

# RESTAURANT VERCHANT & LA PLAGE

DEUX TABLES, DEUX AMBIANCES

Après quelques mois de fermeture, le prestigieux Domaine de Verchant s'apprête à rouvrir ses deux tables avec une toute nouvelle offre. Au programme, vente à emporter, soirée « retrouvailles » tous les jeudis, menu « barbecue » les vendredis et samedis et pique-nique chic les week-end. L'occasion de revenir sur la proposition culinaire de ce haut-lieu de l'hospitalité montpelliéraine.

D'un côté, la table gastronomique apparaît toute en élégance face au parc classé et ses compositions inventives. De l'autre, immergée dans les vignes, la brasserie dont la carte change chaque semaine rassemble cuisine locale et produits de saison.

C'est auprès de son oncle, lui-même restaurateur, que le jeune Mathieu Gourreau, chef exécutif du Domaine de Verchant, développe une véritable passion pour la cuisine. Avec le chef Bruno Caironi du groupe Ducasse, il apprend

la rigueur et la précision. Puis multiplie les expériences à l'étranger. Des collaborations qui lui permettent d'élargir ses inspirations. Sa cuisine, à la fois traditionnelle et créative, est enrichie de notes colorées et méditerranéennes. Ses plats savoureux mettent sur le devant de la scène produits locaux et de saison avec toujours une note d'inattendu.

Au cœur des vignes, à La Plage, le chef Alexandre Caillaud quant à lui revisite les grands classiques de la brasserie avec chic et originalité.



Le chef pâtissier, Clément Boursiquot, vient de rejoindre les rangs. Un retour aux sources pour le Montpelliérain fraîchement débarqué de San Francisco. Ses desserts raviront les plus gourmards, mais aussi les plus gourmets. On a hâte de découvrir les futures créations « signatures » qui seront proposées à l'occasion des fêtes de fin d'année ou encore de Pâques, ou à chaque changement de saison.

Covid-19 oblige, l'offre de restauration a dû s'adapter à une nouvelle réglementation. Désormais, l'établissement propose un service de « drive ». Via une plateforme dédiée, on peut désormais en quelques clic réserver un menu complet renouvelé chaque semaine, imaginé par le duo de chefs. Au programme, produits frais et de saison pour des compositions créatives et gourmandes. Pour accompagner votre délicieux repas, le talentueux chef sommelier, Cyrille Bajolet, propose à son tour une sélection de vins du Domaine et de la région.

La nouveauté ne s'arrête pas là ! Le week-end, vous pouvez désormais réserver un panier « pique-nique » à savourer au choix sous les arbres centenaires du parc classé, au milieu des vignes ou encore sous l'ombre des platanes.

Les vendredis et samedis soir, ce sont des soirées barbecue qui vous seront proposées, les pieds dans le sable. Une nouvelle façon d'apprécier les choses simples de la vie, dans un cadre 5 étoiles.

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

© Domaine de Verchant

