



Christophe HAY annonce l'ouverture d'un restaurant à Ardon-Orléans

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.



Christophe Hay et Aurélien Largeau ©Julie Limont

Ouverture de la table d'à Côté

1.000.000 euros ont été investis pour acquérir le **Pavillon Limère** et le moderniser. 700 mètres carrés ont été imaginés par **Caroline Tissier** qui a déjà signé la décoration de la **Maison d'à Côté et le Côté bistro**.

Elsa Bonnin, l'ancienne commis sommelière de la maison, 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.



2 mois de travaux seront nécessaires pour une ouverture de la Table d'à Côté prévue courant juin 2018



Caroline Tissier réalise la décoration de la Table d'à Côté

Si La Maison d'à Côté, 1* Michelin et 3 Toques au Gault&Millau (16/20) est tournée 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 m² 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».



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'Ile 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».



Christophe Hat, Marie-Laure Jarry, Aurélien Largeau et Marc Esquerre -DR

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**, et 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 m² 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 ».

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Julie Limont et DR

La Table d'à Côté,

200 allées des 4 vents,

45160 Ardon