



DOMAINE DE
VERCHANT

HÔTEL & SPA

Marcelle.
VERCHANT

T : 04 67 07 26 08
restaurant@verchant.fr

LA PLAGE
VERCHANT

T : 04 67 07 26 02
restauration@verchant.fr

LE SPA
VERCHANT

T : 04 67 07 26 26
verchantspa@verchant.fr

ÉVÉNEMENTS
VERCHANT

T : 04 67 07 26 10
events@verchant.fr

L'CAVE
VERCHANT

T : 04 67 07 26 00
caveau@verchant.fr

Instagram Facebook LinkedIn Twitter

Tel : 04 67 07 26 10
reservation@verchant.com

CHÂTEAU
VERCHANT

Le Domaine de Verchant

La classe de mise à niveau a eu la chance de visiter l'établissement et de rencontrer 5 intervenants avec lesquels ils ont pu discuter afin d'en savoir un peu plus sur l'établissement et son personnel.

Le domaine de Verchant est un hôtel 5 étoiles situé à Castelnau-le-Lez.

Ce lieu est rempli d'histoire depuis plusieurs centaines d'années et il est lié à la chaîne relais & château.

L'hôtel est ouvert 7j/7 et 24h/24, vous pouvez y retrouver un restaurant gastronomique « Marcelle » et une brasserie « La Plage » pouvant servir entre 60 et 150 couverts selon les saisons.

Le taux d'occupation de l'établissement peut varier de 60% à 100% selon les périodes.

La clientèle est majoritairement française mais elle se compose également d'une partie étrangère avec des clients Suisses, Belges, Espagnols, Allemands et Américains. Tous viennent principalement pour un tourisme de loisir, d'affaire ou encore viticoles.

À l'heure actuelle, cet hôtel a une capacité de 26 chambres, suites et appartements luxueux de 30 à 90m2 réparties dans le château. Cependant un projet d'extension est en cours afin d'agrandir ses capacités de 26 chambres.

Toutes les chambres ont leur caractère et invite au calme, à la découverte, au voyage ainsi qu'à l'éveil des sens.

Cet établissement compte environ 100 salariés à l'année et 150 en haute saison (avril-octobre), le personnel a la possibilité d'être logé à proximité.

L'établissement transmet une ambiance douce, relaxante, ancienne et moderne à la fois. Vous pouvez y retrouver une réception, un espace petit-déjeuner, une salle prestige de 200m2 et une terrasse pouvant être utilisées pour les mariages ou séminaires. Le domaine possède aussi un espace spa sur deux étages acceptant les clients extérieurs à l'hôtel (soins, massages, salle de sport, piscine, jacuzzi, hammam, sauna...)



Certains des produits tels que les fruits, légumes, herbes aromatiques utilisées par les restaurants proviennent des potagers et vergers du domaine, ils ont également 20 parcelles de cépage pour une exploitation de 22 ans, 6 cuvées de vins avec embouteillages surplace ainsi qu'une cave à vins où vous y retrouverez 2000 références



Nous avons pu parler avec plusieurs personnes :

l'assistante de direction, qui nous a accueillis avec joie, elle a pour rôle la gestion des salariés et leur recrutement.

La coordinatrice qui coordonne la salle de restaurant avec les autres métiers en cuisine et réception, elle s'occupe donc du technique et de l'administratif.

La directrice commerciale, qui évolue dans l'établissement depuis 2014. Elle est chargée d'évènements, d'actions de visibilité, de l'offre marketing ainsi que des offres promotionnelles. Elle gère donc le budget de stratégie de mise en avant du terroir et de la région autour de l'établissement.

Le directeur général, qui après avoir dirigé plusieurs hôtels et restaurants à Paris a décidé de venir au domaine de Verchant. Il dirige et supervise toutes les sections de l'établissement avec les propriétaires du domaine.