

Nouveau restaurant : une étoile se pose sur le green de Limère-Ardon



Le chef étoilé Christophe HAY (à g.) et Aurélien Largeau, son disciple appelé à se mettre au piano du futur établissement orléanais. © Eric Malot

Un chef étoilé qui adore Orléans investit 1 million d'euros entre Sologne et Orléans afin de ravir les palais. Neuf embauches et Aurélien Largeau, un chef prometteur âgé de 26 ans, aux fourneaux ! Depuis plusieurs mois, **Christophe Hay**, patron de « La Maison d'à côté » un établissement réputé implanté à Montlivault (Loir-et-Cher), - une étoile au Michelin, trois toques au Gault&Millau (16/20) - cherchait à s'implanter aussi à **Orléans, une ville qu'il adore car elle berce ses souvenirs d'enfance**. « Gamin, les sorties familiales se partageaient entre Chartres et Orléans. Les images du pont George-V, de l'animation des arcades de la rue royale, restent vivaces à mon esprit. Orléans représente toute mon enfance », confie le natif de Vendôme qui a grandi à Cloyes-sur-le-Loir (Eure-et-Loir). **Les deux pôles que sont la Sologne et l'Orléanais "ont une signification toute particulière à mes yeux"**.

Atmosphère "chasse, nature et forêt"



[Visualiser l'article](#)

Après l'avortement d'un premier projet, non loin du palais des sports à Orléans, puis d'un second, dans les serres du jardin des plantes , le chef étoilé restait plus que jamais déterminé à s'installer à Orléans. Il ne cache pas que **le bassin orléanais recèle, de surcroît, « une belle clientèle d'affaires »**.

L'opportunité s'est présentée au plus près du golf d'Ardon, au Sud d'Orléans. "Sur une emprise qui, après avoir un peu sommeillé, retrouve une totale énergie". Le chef voit d'un bon oeil la **proximité immédiate de l'hôtel Mercure 4 étoiles totalement rénové** .

Courant juin, « La Table d'à côté » proposera donc, sur son implantation au 200 allée des Quatre vents à Ardon (face au parking du golf), cinq entrées, cinq plats, cinq desserts dans une ambiance « contemporaine, luxueuse sans être guindée », avec une décoration signée de Caroline Tissier (dont les deux établissements loiréchétiens de [Christophe Hay](#) portent déjà la griffe). À elle de faire fleurir sur les murs un clin d'oeil artistique au cerf dix-cors afin de conférer une atmosphère « chasse, nature et forêt », qui se déclinera aussi dans les assiettes... **Avec toujours pour priorités circuits courts, producteurs locaux, légumes du jardin « maison »** .

Les suspensions de laiton, en harmonie avec les tables en béton ciré surlignées d'un trait de... laiton, cohabiteront avec le fourneau qui s'autorisera une incursion en salle.

Jeune chef et "vieux" complice

D'une capacité d'une trentaine de couverts, pour un ticket moyen de 75 euros , le futur restaurant comptera 700m2 sur l'ex-Pavillon Limère, totalement repensé. « Son acquisition et sa modernisation représentent 1M€ d'investissement ».

Pour mener à bien le projet orléanais, [Christophe Hay](#) s'attache la complicité d'Aurélien Largeau, 26 ans, son chef de partie depuis plus de deux ans à Montlivault. Ce talentueux cuisinier a fait ses classes auprès de Christopher Coutanceau à La Rochelle (deux étoiles Michelin).

À l'instar de son « père professionnel », **Aurélien Largeau prendra les commandes en salle** . « Aller à la rencontre du client, le conseiller avant de gagner la cuisine pour le service. C'est notre marque de fabrique », insiste [Christophe Hay](#). Elsa Bonnin, ancienne commis sommelière revenue de Londres en mars, coiffe, pour sa part, la direction du restaurant.

Si [Christophe Hay](#), très présent au sein de ses deux établissements de Montlivault, viendra très régulièrement superviser la bonne marche de "La Table d'à côté", il ne cache pas qu' **Aurélien Largeau sera l'artiste au piano** . Charge à lui de séduire les palais !

Quand on interroge [Christophe Hay](#) sur l'échéance quant à l'arrivée d'une étoile Michelin au fronton du restaurant, il rétorque qu' **il entend d'abord ravir une clientèle orléanaise** qu'il connaît bien puisqu'elle fréquente déjà ses établissements loiréchétiens. "Pour le reste, **une étoile ne se décrète pas** . C'est seulement si nous faisons notre travail de la plus belle façon que nous serons récompensés".

L'ouverture de cette nouvelle table de prestige devrait se traduire par neuf embauches.