

# 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







