



Bienvenue chez Patricia Enjary, propriétaire de La Grosse Tour à Tours

Patricia Enjary a rouvert en 2015 son restaurant La Grosse Tour, avec un nouveau concept orienté bistrot chic. La cuisine faite maison, a pris aussi quelques couleurs exotiques, sous la baguette du nouveau chef Arnaud.



Patricia Enjary et le chef Arnaud, Restaurant La Grosse Tours @Dominique Postel Après quelques mois de travaux, le restaurant **La Grosse Tours** a donc retrouvé son charme d'antan. La décoration contemporaine a été en partie confiée à un artiste local Dominique Spiessert qui s'est chargé de customisé les murs. Depuis la restauratrice **Patricia Enjary** revient avec plaisir sur son premier terrain de jeu. « Ce lieu a vu passé pas mal de monde, et des univers différents. Aujourd'hui nous proposons une cuisine simple, avec des produits en provenance directe du marché. ». Au sous sol, la cave voûtée et aménagée, accueille la clientèle dans une belle atmosphère pour des réceptions, anniversaires ou réunions d'affaire. La carte de La Grosse Tours propose une sélection de plats au premier coup d'oeil assez classique, mais une touche créative et parfois surprenante venue d'Asie. On pourra ainsi déguster le Tataki de Bonite et son wok de légumes et coulis de poivron, le Tartare de Boeuf version Thaï ou encore le Curry vert de crevettes (Gambas), le plat signature du chef. Les produits proviennent évidemment de la production locale, des primeurs jusqu'aux fromages. Côté épices, le chef **Arnaud** garde bien secrètement ses adresses de fournisseurs. Au cours de l'année il repart au Cambodge, ou il a vécu et travaillé quatre ans, pour recharger son stock d'épices et de produits spécifiques. Côté vins, les amateurs de productions locales, naturelles et bio seront ravis puisque la carte est 100% locale. Mais parler de **La Grosse Tour** c'est aussi dévoiler un peu un spécialité de la maison ou plutôt de la propriétaire elle même. La fameuse pizza avec sa pâte sicilienne « secret de cheffe », a déjà séduit bon nombre d'habitues du lieu. Une fantaisie à cette table plutôt bistronomique, qui ne fait pas tâche, bien au contraire.

Restaurant La Grosse Tour

14 rue de la Grosse Tour

37000 Tours

09 80 66 90 65 / 07 60 58 18 27

<https://www.facebook.com/Lagrossetour?fref=ts>



