



LA TABLE D'À CÔTÉ  
PAR CHRISTOPHE HAY

## Communiqué de presse

### Christophe HAY annonce l'ouverture de la Table d'à Côté avec Aurélien LARGEAU

Christophe HAY, chef-proprétaire de la Maison d'A Côté à Montlivault (41) annonce l'ouverture de la Table d'à Côté, à Ardon près d'Orléans (45) courant juin 2018, plaçant à sa tête Aurélien LARGEAU.

#### Ouverture de la table d'à Côté

400.000 euros ont été investis pour acquérir le Pavillon Limère, à Ardon tout près d'Orléans. 700 mètres carrés ont été imaginés par Caroline Tissier qui a déjà signé la décoration de la Maison d'à Côté et le bistro d'à Côté. Elsa Bonnin, l'ancienne commis sommelière de la maison d'à Côté, revient de Londres pour prendre la direction de la salle de restaurant. D'une capacité de 35 à 45 couverts pour un ticket moyen de 75€, La Table d'à Côté aura sa propre personnalité esthétique et culinaire.



Christophe Hay et Aurélien Largeau (à droite) ©Julie Limont

Si La Maison d'à Côté, 1\* Michelin et 3 Toques au Gault&Millau (16/20) est tourné vers la Loire et sa pêche, la Table d'à Côté s'inscrit dans son environnement de chasse et de forêt. Aurélien LARGEAU réalisera sa propre carte composée de 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. «Un fil conducteur relie les trois restaurants», précise Christophe HAY. «Notre Adn s'inscrit dans les légumes de notre jardin (9000 m<sup>2</sup> de cultures), une cuisine végétale, des circuits courts en privilégiant des producteurs de proximité, et la signature d'un contrat UNIPER, en faveur du développement durable», rajoute le vice-président de l'association L'R durable. Et pour la première fois, Aurélien LARGEAU ira prendre les commandes en salle. «C'est notre marque de fabrique», sourit Christophe HAY. «Nous allons à la rencontre du client, le conseiller puis nous gagnons la cuisine pour le service».





La TABLE D'À CÔTÉ  
par CHRISTOPHE HAY

### **Aurélien LARGEAU**

A 26 ans, Aurélien LARGEAU se targue d'un beau parcours. Diplômé du lycée hôtelier de la Rochelle, en 2009, il décroche son premier poste au Grand Hôtel Loreamar de St Jean de Luz avant de rejoindre l'Hôtel du Palais à Biarritz au poste de chef de partie. Il rejoindra ensuite Christopher COUTANCEAU, 2\* Michelin avant de s'envoler pendant 4 années sur l'île de Ré dans un hôtel 5\* (le Richelieu). De retour dans ses contrées, il se présente chez Christophe HAY et trouve chez ce chef qu'il considère comme un « père professionnel », une sérénité dans le travail, des valeurs et des objectifs à atteindre. «J'espère vraiment le rendre fier», confie le jeune chef. «Il me fait confiance et me permet de m'épanouir en me confiant des responsabilités. Cela fait un an que je m'y prépare». Pour le soutenir dans son ouverture, le Gault&Millau lui a attribué une dotation (valeurs 20.000€). «Je remercie le Gault&Millau pour sa confiance et son soutien, c'est une première reconnaissance très importante».

### **Un devoir de transmission**

«Nous sommes plus qu'une équipe, nous sommes une famille. Ici tout le monde s'implique c'est notre grande force ! », reconnaît Christophe HAY entouré, avec son épouse Emmanuelle, de 33 collaborateurs. Il vient de monter une  *Holding*, intégrant 4 de ses fidèles collaborateurs qui vont progressivement prendre des parts dans la société. «Aurélien ne sera pas seul pour l'ouverture, il sera bien épaulé par Nicolas Aubry, (chef du bistro d'à Côté), Charles Bernabé (second à La maison d'à Côté) et Sébastien Durance (sommelier). «Je prendrai en charge la gestion et d'administration de la Table d'à Côté ». «J'ai toujours souhaité leur transmettre mes valeurs ; celles du respect ; des hommes, des produits, du matériel, de l'environnement », mentionne celui qui fut le chef de Paul Bocuse au Bistro de Paris à Orlando pendant 5 ans. «Cela fait quelques années que nos collaborateurs nous suivent et s'investissent avec sérieux. Aujourd'hui, nous avons la possibilité de les accompagner dans leur volonté d'entreprendre».

### **Orléans un choix stratégique.**

«C'est la ville souvenir des promenades en famille », évoque le chef. Elle n'a pas été choisie au hasard. Il prospectait depuis un an soutenu par Martine Grivot, adjointe chargée du tourisme à Orléans. Le Pavillon est implanté sur 2000 m<sup>2</sup> à proximité d'un hôtel 4\* Mercure de 150 chambres et d'un golf, sans compter les prestigieuses entreprises (Dior, Porsche, et Maseratti). «Nous avons déjà une belle clientèle Orléanaise», constate Christophe HAY. «C'est la raison pour laquelle les deux cartes seront distinctes, mais motivées par la même quête gastronomique ».

**Contact presse Christophe HAY = 06 45 64 07 46**

[Visuels HD disponibles sur demande contact@lamaisondacote.fr](mailto:contact@lamaisondacote.fr)

**La Table d'à Côté, 200 allées des 4 vents, 45160 Ardon**



Gault & Millau

