débordement invite au farniente. Mais le soir venu, c'est une ambiance bien plus festive qui investit les lieux autour de la brasserie chic du chef Alexandre Caillaud qui y propose une cuisine aussi raffinée que délicate.

### Multiples réjouissances

Champagne, cocktails, DJ, groupes de musiques, bar à tapas les pieds dans le sable... Tous les soirs la fête bat son plein. Avec, en prime, des soirées spéciales "Apéro-rosé" le lundi, "BBQ" le mercredi, "Caviar" le samedi ou encore "Déjeuner sur l'herbe" le week-end. Sans oublier les rendez-vous incontournables : "Jeudis retrouvailles" le 19 août, "Playa Havana" le 26 août, "Africa queen" le 9 septembre et "1582" le 23 septembre.

De multiples réjouissances qui font de Verchant un haut lieu festif montpellierain.

> Plus d'informations et tarifs sur [www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

Tous les mardis de l'été, les soirées jazz et baroque offrent une parenthèse enchantée, hors du temps, dans un écrin de verdure.

PHOTO L.V.



# « Je m'investis comme si j'étais étoilé »

## ENTRETIEN

Mathieu Gourreau, le chef exécutif du domaine de Verchant, propose une carte et des menus aux accents du sud dans le respect de la saisonnalité.

### D'où êtes-vous originaire et quel a été votre parcours ?

J'ai 44 ans, je suis originaire de Tours mais j'ai quasiment fait toute ma scolarité et mon apprentissage à Bordeaux. J'ai commencé chez Francis Garcia au Chapon fin puis au Relais de Compostelle. J'ai ensuite fait mon parcours étoilé en commençant avec Bruno Caironi à Troyes, durant sept ans, qui est le bras droit d'Alain Ducasse. Avant de vadrouiller au Luxembourg, au Maroc, aux États-Unis, à Saint-Barthélemy puis retour en France à Cannes, Saint-Tropez et, depuis 2019, ici, à Verchant.

### Comment est venue cette passion pour la cuisine ?

J'ai un oncle qui est restaurateur dans la région tourangelle et, petit, j'étais toujours dans ses patentes. D'ailleurs, j'ai deux frères qui sont également dans le métier. Ça prouve que ça nous a marqués comme m'ont marqué aussi les bons petits plats de ma grand-mère. Après, j'ai toujours aimé manger et rechercher les bons produits. J'adore ça.

### Lesquels par exemple ?

Je travaille beaucoup avec un producteur d'herbes près de Valence, Fleur délice, pour twister mes plats. Il me fournit en basi-

lic citron, estragon du Pérou, bourrache... Je travaille aussi le thon de Méditerranée avec Sud mer, le safran des pays de l'or, le bœuf wagyu de Saint-Drézéry...

### Pourquoi avoir posé vos valises à Verchant ?

Après avoir travaillé durant trois ans en brasserie, avec 300-400 couverts, je voulais retrouver un établissement gastronomique. Rechercher les produits, mettre en avant les saveurs. Et je suis tombé sous le charme du domaine qui est somptueux.

### Comment définiriez-vous votre cuisine ?

Je fais une cuisine méditerranéenne, que m'a inculquée Bruno Caironi, à laquelle vient s'ajouter un côté japonisant que

m'a enseigné le chef Sunny à Saint-Barthélemy.

### Quels produits aimez-vous travailler ?

Le poisson, j'adore. Mais aussi le risotto sous toutes ses formes. J'envisage d'ailleurs de faire une carte spéciale risotto.

### Décrocher une étoile au Michelin, ça vous titille ?

Je vais être franc, je travaille comme si j'étais étoilé. En tout cas, je me donne à fond comme si je l'avais et que je ne devais pas la perdre. Et pour moi, un 1420 au Gault & Millau est l'équivalent d'une étoile aujourd'hui. Après, si un jour je décroche une étoile, je serais vraiment très fier pour toute mon équipe.

Recueilli par L. V.



Le chef Gourreau à la tête du restaurant gastronomique Marcelle. R.D.H.