



Crédits photo : ©Gilles Desprez

RESTAURATION

ARDON

À la table de **CHRISTOPHE HAY**

À la Table d'à côté, à Ardon, l'inspiration vient des saisons et des légumes du jardin. Un régal !

→ Christophe Hay

Originaire du Loir-et-Cher, Christophe Hay est un brillant enfant du pays dont la renommée n'est plus à faire : après ses débuts au restaurant le Week-end à Chécy, le chef étoilé s'est révélé Au Rendez-vous des pêcheurs à Blois : « *Bien plus qu'une expérience, ce fut une rencontre* », confie Christophe Hay, qui y avisa Paul Bocuse, celui-là même qui le propulsa en Floride pour y travailler dans son restaurant. Après quelques années à mettre les petits plats dans les grands pour d'autres chefs, Christophe Hay a eu envie d'ajouter son grain de sel en ouvrant son premier restaurant, la Maison d'à côté à Montlivault. Puis ce fut au tour du Bistro, à côté de la Maison. À la tête d'établissements distingués par 2 étoiles Michelin, le chef a d'abord laissé infuser quelques mois son projet d'installation en région orléanaise : « *50 % de mes clients à Montlivault habitaient Orléans. J'avais envie de leur apporter ce qu'ils recherchaient plus près de chez eux et de m'installer non loin de la Loire.* » Après de longues recherches soutenues par la ville d'Orléans, le chef s'est finalement installé à Ardon, entre le golf de Limère et les Balnéades : « *Mon équipe et moi avons*

pu accueillir nos premiers convives en juin 2018 après quelques mois de travaux. »

Une carte inspirée par les arrivages et les récoltes

Depuis un an, dix personnes mettent la main à la pâte à la Table d'à côté : « *Nous travaillons en alchimie et dans la cohésion, sans distinction entre salle et cuisine. Notre travail est basé sur le précieux respect de nos convives et celui de la nature, pour faire de ce lieu une maison où il fait bon se poser.* » C'est d'ailleurs ce qu'on ressent quand on arrive à la Table d'à côté, moderne et cosy. L'agencement des salons et la proximité des cuisines y participent amplement. Christophe Hay est aux commandes, son chef Aurélien Largeau aux fourneaux, avec tous les membres de l'équipe. Chef le jour, il est aussi consultant et ambassadeur de marques qu'il défend pour leurs qualités éthiques et/ou écologiques : Hôtels et préférences, Maserati, Werner and Mertz, Unipair, Good Goût dont il établit les recettes pour les repas des bébés. « *Loin de la tendance green, je m'engage chaque jour pour que notre restaurant réduise*

son impact écologique : recyclage des déchets verts, consommation électrique, utilisation de produits ménagers respectueux, composteurs... » Côté saveurs, la carte du restaurant est inspirée par les bons produits de saison et les légumes du jardin de 3 000 m² cultivé à Montlivault. « *Les légumes, c'est toute mon enfance, c'est ce que j'aime le plus cuisiner !* », confie le chef. Les 45 convives reçus midi et soir peuvent ainsi se délecter d'une carte faisant la part belle aux circuits courts : « *Le chef Aurélien Largeau est rétais, la carte est un savoureux mélange entre Loire et Ré.* » Cerise sur le gâteau, Christophe Hay a le cœur sur la main et l'esprit de partage : il a donné des parts de son entreprise aux trois chefs de ses trois établissements : « *Il faut beaucoup valoriser les équipes, sans qui nos restaurants ne seraient pas ce qu'ils sont* », conclut Christophe Hay.

Pour réserver sa table et suivre les disponibilités à toute heure :
→ www.latabledacote.fr

PIERRE-ÉLISE DUMUIS