



Ouverture de La Table d'à Côté avec Aurélien Largeau par Christophe Hay

Le chef étoilé de La Maison d'à Côté à Montlivault (41) Christophe Hay ouvrira en juin prochain un nouveau restaurant baptisé La Table d'à Côté, à Ardon près d'Orléans. A la tête des cuisines, il place son second, le jeune Aurélien Largeau (Grand Hôtel Loreamar, Hôtel du Palais Biarritz, Christopher Coutanceau, Le Richelieu à l'Ile de Ré), qui se prépare à ce grand changement depuis un an. L'établissement de 45 couverts, anciennement Pavillon Limère, a nécessité 1 000 000 d'euros d'investissements pour sa modernisation. La décoration est signée Caroline Tissier, qui avait déjà démontré son savoir-faire à La Maison d'à Côté et au Côté Bistro. En salle, l'ancienne commis sommelière de la Maison Elsa Bonnin prendra la direction, et pour l'ouverture, Aurélien sera épaulé de 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 l'administration de la Table d'à Côté* », affirme quant à lui 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 celui qui est également vice-président de l'association L'R durable.

Quant au fait qu'Aurélien prendra lui-même les commandes en salle, le chef étoilé explique en souriant : « *C'est notre marque de fabrique. Nous allons à la rencontre du client, le conseillons puis nous gagnons la cuisine pour le service* ».

« *J'espère vraiment le rendre fier* », déclarait Aurélien concernant cette nomination. « *Il me fait confiance et me permet de m'épanouir en me confiant des responsabilités.* » Pour le soutenir dans son ouverture, le Gault&Millau lui a notamment attribué une dotation d'une valeur de 20.000€.

Concernant l'emplacement du restaurant, la ville d'Orléans s'est révélée être un choix stratégique. Christophe Hay prospectait en effet depuis un an avant de tomber sur le Pavillon, implanté sur 2000 m² à proximité d'un hôtel de 150 chambres et d'un golf, côtoyant des entreprises telles que Dior, Porsche ou encore Maserati. « *Nous avons déjà une belle clientèle Orléanaise* », souligne le chef. « *C'est la raison pour laquelle les deux cartes seront distinctes, mais motivées par la même quête gastronomique* ».