

# La « bonne cuisine » en bocaux » by DALLAIS »



**Fabrice Dallais, chef étoilé du Restaurant La Promenade au Petit-Pressigny (37) a créé une gamme de bocaux individuels haut-de-gamme, « By Dallais ». Version sucrée avec des desserts à l'ancienne, et des recettes de terrines maison pour le salé.**



Fabrice Dallais photo archive ©SandrineKauffer

Depuis trois générations, le restaurant La Promenade dans le sud de la Touraine au Petit-Pressigny fait partager sa passion pour les bons et beaux produits de la région.

Aux commandes depuis 2010, **Fabrice Dallais**, chef étoilé au Michelin (comme son père **Jacky Dallais**), présente depuis l'été 2016 une gamme de bocaux haut-de-gamme.


« L'idée était de créer une gamme de bocaux individuels autour d'un produit local de renommée: le lait de la coopérative de Verneuil » raconte Fabrice Dallais.

« Avec **Brigitte Arnaud-Boué**, présidente de Goulibeur (Broyé du Poitou) nous souhaitons aussi créer des produits autour du pique-nique, facilement

transportables ».



Le chef propose donc des recettes sucrées en portions individuelles de 125 grammes (équivalent d'un pot de yaourt): oeufs au lait de Verneuil, riz au lait de Verneuil, crèmes au lait de Verneuil au chocolat ou praliné.

Ces desserts d'antan gourmands et régressifs, sans colorants ni conservateurs, peuvent se conserver trois mois au réfrigérateur. Ils sont vendus entre 1,50€ et 2€ à la boutique de Laiterie de Verneuil près de Loches (37), où il s'en écoule pas moins de 250 pots chaque semaine. 

En fin d'année 2016, une gamme salée de quatre produits est également lancée, toujours sans conservateurs ni colorants, à base de viandes de Mayenne et de la Sarthe: boudin noir à tartiner, terrine de lapin au thym, terrine de campagne au Porto et pâté de tête persillé.

Ces spécialités se vendent autour de 5€ les 130g, et se conservent plus de six mois.

Ces terrines sont vendues au restaurant de Fabrice Dallais, La Promenade, mais aussi à la **Maison Clément à Tours**(37), et chez **Emmagine Le Bout du Monde** à Berthenay (37). La gamme salée et sucrée est depuis peu vendue à la Laiterie, épicerie de Reignac sur Indre (37).

« Nous souhaitons développer la gamme car elle rencontre un réel succès » confie Fabrice Dallais. Le chef prépare lui-même les bocaux sucrés dans la cuisine de son restaurant pendant ses jours de repos. Il souhaite ouvrir un laboratoire pour s'y consacrer davantage, mais sa priorité reste le restaurant.

La gamme de bocaux By Dallais sera présentée les 24 et 25 septembre 2017 au salon **Gourmet Food & Wine à Paris**, Porte de Versailles.

**Par Clémentine Chauveau**

**Photos Fabrice Dallais sauf ©SandrineKauffer**

**Restaurant La Promenade**

11 Rue du Savoureux

37350 Le Petit-Pressigny

# RELIRE

Fabrice Dallais; une cuisine personnelle