

Zoom sur _Frédéric Dagoreau chef de cuisine du restaurant Les Belles Caves à Tours

On l'a vu récemment officier derrière les fourneaux de l'atelier des chefs à Vitloire 2016, Frederic Dagoreau, le chef du restaurant gastronomique Les Belles Caves à Tours fait partie de la jeune génération des chefs qui comptent en Touraine. Depuis un an aux Belles Caves, Frederic Dagoreau exprime avec liberté une cuisine qui lui ressemble, simple et sincère.



Frédéric Dagoreau, chef du restaurant Les Belles Caves @Nouvelles Gastronomiques de Touraine - Dominique Postel

Derrière cette apparente réserve, totalement assumée, se cache une sensibilité qui le distingue lorsqu'il s'agit d'exceller en cuisine pour mettre en valeur les produits locaux de qualité qu'il affectionne. Passionné de légumes, Frédéric Dagoreau est un de ceux qui ne transigent pas avec la saisonnalité. « Les tomates, lui disait son père, ça pousse à la mi-juillet et pas avant. ». Dont acte. Récemment, pour compléter son approvisionnement chez les producteurs locaux, il a installé un jardin potager sur une parcelle de terrain derrière les caves de **Jacky Blot à Montlouis**. Melons, courgettes, potimarrons, Butternut, betteraves, une vingtaine de plantes aromatiques et 150 pieds de fraises (Mara des Bois) sont déjà sortis de terre.

Une fois par semaine, donc, Frédéric Dagoreau se transforme en jardinier par plaisir et surtout par passion. »J'adore les légumes. Dans ma cuisine ils ont autant de place qu'une pièce de viande ou un poisson. Par exemple, j'adore la betterave jaune. Cuite dans une croûte de sel elle perd son goût terreux, elle devient confite et s'approche en texture de la noix de Saint-Jacques. Etonnant ! »Pour le chef ce

qui compte avant c'est la qualité et l'origine du produit. « Je ne travaille que des poissons sauvages question de qualité. Je travaille le Turbo qui vient de Bretagne, ou encore l'Anguille du lac de Grand Lieu près de Nantes. Idem pour les viandes, la viande de bœuf au restaurant vient de Franche-Comté, c'est l'une des meilleures viandes Françaises (hors labell). » Aux Belles Caves **Frédéric Dagoreau** a choisi de conserver le système de la carte, mais modulable à l'envi. Composée de 4 entrées, 5 plats et 5 desserts elle complète les deux menus gastronomiques, du marché et Dégustation. « La carte laisse une plus grande liberté en cuisine, elle permet de travailler vraiment ce dont on a envie tout en restant sur des prix accessibles ». On retrouve cette diversité dans cette carte très inspirée : Turbot de Bretagne à la pulpe de Brocolis, Langoustines Bretonnes avec des asperges vertes de Richelieu, ou encore la Pluma Ibérique « Bellota », avec son espuma de choux fleur et champignons... Perfectionniste sans aucun doute, il propose même un menu Végétarien, dans l'air du temps mais pas que ! « Attention ce n'est pas non plus un menu Vegan ! » souligne le chef.



un plat végétarien @
Nouvelles Gastronomiques
de Touraine - Dominique
Postel

Frédéric Dagoreau, 33 ans, a commencé sa carrière en tant que charcutier traiteur d'abord chez Lenormand à Orléans, puis à son compte à Chinon. Il rejoint la restaurant un peu plus tard à **Cravant à l'Auberge des Coteaux** puis au **Château de Marcay avec Cédric Delay**. Il rejoint en 2013 **Philippe Brohan** pour l'ouverture de **l'Opidom à Fondettes** avec **Bastien Auconie** en salle. (ex Restaurant l'Évigne à Saint Avertin). Aux **Belles Caves** depuis un peu plus d'un an, il mène une brigade de six personnes, dont son second **Alex** et son chef pâtissier **Clément**

Par Dominique Postel

Crédits photos : Dominique Postel, Frédéric Dagoreau

Les Belles Caves

23 rue du Commerce 37000 TOURS

Tél : 02 47 61 03 99

toursrueducommerce@lesbellescaves.fr









Les Belles Caves à Tours : le lieu des vins par David Fontaine

En 2013, Jacky Blot vigneron propriétaire du Domaine de la Taille aux Loups à Montlouis sur Loire rachète le restaurant Rive Gauche rue du Commerce à Tours. Il en fait l'une des plus importantes cave en centre ville avec 1200 références en vin régionaux et grands domaines. David Fontaine, gère depuis trois ans cette adresse entre le bistrot, le bar lounge et le restaurant gastronomique, le tout ouvert sur

