

Le Dallaison

La gastronomie Saintaise

Une atmosphère conviviale et raffinée

Dans le cadre de leur épreuve de Culture Générale et Expression, les étudiants de BTS CPI du Lycée Bernard Palissy ont eu l'opportunité de visiter Le Dallaison, restaurant gastronomique réputé à Saintes.

Après des débuts brillamment réussis en ville, le moment était venu pour eux de rayonner dans un autre environnement.

Amoureux de la nature, ils ont choisi un cadre naturel et paisible pour proposer des mets qui allient alliance des saveurs, qualité, et raffinement.

Dans ce restaurant, vous vous sentirez à la campagne tout en étant à 5 minutes du centre ville.

Une accueil chaleureux et convivial vous attend ainsi qu'une cuisine classique de saison.

Coralie sera ravie de vous accueillir avec le sourire. Avec son équipe, elle vous expliquera les plats élaborés par son mari, le chef Jérôme, toujours soucieux de proposer à ses clients une cuisine authentique.



Un chef qui travaille les produits locaux

Le chef Jérôme privilégie les produits locaux, de saison, en les sélectionnant au marché, chez les maraichers et chez les producteurs de la région.

Les menus sont créés au fil des saisons pour toujours proposer des mets imaginés à partir de produits frais.

Le chef est engagé dans une démarche zéro gaspi, ainsi les pertes alimentaires sont redistribuées aux animaux ou transformées en compost. Il réutilise aussi les os, les arêtes, et les pertes pour réaliser des jus, des bouillons et des assaisonnements.

Jérôme Dallet nous a expliqué sa philosophie et sa vision du métier.

Lorsqu'on lui a demandé s'il se considérait davantage comme un artiste ou un artisan, le chef nous a répondu qu'il se sentait avant tout artisan. Selon lui, son travail consiste à reproduire et à perfectionner des techniques qu'il a apprises au fil des années auprès de grands chefs, plutôt que de se concentrer uniquement sur l'innovation et la création pure. Il a ajouté que l'artisanat reposait sur un savoir-faire transmis et maîtrisé au fil du temps. Pour lui "Être un artiste est un état d'esprit qu'il n'a pas". Il préfère transmettre et retravailler avec rigueur et créativité des recettes qu'il maîtrise.

Nous remercions le Dallaison et son équipe de nous avoir accueillis et d'avoir pris du temps pour nous faire découvrir les coulisses de la gastronomie Saintaise.

Gerard Quentin & Gaillard Kyhan