

www.magcentre.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Michelin 2019 : le sacre de Christophe Hay

**Le Guide Rouge accorde deux nouvelles étoiles au chef de Montlivault et d'Ardon. Mais le palmarès régional est faible.**



Christophe Hay

Chaque année l'édition du nouveau guide Michelin est guettée avec inquiétude par tous les restaurants et le monde gastronomique de la région. Mais année après année les étoiles s'envolent les unes après les autres. C'est vrai encore cette année avec la perte du macaron de La Tour à Sancerre et surtout du Grand Hôtel du Lion d'Or à Romorantin, dans la famille Clément depuis des décennies et étoilé depuis 1969. Le guide 2019 restera pourtant dans les annales avec le sacre de Christophe Hay : il reçoit une deuxième étoile pour la Maison d'à Côté à Montlivault près de Blois et un premier macaron pour la Table d'à Côté à Ardon-Limère près

www.magcentre.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



La maison d'À côté

d'Orléans. Alors que des restaurants attendent parfois 10 ans pour décrocher le graal, Christophe Hay étoile sa table de Limère ouverte il y a seulement quelques mois. Cette récompense va à un jeune chef médiatique mais surtout magnifiquement créatif et impliqué dans la vie locale. En quelques années il a aussi montré, avec son épouse, ses talents d'entrepreneur en créant trois affaires, ses deux restaurants et un « bistrot » à Montlivault. Mais pour celui qui a passé une grande partie de sa jeunesse dans l'Orléanais avant d'y revenir, la restauration est d'abord un engagement en faveur de la qualité des produits (souvent issus de son jardin), des fournisseurs locaux et de l'attention portée aux clients.

Morne paysage...

Portant cette double récompense ne saurait masquer le vide sidéral du reste de la région qui compte cependant désormais deux doubles étoilés : Les Hauts de Loire à Onzain (41) et La Maison d'à Côté. Il fut un temps, que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître, où la région Centre était une terre d'accueil pour les restaurants célébrés dans le monde. Qui a oublié Jean Bardet ou Barrier à Tours, La Poutrière, La Montespan, le Quai Barentin et bien d'autres à Orléans. Les deux grandes villes de la région ne comptent plus qu'un seul restaurant étoilé, tout comme Chartres, Montargis ou Bourges. C'est peu pour une région qui se gausse d'être ouverte au tourisme mondial. Car la grande gastronomie est aussi une clef de l'attractivité touristique. De nombreux élus ne l'ont pas encore compris