belle cave



David Fontaine, sommelier et gérant des Belles Caves, rue du commerce à Tours @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Les Belles Caves c'est d'abord une adresse cosy, un bar façon lounge où l'on peut déguster en famille ou entre amis un verre de vin, le tout accompagné de tapas ou autres propositions gourmandes, mais pas que : on peut également découvrir une belle collection de rhums et de whisky, français et japonais. Derrière le premier salon, se découvre la salle de restaurant, contemporaine ouverte sur une terrasse en patio avec vue sur le futur jardin du centre d'art contemporain. « Une aubaine pour nous car une fois le musée terminé, nous pourrions alors avoir une vraie terrasse ouverte, confortable et au calme. » confie David Fontaine le gérant de cette belle adresse tourangelle. Le calme un luxe qui se paie dans le quartier, la proximité avec les rues touristiques et fourmillantes du Vieux Tours, contraste avec l'ambiance feutrée des Belles Caves située dans cette partie de la rue du Commerce.



Le restaurant gastronomique des Belles Caves @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Côté breuvages, la boisson star ici c'est le vin. 1200 références entre le bar et le restaurant, avec une carte de 40 appellations proposées au verre, dont une dizaine de la région. « Souvent nos clients veulent goûter et découvrir autre chose que les vins locaux. Nous proposons aussi des vins du monde ou des Millésimes, et même des vins rares. » Comme ce Mas Jullien Millésimé 2012, « un vin exceptionnel du Domaine Destour, situé sur le plateau du Larzac dans le Languedoc, qui nous ont été offertes par le producteur à la fin d'un salon ». Car c'est aussi le rôle de David Fontaine de dénicher ces pépites. Sommelier de métier, il chine un peu partout la bouteille originale à proposer à sa clientèle. « Bien sûr nous avons aussi des vieux Millésimes de la Taille aux Loups (le domaine de Jacky Blot, propriétaire des lieux, NDLR). Notre envie ici c'est d'inviter à la découverte, c'est aussi l'intérêt d'avoir une cave ouverte sur les lieux de restauration. Parfois on l'ouvre spécialement après le service pour des clients curieux »

Simple, convivial et accueillant, c'est le triptique que souhaite développer David Fontaine dans son établissement, qui de prime abord ferait plutôt penser à un lieu

chic..et cher. « C'est encore la fausse idée qu'ont les gens sur Les Belles Caves : un endroit chic, et guindé. Ici j'ai envie simplement que nos clients passent un bon moment » Et les idées ne manquent pas pour faire découvrir l'endroit à une plus large clientèle des animations-dégustations thématiques, aux soirées « No Foot », David Fontaine réfléchit également à ouvrir sa gamme aux bières locales et artisanales « Il faut répondre avant tout aux demandes de la clientèle. La bière, même si ce n'est pas notre spécialité, est une boisson de plus en plus demandée et appréciée... »



David Fontaine, sommelier de formation, a débuté en salle chez Alain Chaplin au Moulin Fleuri (Veigné) en 1988. Il rejoint ensuite le château de Marçay avec Gérard Côme (aujourd'hui 1*Michelin, Château de Noirieux, Briollay,49), puis le Domaine de Beauvais et l'équipe de Frédéric Algan ; le Grand Monarque à Chartres, puis chez Didier Edon, les Hautes Roches à Rochecorbon. Entre temps, il fait l'ouverture de **La Closerie des Roses** avec le chef **Jean-Marc Terrien** (Varades, 44). **David Fontaine** marque une pause et s'oriente vers le commerce, avec un passage de huit années aux Belles Caves à Tours, la boutique de vente située à l'entrée des Halles de Tours. Mais l'univers de la restauration lui manque : il rejoint alors **Olivier Arlot** qui ouvre son premier restaurant **rue Colbert** (aujourd'hui L'Evidence de Gaetan Evrard), il suivra le jeune chef à **La Chancelière** à Montbazou. En 2014, Jacky Blot? qu'il connaît depuis 25 ans, lui propose un nouveau projet : la gérance de son restaurant, les Belles Caves à Tours. Une proposition sur mesure qu'il ne pouvait refuser.

Par Dominique Postel

Crédits photos : Dominique Postel

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Les Belles Caves

23 rue du Commerce 37000 TOURS

Tél : 02 47 05 71 21

[contact@lebistrotdesbellescaves]mail:contact@lebistrotdesbellescaves

www.lebistrotdesbellescaves.fr





La terrasse du restaurant ouverte vers le futur jardin du centre d'art contemporain @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine



Les Belles Caves côté Bar Lounge @ Dominique Postel Nouvelles Gastronomiques de Touraine