



## Extension et étoile : le Domaine de Verchant voit grand



De gauche à droite : Jean-Pascal Picollet, Caroline Redon-Jauffret, Pierre Mestre. ©Agencehv

Une étoile Michelin. « Notre première ambition : obtenir une étoile Michelin », affiche clairement Pierre Mestre, propriétaire du Domaine de Verchant (120 salariés) depuis 2002 et fondateur de New Orch (ex-Orchestra), jeudi 30 juin. « Notre chef Mathieu Gourreau, du restaurant gastronomique Marcelle, a la capacité et l'envie d'être distingué et reconnu par ses pairs. » Ce projet est porté par Jean-Pascal Picollet, « pur produit de Relais & Châteaux et de la restauration », comme il se présente, à la tête du domaine depuis un mois après onze années passées à la direction de La Chèvre d'Or, Relais & Châteaux 5 étoiles à Èze (Alpes-Maritimes), comme nous l'annoncions dans *Les Indiscrétions* du 7 juin, [ici](#).

**17 M€ dans l'extension.** Autre ambition de la direction : doubler la capacité d'accueil du domaine. Pour cela, Verchant engage des travaux : un bâtiment de 4.000 m<sup>2</sup> sur 3 étages, qui prendra place à l'arrière du château. Soit un ajout de 25 chambres de type suite avec loggia privative aux 25 chambres déjà existantes. « Cinquante chambres, c'est la limite que l'on se donne pour garder notre âme de petite maison et garantir notre service de qualité », précise Pierre Mestre. Le restaurant gastronomique Marcelle sera déménagé, pour passer de trente-cinq à cinquante couverts.

L'extension est conçue par l'architecte Pascal Mégias, de Mégias-Vernhes Architecture (Aigues-Mortes). « Cela sera contemporain et très épuré. Nous ne voulions pas faire du faux vieux », ajoute Pierre Mestre. 17 M€ sont investis. Les travaux entament une trêve estivale, avant de reprendre en septembre, pour une livraison prévue à l'été 2024.

« En 2002, on m'avait annoncé qu'aucun hôtel 5 étoiles ne fonctionnerait à Montpellier. Je suis donc fier aujourd'hui que Verchant fasse partie des établissements étoilés de la métropole », se remémore Pierre Mestre, qui ajoute que le domaine enregistre 92 % de taux d'occupation pour l'été.



©Mégias-Vernhes Architecture

**Parc classé.** Bientôt 10 ans que le projet d'extension mûrit. Un temps long, contraint par la présence du parc du domaine classé à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques. Le classement a obligé la modification du PLU de Castelnaud-le-Lez, pour engager l'extension du domaine, modification votée à l'unanimité il y a cinq ans par la Métropole. *« Un énorme travail avec la Drac et le chef de la conservation des parcs nationaux de France a été engagé pour pérenniser le parc, planter des tilleuls, et protéger les espèces présentes. »* La sécheresse et les insectes ravageurs ayant obligé le propriétaire à l'abattage d'arbres centenaires.

**Enotourisme.** L'ambition du nouveau directeur Jean-Pascal Picollet : recentrer et remettre au goût du jour le vin. Pour cela, le domaine obtient fin mars dernier le Label Vignobles & Découvertes, label national créé par le Conseil supérieur de l'œnotourisme, dont la plaque est remise le 7 avril par Michaël Delafosse, maire de Montpellier. Le domaine représente 17 hectares de vignes, pour 700 hectolitres produits, dont la moitié mise en bouteille dans la vente pour le domaine, les restaurants et les cavistes de la région. *« Nous prévoyons d'aller encore plus loin avec la création d'un sentier de découverte, la mise à disposition de vélos électriques pour les balades dans le vignoble. C'est un gros travail de marketing expérientiel à étoffer pour fidéliser nos clients »*, développe Séverine Lecoester, directrice commerciale et marketing du domaine.

> Plus à lire sur les projets du domaine dans *ToulÉco* [ici](#).

**22 siècles d'histoire.** Une pierre immémoriale a été découverte sur le domaine, avec le nom d'une certaine « Quintina » gravé dessus. Ce qui va lancer les premières fouilles, pour retracer l'histoire complète de Verchant. *« On pense que le domaine a accueilli la villa d'une famille romaine, avant de devenir une métairie puis le lieu de vie de familles illustres de la région dont celle de Laurent de Sarnelly, Pierre Verchant, Jules Leenhardt et Pierre et Chantal Mestre »*, raconte Caroline Redon-Jauffret, journaliste spécialisée dans l'univers du vin, des parfums et des arômes, auteure du livre *« Domaine de Verchant : un voyage dans le temps »*, tout juste paru.

**Recrutements et logements : deux difficultés pour l'économie régionale.** *« Nous avons dû fermer six mois certaines chambres, par manque de femmes de chambre »*, révèle Pierre Mestre. Le domaine fait en effet face à la pénurie de main-d'œuvre dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. *« Pour attirer le personnel, nous proposons désormais des logements à nos employés. Cela démontre bien des problématiques fortes de l'économie régionale : le logement, et les recrutements dans les métiers de l'hôtellerie/restauration »*, explique-t-il.

**New Orch, c'est le 26 juillet.** Pierre Mestre annonce la tenue d'une conférence de presse sur New Orch (Orchestra), le 26 juillet. À (re)lire, l'interview exclusive de Pierre Mestre, paru dans *Hérault Tribune* le 20 mai, [ici](#), et l'article des *Échos* du 2 juin, [ici](#).