



## **Saveurs Rôties la nouvelle rôtisserie des Halles de Tours**

**Guillaume Séchan et Arnaud Rodari ouvrent une nouvelle adresse gourmande place des Halles, dédiées aux viandes rôties. Saveurs Rôties propose une carte composée de viandes grillées et de sandwiches « fait maison ».**

Poulet, saucsserie, cochon, magret,... tout ce qui se rôtie se retrouve dans les assiettes de Saveurs Rôties. Ici tout est fait maison, sauf peut-être « les croustons pour les salades maison », précise avec humour l'un des créateurs de cette nouvelle adresse gourmande à Tours. Arnaud Rodari. Avec son associé Guillaume Sechan, ils ont choisi de privilégier un lieu convivial avec une jolie touche de

contemporain dans la décoration de la salle.

Dans l'assiette on retrouve une belle proposition de viandes d'origines certifiées et pour la plupart locales. Cochon « Roi Rose », volailles du Loiret « Label Rouge » ou garanties Fermière. Les viandes sont grillées sur place dans la rôtissoire accueille les clients dès l'entrée du restaurant.

Côté sandwiches , la carte est généreuse et met en avant des spécialités régionales : Fermier, Landais, Toulousain, Franc-Comtois, le Vouvray (andouillette de Touraine), le Tourangeau (rillons de Touraine). Les sandwiches sont complétés d'une garniture champignons et pommes de terre. Quand aux pains les deux rôtisseurs ont choisi un boulanger du quartier qui a spécialement conçu un pain rond à base de farine blanche à l'ancienne et semoule de blé. Une exclusivité Saveurs Rôties !

Pour le reste : desserts et accompagnements tout est cuisiné sur place : des desserts (le cheesecake coulis de fruits rouges) aux sauces qui accompagnent les sandwiches et viandes. Le tout peut être consommé sur place ou être emporté.

« Notre clientèle est pour le moment du quartier, et aussi beaucoup une clientèle de bureau. Notre proposition change de celle d'un restaurant classique. Ici ce sont vraiment des clients qui aiment la viande grillée » confient les deux restaurateurs.



## Maitriser la chaîne de fabrication



Les deux compères, tous deux originaires du Loir-et-Cher ont fait leurs études ensemble et après un début de parcours en solo, ils ont choisi en décembre 2015, de développer ce concept : »Je terminais un contrat dans les Assurances et Guillaume lui un contrat de cuisinier. Cela faisait un certain temps que nous voulions travailler ensemble. Nous avons découvert ce concept sur Angers l'avons adapté pour Tours. »

Ouvert depuis la mi septembre, la rôtisserie est ouverte du mardi au vendredi de 11h à 14h30 et de 17h30 à 21h ainsi que le samedi et le dimanche des 10h30 jusqu'à 14H. « Nous pensons prochainement lancer un service de pré commande en ligne. »

**Saveurs Rôties**

22 place Gaston Paillhou

Les Halles  
37000 TOURS



*Photo de Une : Guillaume Séchan et Arnaud Rodari créateurs de Saveurs Rôties  
@ Nouvelles Gastronomiques de Touraine*