

Le guide du Moutard

Le Dallaison

Restaurant

Arthur VAESKEN
Gautier COLSON
Lluís TORRES
Raphael MOUROT

Situé à Saintes, Le Dallaison est un restaurant dirigé par Jérôme Dallet et sa compagne Coralie.

Après avoir travaillé aux côtés de chefs renommés, Jérôme a choisi de s'établir en Charente-Maritime, près de sa ville natale de Pont l'Abbé d'Arnoult.

Ensemble, ils ont créé un lieu alliant convivialité et raffinement, mêlant traditions culinaires et influences de leurs voyages.



Le menu met en avant des produits locaux de la mer et de saison, reflétant l'engagement et les valeurs du chef.

Le Dallaison est également reconnu pour son service chaleureux et son cadre élégant, offrant une expérience culinaire mémorable aux visiteurs.

Un Restaurant à Taille Humaine :

Avec une capacité maximale de 30 couverts, le Dallaison reste un restaurant à échelle humaine, où chaque client est traité comme un invité spécial. Les repas sont servis dans une salle décorée avec soin, où l'on peut observer un mur ornée d'un dessin unique réalisé par un graphiste de Poitiers, représentant la carte du chef. Les tables, en frêne massif, sont dépourvues de nappes, créant ainsi une atmosphère à la fois moderne et conviviale.



Une Philosophie du Gaspillage Zéro :

Le respect du produit et l'optimisation des ressources sont au cœur de la démarche du Dallaison. Aucune perte n'est tolérée dans cette cuisine. Les carcasses de poulet sont utilisées pour faire des jus, les têtes de poissons sont fumées pour créer de nouvelles saveurs. Même les déchets sont valorisés, avec une démarche zéro déchet, les restes étant compostés pour nourrir le jardin.



Une Histoire de Famille et de Passion :
Le nom « Le Dallaison » est également une référence à la famille. Le nom de famille de Jérôme, combiné avec celui de sa femme, Coralie, reflète la fusion de leurs vies et de leurs passions communes. Dans ce restaurant, ce n'est pas seulement de la cuisine que l'on parle, mais d'une véritable philosophie de vie.

L'Avenir du Dallaison,
de nouvelles perspectives :
Avec un cadre bucolique, une cuisine innovante, et un service attentif, le Dallaison poursuit sa route en toute sérénité, en respectant son credo : un mélange subtil entre tradition et innovation, au service d'une expérience gastronomique inoubliable.



Un grand merci au chef et à son épouse pour leur accueil chaleureux et attentionné lors de notre visite. Nous avons apprécié leur passion, leur professionnalisme et les échanges enrichissants. Une belle découverte qui nous donne envie de revenir pour déguster les créations !



Le Guide Du Moutard

Photographies de : www.ledallaison.com et Arthur VAESKEN