

Bonjour,

Tickets pour les étoiles...

à retirer en Sud Touraine

Quand tables étoilées et producteurs de l'ombre font étinceler la gastronomie tourangelle

La galaxie Michelin s'enrichit chaque année de ses astres illuminant la gastronomie française. En Sud Touraine, on s'applique avec constance à faire briller l'excellence culinaire, ce que confirme le palmarès 2023 : une étoile vient de s'allumer à Loches, éclairant le parcours du chef Clément Dumont au sein de son établissement **Arbore & Sens**, tandis qu'une autre continue de resplendir sur la Maison Dallais au Petit-Pressigny. Mais les étoiles sont encore plus belles lorsqu'elles se rassemblent en une formidable et lumineuse « voie lactée » : c'est pourquoi leur éclat révèle le talent de celles et ceux qui gravitent dans leur ombre. Le temps d'une observation astronomiquement délicieuse, on braque le télescope sur les chefs... et les rayonnantes productrices de Sud Touraine !

Quand l'astre illumine le végétal

Restaurant Arbore & Sens à Loches – étoile Michelin pour la première fois en 2023

Une glycine ombrage la terrasse, tandis qu'un arbre naturel prend racine dans la salle et que les murs comme le plafond sont revêtus de motifs végétaux... Ici sur les terres natales du **chef Clément Dumont**, c'est une sève inspirante qui court sous une écorce de tradition pour donner naissance aux plus belles feuilles d'une carte où le terroir tourangeau joue les premiers rôles : fleurs de courgette, surprenants oxalis ou safran de Touraine subliment silence de Loire et cuisses de volaille fermière et locale. Du potager aux marchés des environs, en passant par la *Cabane à Plantes* de Juliette et les légumes japonais cultivés par Anna (à découvrir ci-après), la sève gastronomique du Sud Touraine collectionne les distinctions à travers les assiettes d'**Arbore & Sens** : 3 macarons Écotable et grand prix du public The Fork reçus en 2022, puis le graal sous la forme d'une étoile Michelin fraîchement décernée !



Menu à partir de 55 € par personne – réservation indispensable - www.restaurant-arbore-et-sens.fr

Clément et Océane Dumont nous parlent de leur passion : [Podcast Voix du Sud Touraine](#)

Trois générations sous une bonne étoile

Restaurant Maison Dallais La Promenade au Petit-Pressigny – étoile Michelin depuis 1989

En plein cœur de la campagne lochoise, une auberge de famille n'en finit pas de briller au firmament de la gastronomie. Jacky, Fabrice, puis Clément Dallais se sont transmis la passion des bonnes choses et l'art subtil de les sublimer, conservant précieusement le **macaron Michelin, attribué année après année sans discontinuer depuis 1989**. Leur cuisine actuelle et enracinée dans le terroir du Sud Touraine donne toute leur place aux poulettes de Racan, gélins de Touraine, gibiers, fruits et légumes des maraîchers locaux, beurre et crème de la Laiterie de Verneuil, ou fromages d'exception tels que le Sainte-Maure de Touraine... Installée sur son orbite, la Maison Dallais n'a pas fini de tourner dans le ciel de l'excellence culinaire, puisqu'une quatrième génération vient tout juste de voir le jour !

Menu à partir de 64€ par personne – réservation indispensable - www.restaurantdallaislapromenade.com

Les étoiles les plus brillantes se remarquent aussi parce que la lueur indispensable de leurs voisines plus discrètes les met en valeur... C'est ainsi que le firmament Michelin existe grâce à une myriade d'astres qui gravitent autour de cette excellence gastronomique incarnée par les chefs. Aussi se présentent à la lumière en Sud Touraine les productrices dont le travail a pavé la route de Clément Dumont, et de son équipe, vers le firmament.

Anna, maraîchère du Soleil Levant

Anna, productrice de légumes japonais en Touraine

Myoga, shiso, gomba, komatsuna ou encore edamame ou radis daikon : ils sont les passeports d'un voyage oriental aux mille saveurs... Mettre sur les tables des chefs ces **légumes japonais aux goûts uniques**, cultivés au rythme des saisons, sans engrais chimiques ni pesticides, c'est le défi relevé chaque jour par Anna. Cette **maraîchère engagée** accompagne dans ses serres de Touraine le travail de Mère Nature, par une sélection rigoureuse de semences prestigieuses, afin de proposer **des paniers de légumes aux qualités gustatives exceptionnelles**. Choisis pour leur facilité à s'associer à la cuisine française, les trésors végétaux qui poussent chez **Yasai** n'ont rien d'anodin : arrivés dans les assiettes sans intermédiaire, ils donnent un aperçu savoureux de la **richesse gastronomique du Pays du Soleil Levant**, apportant leur pierre exotique à l'édifice culinaire des utilisateurs de ces précieuses denrées...

Rencontre avec Anna, maraîchère de légumes japonais à Ligueil - www.yasai.fr

La galaxie des plantes met des paillettes dans la vie de Juliette

Juliette Krier-Mallet et sa Cabane à Plantes à Sennevières

Quand on ouvre la porte de cette **étonnante Cabane**, ancienne étable réhabilitée, on est accueillis par les bleuets, la bourrache, la mauve ou encore la verveine citronnelle... Elles sont toutes cultivées sur le terrain familial **avec amour et dévotion par Juliette**, qui les transforme en condiments, hydrolats, infusions et mille autres préparations pour embellir la cuisine et la maison. Juliette met des fleurs dans le chocolat, des plantes aromatiques dans les assiettes, des végétaux dans les cosmétiques et se définit comme étant à la fois « **paysanne, cueilleuse et transformatrice** » : on entre avec curiosité dans son univers par le biais d'un atelier, d'une visite dégustation ou encore d'un brunch gourmet à base de géranium rosat, de salade du jardin et d'œufs brouillés à l'oxalis...

La Cabane à plantes –ateliers à partir de 12 €– visite-dégustation du vendredi 8 € – brunch du dimanche 29 € - www.lacabaneaplantes.com

--