



COUP DE FOOD
Nos meilleures adresses

PRATIQUE
Nos astuces pour réussir vos confitures maison

FLAT TAX
Ce que ça change pour votre épargne

REPONSE! A TOUT!

AOÛT 2018 - N° 338

LE MAGAZINE QUI ENRICHIT LA VIE WWW.REPONSEATOUT.COM

GRAND JEU « GOURMAND »

À GAGNER !

1 ROBOT
DES LIVRES ET
DES ABONNEMENTS
AU MAGAZINE

thermomix

VOITURES D'OCCASION
Passez la frontière,
c'est moins cher!

MÉLATONINE
Le sommeil retrouvé
mais gare
aux risques

MALIN
Tous les trucs
pour faire
de votre
chien une star

DOSSIER

TENDANCES SEXO 2018

- ✓ 30 infos pour devenir incollable
- ✓ Jeux et quiz pour un été « caliente »
- ✓ Nos témoignages coquins

PRIX EXPORT : BEL 3,99€ - LUX 4,70€ - DOM 4,80€ - N.CAL 600 CFP - POL.S 650 CFP - POL.A 1450 CFP - MAROC 36MAD

L 18866 - 338 H - F: 3,90 € - RD

**C'EST MON QUOTIDIEN**

Coup de food à...

Ah si les murs d'une cuisine d'un restaurant pouvaient parler, ils en auraient des choses à raconter. Et ce ne sont pas les heureux chefs que nous avons rencontrés qui diront le contraire. La France est indiscutablement réputée pour sa cuisine, la qualité de ses tables et de ses produits, la créativité et le professionnalisme de ses chefs, sans oublier leur exigence ; est-il encore utile de le rappeler ? Pour vous aider à débusquer ces fameuses tables, voici notre sélection qui vous permettra de vous régaler à coup sûr.

Par Agnès Ventadour







La Maison d'à côté *

1 étoile Michelin. (41 350 Montlivault)

Si cette table incontournable de la région d'Orléans existe, c'est grâce au retour de l'enfant prodige de la région, le chef Christophe Hay. Et des récompenses, il en pleut depuis son arrivée. Dès la première année, le chef fut récompensé d'une étoile au Guide Michelin. Aujourd'hui, il affiche une étoile, trois toques au Gault & Millau, le titre de maître cuisinier et il a été élu « Grand de Demain » en 2016 par le Gault & Millau. Sa particularité : travailler en priorité avec des producteurs locaux, ancrés dans le terroir ligérien, avoir son propre jardin à quelques mètres de ses cuisines et promouvoir une restauration plus responsable. Christophe Hay et sa brigade proposent une cuisine créative et décomplexée, moderne et légère, végétale. Ils privilégient une cuisine du moment avec une carte qui change tous les deux mois. Deux mots sur le décor : ambiance cosy, les bois bruts se confrontent au métal, au velours des sièges et offrent un espace de travail et de partage unique. À la carte, vous ne saurez que choisir entre la carpe de Loire à la Chambord, le bœuf Kobé façon Thierry Roussel ou le sandre confit. Réservez avant de venir. www.lamaisondacote.fr

De 42
à 150 €



Le chef Christophe Hay
La Maison d'à côté, 17, rue de
Chambord, 41350 Montlivault
Tél. : 02 54 20 62 30

