

FOOD AND SENS

VISITE DU DALLAISON

Dans le cadre du thème de l'épreuve de Culture Générale et Expression : "A table ! formes et enjeux du repas", les élèves de BTS 2CPI ont visité le restaurant gastronomique Le Dallaison, situé à Saintes (17).

Ce restaurant allie plats de saison, savoir faire, traditions françaises et quelques touches d'exotisme venant d'Asie. En effet lors de l'échange, Coralie Dallet nous a expliqué qu'ils aimaient beaucoup voyager notamment en Asie, et qu'ils revenaient avec quelques épices dans leurs bagages.

Ils ont un petit jardin potager et aromatique. Il ont aussi quelques arbres fruitiers et construisent une serre pour cultiver des agrumes. Leur rêve, atteindre l'autosuffisance.



PHOTO ISSUE DE LEUR SITE INTERNET

Ce restaurant met en avant l'importance de l'utilisation de produits locaux.

Le chef suit également le rythme des saisons, en proposant des menus qu'il modifie régulièrement en fonction des produits qu'il trouve au marché ou auprès de producteurs locaux.

La cuisine du chef est réputée pour ses plats de la mer.

Au premier abord, le restaurant est semblable à une maison charentaise typique aux extérieurs fleuris. Cependant l'intérieur contraste avec son aspect moderne et boisé. Le tout forme une symbiose entre la beauté des plats et la douceur du paysage et permet de passer un moment hors du temps.



Jérôme Dallet le Chef et Coralie Dallet.

Ce restaurant se situe au milieu d'une grande cour arborée. Il y a une terrasse avec une magnifique vue sur le jardin. L'intérieur, élégant et chic, peut accueillir jusqu'à 30 couverts par service répartis dans 3 salles.

Nous tenons à remercier l'équipe de nous avoir ouvert les portes de leur restaurant et d'avoir échangé autour de leur passion.

