

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## La Table d'à côté, une troisième adresse pour Christophe Hay

**Ardon (45)** Le chef étoilé a reçu le soutien de Gault&Millau pour ouvrir ce restaurant à proximité d'Orléans, où il a investi 1,2 M€. Désormais à la tête d'une équipe de 35 personnes, il souhaite impliquer ses salariés en leur donnant des responsabilités.

visuel indisponible

La Table d'à Côté à Ardon, près d'Orléans.

Visuel  
indisponible

Visuel indisponible

*"Cela fait longtemps que cela me travaillait, je voulais venir à Orléans qui est une ville avec un fort potentiel et qui évoque de vieux souvenirs familiaux."* Depuis des mois, **Christophe Hay**, chef de La **Maison d'à Côté (étoilé Michelin)** et de Côté Bistrot à **Montlivault** (Loir-et-Cher), cherchait un point de chute *"familial, convivial et accessible"* à Orléans (Loiret). Il l'a finalement trouvé à Ardon, au sud de l'agglomération, à deux pas d'un golf international, d'un **hôtel** Mercure, d'un centre balnéo et d'un riche tissu industriel. C'est ici qu'il a ouvert, le 19 juin dernier, La Table d'à côté, dans une mise en scène contemporaine assurée par **Caroline Tissier**, qui le suit depuis ses débuts.

Après avoir investi 1,2 M€ dans ce projet, le chef a constitué une équipe de neuf personnes animée par **Aurélien Largeau**, jeune chef de 26 ans formé chez **Christopher Coutanceau** puis à l'Hôtel du Palais à Biarritz, avant de rejoindre Montlivault. Pour soutenir l'aventure d'Ardon, **Gault&Millau** lui a d'ailleurs attribué une dotation Jeune Talent de 20 000 €. À Montlivault, Christophe Hay a notamment mis en valeur le poisson de Loire alors qu'à Ardon, la nature, le gibier de Sologne et le poisson de mer seront roi. Dans ce restaurant de 35 à 45 couverts, avec un ticket moyen espéré de 68 €, la carte fait aussi une large place aux saveurs végétales issues du jardin du chef de 2 000 m<sup>2</sup>, dans le Loir-et-Cher

### Objectif étoiles

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

"À Montlivault, j'ai une grosse clientèle d'Orléanais le week-end, je pense que je peux les séduire en semaine à Ardon", espère Christophe Hay dont les premiers jours d'ouverture sont flatteurs. Comme chez Paul Bocuse, où il a été formé, Christophe Hay veut impliquer fortement son équipe de 35 personnes en lui donnant des responsabilités. Il vient ainsi de constituer une holding intégrant quatre collaborateurs, dont **Nicolas Aubry** nommé directeur exécutif des trois établissements.

Avec un groupe structuré, Christophe Hay ne "s'interdit pas d'aller au-delà en fonction des opportunités". Mais sa priorité reste l'obtention d'une deuxième étoile à Montlivault, où il vient de réinvestir 200 000 €. Et il espère bien que La Table d'à Côté rejoindra rapidement le petit contingent des étoilés *Michelin* dans l'Orléanais.