



A la table des chefs Jacky et Fabrice Dallais, La Promenade

Lors d'une ballade au Petit Pressigny, prenez le temps d'une pause gastronomique à la table de la Maison Dallais, La Promenade, 1 étoile au Michelin. (article rédigé en 2016)

Cette adresse gastronomique réputée comme une des meilleures de la région, est située à l'entrée du **Petit Pressigny**, petite bourgade de quelques centaines d'âmes en plein cœur de la campagne Lochoise. Elle accueille une clientèle gastronome et connaisseuse des quatre coins du **Val de Loire** : **Chatellerault**, **Poitiers** et **Tours**.

A l'intérieur de la bâtisse historique, deux salles, dont l'une vient d'être rénovée dans une atmosphère moderne et chaleureuse, décorée par un luminaire flamboyant en verre de Murano, offre un cadre à la fois chaleureux et raffiné.

Une cuisine raffinée et de saison



©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine

La cuisine y est affaire de sincérité, de simplicité mais toujours avec l'exigence des grands chefs cuisiniers.

Trois vertus que l'on cultive en famille depuis trois générations. Aux commandes le père **Jacky Dallais, et le fils Fabrice Dallais** et une petite équipe, épaulée en salle par leurs épouses.

En salle également **Xavier Fortin**, sommelier, récompensé d'un trophée du **Gault et Millau Tour** en 2014. C'est donc cette combinaison gagnante, qui en 1989, offre l'étoile à la famille Dallais.

Ici les saveurs et produits de terroirs se rejoignent en cuisine pour offrir à la clientèle une cuisine inventive, toujours de saison. Les recettes sont élaborées en équipe, et le duo de chefs y travaille des produits phares du territoire : la fameuse **Géline de Touraine**, la **Poulette de Racan**, le **beurre de Verneuil-Sur-Indre** et un plateau de fromages haut en saveurs : les légumes de producteurs du coin, des fromages réputés comme le **Pouigny Saint-Pierre, Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Selles-sur-Cher...**

Une cave légendaire



Xavier Fortain, sommelier à La Promenade. ©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine

Côté cave, celle-ci fait la renommée de la région. Creusée dans le tuffeau, sur près de 300m², elle accueille près de 600 références et près de 15000 bouteilles, des plus grands crus jusqu'aux découvertes locales. Le sommelier **Xavier Fortin**, agrmente et fait vivre cette cave légendaire depuis son arrivée dans l'établissement en 1988.

« Dans cette cave, je m'occupe plutôt des vins de Loire ou du cru, et le chef plutôt des vins d'autres régions comme la Bourgogne qu'il aime particulièrement. J'aime découvrir les nouveaux vigneron pour sortir du circuit traditionnel. »

Voici un menu proposé par le chef Fabrice Dallais, qui met en valeur les produits du terroir.



Amuse bouche : petites tomates farcies, salade d'écrevisses. ©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine

Mise en bouche (suite)



Feuilles de pommes de terre parfumées au Safran et huile d'olive. ©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine



Mousse de laitue, accompagnée d'un oeuf et d'une mouillette au beurre salé et ciboulette. ©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine

Les entrées...



Tomate Cornue des Andes, consommé de tomates safrané à l'huile d'olive et rouleau de tomate confite. ©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine

•



Filets de sardines sur duxelles de champignon. ©Dominique Postel- Nouvelles Gastronomiques en Touraine

Les plats...



Poulette de Racan, gratinée de champignons et foie persillé. ©Dominique Postel-Nouvelles Gastronomiques en Touraine



Filet de Lieu Jaune, fondue de Feves vertes. ©Dominique Postel - Les Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Les Desserts...



Paris Brest en éclair et son abricot glacé. ©Dominique Postel - Les Nouvelles Gastronomiques de Touraine



Riz au lait à la framboise, crème glacée à la Mélisse. ©Dominique Postel - Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Maison Dallais - La Promenade

11 Rue du Savoureux

37350 Le Petit Pressigny

02 47 94 93 52

www.restaurantdallaislapromenade.com



Géline de Touraine à l'huile de Roquette

La Dame Noire de Loches à l'huile de Roquette,
une recette proposée par Jacky et Fabrice Dallais,
chefs à La Promenade 1* au Petit Pressigny.

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 géline Dame Noire d'environ 1,6 kg
- 500 g de roquette
- ¼ de litre de fond de volaille
- 3 foies de géline
- Sel, poivre
- Huile de pépins de raisin



La Géline de Touraine, recette des chefs Fabrice et Jacky Dallais - La Promenade,1*. ©Dominique Postel

Procédure

Faire cuire les 500 g de roquette dans l'eau bouillante salée. Rafraîchir à l'eau glacée.

Égoutter la roquette, la presser entre les mains et la mettre dans un mixer avec l'huile de pépins de raisins. Passer au tamis pour avoir une texture lisse et garder au chaud.

Cuire la géline dans une cocotte au four à 200 °C en la retournant tous les quarts d'heure.

La cuire pendant 1 heure environ.

Passer les foies de géline à la poêle. Les garder saignants et les passer au tamis avec du beurre pommade, du sel et du poivre.

Quand la géline est cuite, enlever la peau.

La badigeonner au pinceau de foie de volaille en pommade.
Remettre la peau légèrement concassée avec de la ciboulette.
Mettre autant d'huile de roquette ainsi que la réduction de fond de volaille.