

# À la pointe de la restauration

## Une rencontre qui ouvre l'appétit

### Une visite exclusive des coulisses du Dallaison, restaurant gastronomique de Saintes.

Dans le cadre de leur épreuve de Culture Générale et Expression, les étudiants en BTS CPI du lycée Bernard Palissy ont eu l'opportunité de découvrir les coulisses du Dallaison, un restaurant gastronomique de Saintes, situé dans un cadre merveilleux et naturel.

Le Dallaison met en avant l'utilisation de produits locaux avec pour objectif l'autosuffisance. Ses menus, élaborés au rythme des saisons, évoluent régulièrement. Chaque mercredi, le chef adapte l'un de ses plats selon la disponibilité des ingrédients au marché.

Soucieux de limiter le gaspillage, l'équipe du restaurant valorise ses déchets : les épluchures de légumes sont transformées en jus, tandis que les os et les arêtes sont utilisés pour la préparation de bouillons.

Enfin, M. Dallet nous a confié qu'il ne se considérait pas comme un artiste, mais comme un artisan.



### L'aventure culinaire de monsieur et madame Dallet

Le Chef, Jérôme Dallet, était déjà fort d'une expérience solide lorsqu'il fonda avec sa compagne, Coralie Le Diraison, en 2018 le Dallaison, savant mélange de leurs deux noms respectifs, un nom qui rime avec "maison" et "saison".

En effet, le chef Jérôme Dallet, après avoir été fraîchement diplômé de La Rochelle, fit ses armes en France aux côtés de grands chefs comme Emmanuel Renaut, Stéphane Carrade et Pierre Gagnaire.

C'est après avoir rencontré Coralie qu'ils voyagèrent à travers le monde pour parfaire leur art : le Canada, l'Australie et la Suisse. De retour en France, ils décidèrent de fonder leur propre restaurant, situé dans le centre de la ville de Saintes. Leur cuisine a su conquérir un large public, décrochant même une étoile au guide Michelin. Ce n'est pas pour autant que les Dallet ont renoncé au voyage, leurs nombreuses excursions en Asie se ressentent dans la cuisine du chef qui se veut locale avec une touche d'exotisme.

Depuis quelques années, Le Dallaison a changé d'adresse, offrant à ses clients un cadre magnifique en plein air. Le chef propose à la carte des plats inspirés par les produits locaux de saison.



avis google du Dallaison



vidéo du Dallaison : <https://www.lcdallaison.com/>



avis google du Dallaison