

# Ouverture du restaurant La Rissole à Tours



**« Faire plaisir et se faire plaisir en proposant une cuisine élaborée dans une ambiance décontractée ». C'est la philosophie mise en œuvre par Guillaume et Laëtitia Dallay dans leur nouveau restaurant, La Rissole, qui ouvrira le 18 mai 2018 place du Grand Marché à Tours (37).**



Laëtitia et Guillaume Dallay ©Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Après avoir ouvert en 2013 **Le Bistrot N'Home** rue de la Serpe à Tours (37), **Laëtitia et Guillaume Dallay** ouvrent en mai 2018 une nouvelle enseigne place du Grand Marché, à deux pas des Halles de Tours. Le chef **Guillaume Dallay** a d'abord exercé à Paris au **Lucas Carton** chez **Alain Senderens**, puis en Touraine, au **Château d'Artigny** à Montbazou et au **Choiseul** à Amboise.

Sa cuisine « bistronomique » revisite les classiques de la cuisine de bistrot à l'aide d'une pointe de haute gastronomie, univers dans lequel il a œuvré pendant plus de 20 ans.



Le nom de ce nouveau restaurant est tiré du livre Éloges de la Cuisine Française d'Edouard Nignon:

« Il s'agit du trésor qui vient embaumer les mets d'une odeur des casseroles, de la rôtissoire, de la poêle où se havisent des chairs délicates. C'est la torréfaction des graisses, qui forme, avec les sucs de la chair, ce gratin aux nuances dégradées de l'ambre blond à l'or le plus éclatant ! Sous la bienfaisante action de la chaleur, la chair laisse couler au fond du vase ses sucs et ses parfums dont résultera **La Rissole**. »

A La Rissole, la carte changera régulièrement au gré des produits de saison. La motivation première de **Laëtitia et Guillaume Dallay** est de proposer un bon rapport qualité/prix à leur clientèle, avec un maximum de fournisseurs locaux.

Parmi eux: l'agneau de Touraine de **Christelle et Laurent Luijks** à Artannes, les poissons de Loire de **Philippe Boisneau** à Amboise, la **Maison Couton** à Rochepinard pour les légumes, les pommes et poires de **Viviane et Jean-Luc Henry** à Bréhémont, les fromages affinés de Hans et Adeline Krischer à Tours, le **Pur Brebis Du Lochois** de **Dominique Cornuet et Jacques Froideveaux**, le pain de la **boulangerie de la Victoire** à Tours, les épices de **Terre Exotique** à Rochemorbon, les huiles bio de l'**Huilerie Pierre Marie** à Veretz...



## **La Rissole**

51 place du Grand Marché

37000 Tours

02 47 49 20 04

# RELIRE

Zoom sur un chef tourangeau : Guillaume Dallay.

Dessert d'été. Sablé sarrasin aux figues fraîches, crémeux baies roses.

Grecque de légumes de Touraine à la coriandre fraîche, par Guillaume Dallay.

Vichyssoise d'asperge vertes, chèvre frais et cake wasabi par Guillaume Dallay Le Bistrot N'Home à Tours.

3ème édition des Automnales de la gastronomie et du goût en Touraine