



Le Dallaison

Des élèves de BTS visitent le Dallaison

Dans le cadre de leur BTS, la classe de 2CPI a découvert le Dallaison. En effet, la visite de ce restaurant gastronomique est en adéquation avec le thème de Culture Générale et Expression “A table ! Formes et enjeux du repas”. La sortie a été enrichissante et a permis de mieux cerner les différences avec la restauration scolaire, objet du précédent article.

Élaborer un menu dans la restauration privée n’a rien de comparable avec les repas confectionnés dans le cadre familial ou scolaire même si on retrouve de nombreuses contraintes à respecter telles que le coût, l’équilibre alimentaire, les règles d’hygiène et la quantité. Il faut inviter les clients à découvrir de nouvelles saveurs et leur proposer d’entrer dans un nouvel univers. Le jeune chef nous a expliqué qu’il essayait avec son équipe de privilégier les produits frais et de saison via des producteurs locaux. Ils accordent une importance toute particulière aux plats servis le soir qui sont “plus sophistiqués” que ceux du midi qui sont plus “classiques et simples”. Le chef se présente comme un artisan plutôt qu’un artiste car il considère que “c’est un état d’esprit” qu’il n’a pas et qu’il respecte l’enseignement reçu de nombreux chefs qu’il admire.



- **Les différents menus**

Le Dallaison propose 2 services : celui du midi et celui du soir. Le services du midi propose un “menu Tradition” qui est moins cher mais tout aussi savoureux. Le soir, la carte est composée de 3 menus : le menu de saison, le menu en 5 temps et le menu en 6 temps. Les prix vont de 37€ à 90€.

- **Le gaspillage**

Le gaspillage est le fléau de la restauration en tout genre. A notre question sur ce sujet, le chef nous a répondu : “ Nous n’avons aucun gaspillage”. En effet la carte est limitée et les restes de cuisine sont réutilisés afin de les recuisiner et de nourrir le personnel.

- **L'évolution du Dallaison**

Le Dallaison est passé par plusieurs étapes depuis l'ouverture. En effet, le restaurant était à l'origine au centre ville de Saintes où il a gagné une étoile au guide Michelin. Après une année de fermeture et donc la perte de leur distinction, le Dallaison réouvre ses portes dans un cadre naturel, chaleureux et intimiste. Dans un futur proche, ils aimeraient être davantage autosuffisants. Coralie Dallet nous a montré leur jardin avec un potager et des plantes aromatiques. Ils construisent une serre qui abritera des agrumes.

Nous remercions évidemment Jérôme et Coralie Dallet ainsi que toute l'équipe du Dallaison pour nous avoir accueilli chaleureusement sur leur précieux temps.

