

GASTRONOMIE

Un nouveau chef à Verchant

Tandis que deux chefs quittent Verchant, Vincenzo Regine prend les rênes de La Plage. Si une nomination est attendue pour la table gastronomique Marcelle, les fêtes de fin d'année n'en restent pas moins prometteuses.

Comme annoncé dans notre édition du 28 septembre, le domaine de Verchant a entamé sa mue à travers un vaste projet d'extension de son hôtel et spa 5* à Castelnau-le-Lez. Sans oublier, des évolutions côté restauration. « L'expérience de Jean-Pascal Picollet nous sera utile car la quête de l'étoile est un investissement financier et humain. Jean-Pascal a une expérience du luxe et il aura les mains libres pour faire avancer le projet », déclarait alors Pierre Mestre, le propriétaire. Objectif : décrocher l'étoile au Michelin et placer le domaine de Verchant parmi les fleurons du luxe et de l'art de vivre en région d'ici à 2024.

CHAMBOULE-TOUT EN CUISINE

Depuis le mois d'août dernier, Jean-Pascal Picollet a nommé Ludovic Diez-Pomares - ancien du Ritz et de La Chèvre d'Or - directeur de la restauration, suite au départ de Benoît Baeteman. « La quête de l'étoile d'ici à 2025 nous donne une vision de la gastronomie différente. Chef de Marcelle depuis trois ans, Mathieu Gourreau a quitté ses fonctions. Nous recruterons un nouveau chef en début d'année, Alexandre Caillaud assure l'intermittence », confirme Jean-Pascal Picollet, le directeur général. Également sur le départ, Alexandre Caillaud a été sous-chef de La Plage de 2016 à 2017 puis chef exécutif à partir de 2019.

UN CHEF DE LUXE

Vincenzo Regine, natif de l'île d'Ischia près de Naples, arrive donc à la brasserie La Plage avec une carte aux accents italiens et méditerranéens. « Vincenzo Regine a été chef de la brasserie Les Remparts à La Chèvre d'Or. Nous sommes restés en contact surtout que récemment, il avait décroché un poste au Château des Carrasses », développe Jean-Pascal Picollet qui a dirigé La Chèvre d'Or - hôtel 5* dont le restaurant compte 2* Michelin - durant onze ans. Avant d'exercer au Château les Carrasses et sur la French Riviera, Vincenzo Régine était à l'hôtel bruxellois Amigo Rocco Forte classé 5* en Belgique, puis à La Muse à la boutique-hôtel Cœur de Megève dans la station éponyme de Haute-Savoie.

DES FÊTES EN GRANDE POMPE

Au sein de cet hôtel 5* membre du réseau Relais & Châteaux, le chef et les équipes du restaurant gastronomique Marcelle proposent deux menus de fêtes pour le réveillon de Noël, le 24 décembre et le 1er janvier au soir, de 125€ et 165€. À La Plage, le chef Vincenzo Regine présente un buffet aux saveurs de Noël, le 25 décembre et le 1er janvier, à 90€ et 95€. Pour célébrer la Saint-Sylvestre, dîner d'exception et revue cabaret se préparent.

Christelle Zamora

Domaine de Verchant, 1, bd Philippe Lamour, à Castelnau-le-Lez. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site www.domainedeverchant.com ou par téléphone au 04 67 07 26 00.





Le chef Vincenzo Regine prend les commandes de la brasserie La Plage au domaine de Verchant. Alexia Roux