



MICHELIN
2019



Ardon

Ticket moyen : 70 €
Couverts par jour : 80

Aurélien Largeau

> La Table d'à côté



© LA TABLE D'À CÔTÉ

Aurélien Largeau : "C'est la première fois que je suis chef. C'est évidemment une grande responsabilité."

À Ardon, au sud d'Orléans et en lisière d'un golf. La Table d'à côté a moins d'un an d'existence. Le restaurant a été créé par **Christophe Hay**, qui a décroché cette année une deuxième étoile Michelin à La Maison d'à côté à Montlivault, dans le Loir-et-Cher, près de Blois (lire p. 32). Les cuisines de l'établissement d'Ardon ont été confiées à **Aurélien Largeau**, qui se voit déjà couronné d'une étoile. Il est vrai qu'à 26 ans, le chef a déjà un passé éloquent : diplômé du lycée hôtelier de la Rochelle en 2009, il rejoint le Grand Hôtel Loreamar à Saint-Jean-de-Luz, puis l'Hôtel du palais à Biarritz, **Christopher Coutanceau** à La Rochelle et

enfin le Richelieu, sur l'île de Ré. En février 2016, il rejoint Christophe Hay à la Maison d'à côté comme chef de partie avant de gravir les échelons. "Christophe Hay sait accorder sa confiance et des responsabilités aux jeunes qu'il forme", se félicite Aurélien Largeau, qui a donc été chargé de diriger les cuisines et une équipe de neuf personnes. "C'est la première fois que je suis chef. C'est évidemment une grande responsabilité pour satisfaire les clients et les emmener vers de nouvelles expériences culinaires."

Homard et lièvre à la royale

Si Christophe Hay gère l'établissement, Aurélien Largeau a eu "une totale liberté" pour élaborer sa carte : "Nous partageons les mêmes valeurs essentielles, la qualité, le respect des produits, du terroir et des saisons. Les clients de la Maison d'à côté ne seront pas surpris." Formé dans des établissements de la côte atlantique, Aurélien Largeau privilégie les poissons de mer et non de Loire. Mais aux portes de la Sologne, La Table d'à côté ne peut oublier le gibier qui fait la réputation de la région : ainsi sur la carte, le homard côtoie le lièvre à la royale. Les menus (59 et 80 € en cinq et sept services) mettent d'abord en scène les richesses locales : truffes du Val de Loire,



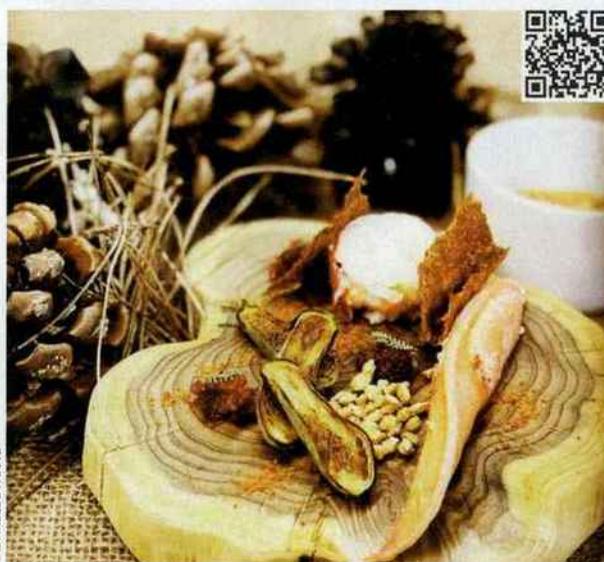
© LA TABLE D'À CÔTÉ

La Table d'à côté, près du golf d'Orléans.

pommes de Mézières, poire d'Olivet, vins de Touraine... Depuis l'étoile, La Table d'à côté affiche complet avec une clientèle encore essentiellement locale. Un premier pas vers la reconnaissance pour Aurélien

Largeau, qui veut montrer que son "professeur" a eu raison de lui faire confiance. ■

Homard aux pommes de pin, mayonnaise au corail, aubergines



© LA TABLE D'À CÔTÉ

www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR358025



Poser une question,
ajouter un commentaire
Jean-Jacques Talpin



> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR258024