



Ardon (45) : un chef étoilé pour le Domaine de Limère

Après La Maison d'à Côté et Côté Bistro à Montlivault près de Blois Christophe Hay ouvre son nouvel établissement près du golf d'Orléans-Ardon.



Dans le pauvre paysage gastronomique orléanais Christophe Hay va peut-être apporter un peu de couleurs. Ce chef de 41 ans, étoilé Michelin à Montlivault près de Blois pour la Maison d'à Côté, qu'il a renforcée par le Côté Bistro, est un grand espoir de la gastronomie régionale. Reconnu par ses pairs et par la critique nationale, il devrait -dit-on- atteindre le Graal en décrochant prochainement une seconde étoile. « *En tous cas affirme-t-il je fais tout pour et je m'y prépare chaque jour* ». Une bonne partie de sa clientèle de Montlivault est orléanaise, surtout le week-end. « *Mais j'ai du mal à la toucher en semaine, poursuit-il, c'est pourquoi je voulais me rapprocher d'Orléans, une ville que j'aime, que j'ai fréquenté dans ma jeunesse -il est originaire de Cloyes-sur-le Loir en Eure-et-Loir- et où j'y ai des attaches familiales* ». Il a donc prospecté durant plusieurs mois à la recherche d'un lieu « *familial, convivial et accessible* » avant de dénicher le pavillon de Limère, un ancien restaurant devenu surtout lieu de réception pour des groupes.



Aurélien Largeau chef prometteur



La décoration intérieure a été confiée à Caroline Tissier, comme à la Maison d'à côté à Montlivault.

Ce bâtiment de 700 m², doté d'un terrain de 2.000 m² cohabit toutes les cases : facilement accessible, à proximité d'Orléans, du golf international de Limère, du nouvel hôtel Mercure, des Balnéades et surtout d'un tissu industriel porteur pour la restauration d'affaires.

Au total il investit 1,2 million d'euros pour ce restaurant qui a ouvert ses portes le 19 juin. Tout l'intérieur a été cassé et confié au talent de la décoratrice Caroline Tissier qui le suit depuis ses débuts et qui y a créé un véritable écrin pour mettre en valeur sa cuisine.

Mais un restaurant c'est d'abord une équipe – 9 personnes – et surtout un chef. Christophe qui supervisera bien sûr la restauration a confié la grande cuisine ouverte sur la salle à Aurélien Largeau, jeune cuisinier de 26 ans originaire de l'Île de Ré et qui présente à son actif des passages à l'Hôtel du Palais à Biarritz et chez Christopher Coutanceau à l'Île de Ré avant de se laisser séduire par Montlivault, comme second de Christophe Hay. Aurélien Largeau accède ainsi à son premier poste de chef : une volonté de Christophe Hay qui à l'instar de son mentor Paul Bocuse pour qui il a longtemps travaillé associait ses équipes, promouvait des jeunes, leur donnait des responsabilités. Sébastien Largeau est donc né sous une bonne étoile : il vient d'ailleurs de recevoir une dotation de Gault et Millau de 20.000 euros au titre de « jeune talent » à haut potentiel prometteur. Pour ses trois restaurants qui emploient désormais 35 salariés Christophe Hay vient

www.magcentre.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

d'ailleurs de constituer une holding en y intégrant quatre de ses collaborateurs dont Nicolas Aubry nommé directeur exécutif des trois établissements.

L'inspiration : forêt, environnement, gibier !



La fidélité est donc une valeur cardinale à l'image d'Elsa Bonnin, directrice à Ardon et qui vient elle aussi du vivier de Montlivault.

Comme à Montlivault Christophe Hay et Sébastien Largeau proposent une carte courte – 5 entrées, 5 plats, 5 desserts – mais qui fait appel aux terroirs régionaux, aux produits locaux, aux circuits court. Et cela au profit d'une cuisine végétale alimentée par les légumes d'un jardin de 2.000m² -mais qui devrait prochainement s'étendre- que Christophe Hay a créé en Loir-et-Cher. Si à Montlivault le chef propose avant tout des plats de poisson de Loire, pêchés par un des derniers pêcheurs professionnels, à Ardon la carte met en valeur la forêt, l'environnement, le gibier en automne. Sur la carte et les menus « grandes bruyères » ou « blancs bouleaux » à 59 € en 5 services ou 81 € en 7 services on trouvera ainsi de la truite arc en ciel mais aussi du homard, du sandre, de la poularde du gâtinais, du bœuf rouge des près mariné ou encore de l'olivier cendré.

www.magcentre.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Christophe Hay.

Décrocher une étoile !

La Table d'à Côté est désormais ouverte. Avec plusieurs cibles, les particuliers, les touristes, les entreprises et les groupes (avec notamment un petit salon de 15 places). La curiosité, la nouveauté jouent à plein au service de Christophe Hay qui se dit extrêmement satisfait des premiers jours d'exercice. Mais il sait qu'il doit jouer sur la durée et pour cela satisfaire sa clientèle chaque jour. Et pour cela rien de mieux qu'un macaron Michelin qu'il espère décrocher pour consolider son affaire et égayer un peu le ciel peu étoilé de la cuisine dans l'Orléanais.