

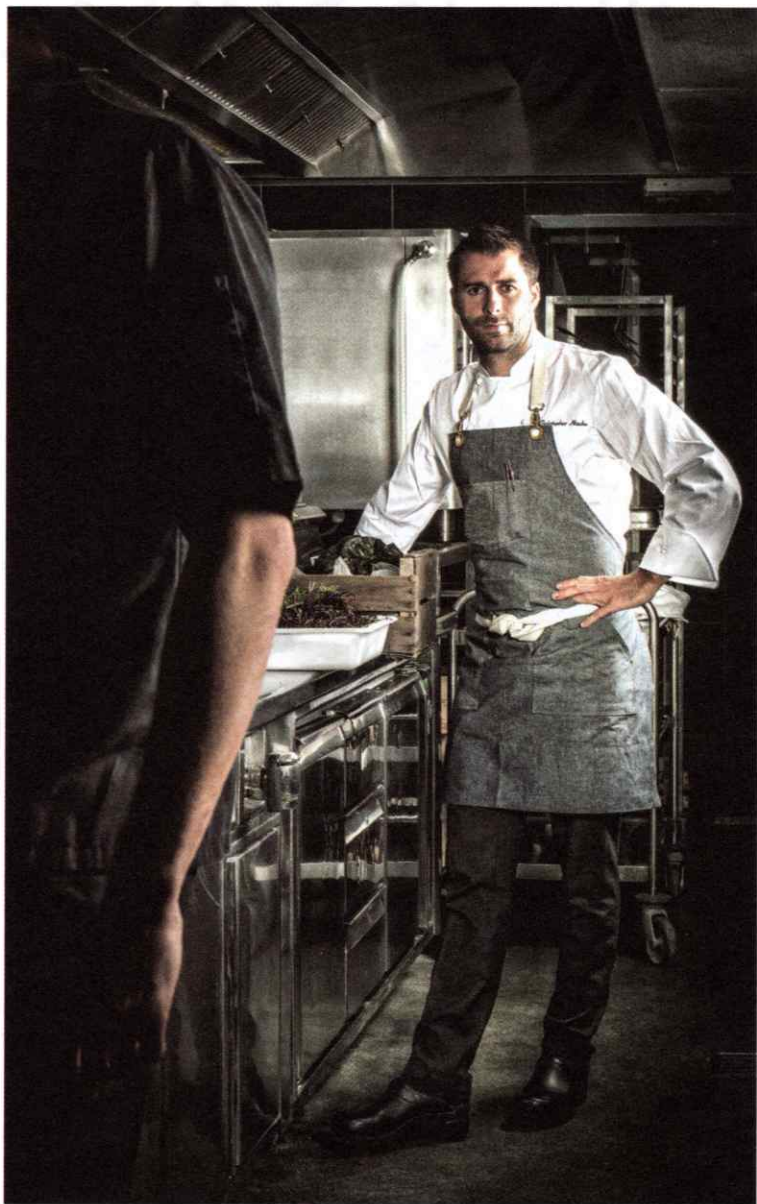
## CHRISTOPHER HACHE, son retour à l'authenticité

**A**près avoir accroché une étoile à L'Écrin, restaurant de l'Hôtel du Crillon et redoré le blason du champignon de Paris, Christopher Hache célèbre la liqueur de Frigolet, le taureau de Camargue et les pois chiches du Mas Daudet. Parce que « *l'énergie et la lumière d'Eygalières* » lui ont fait un (sacré) appel du pied, il a fait ses adieux à la capitale, au palace, à toute une brigade, se surprenant (un peu) lui-même ! Ouvrir son propre restaurant ? « *Je n'y pensais pas* », avoue ce chef au parcours 100 % parisien (chez Bernard Loiseau, Éric Briffart, Senderens...) et fils et petit-fils de restaurateur (5<sup>ème</sup> génération). Chassez le naturel !

Après un dernier service au Crillon le 31 janvier dernier, le chef de 37 ans vient de créer, en lieu et place de la maison Bru (fermée) dans ce village qui sent bon le thym fleuri, ce qui aurait pu jadis s'appeler une auberge : quatre chambres exquises à l'étage, avec l'hospitalité qui va avec, et surtout une table gastronomique à laquelle il offre sa propre idée du luxe : « *Je veux, dit-il, revenir à l'authenticité* ». « *D'où le nom : la maison Hache* », souligne le chef épaulé par Delphine son épouse, ses beaux-parents, son cousin Geoffroy et sa sœur Chloé.

Une maison où l'on goûte aux pépites du terroir local que ce trentenaire intuitif, chérit et sublime avec une « *tourtatouille* » qui bouscule le plat séculaire dans un feuilleté croustillant. Il fait griller les huîtres de Camargue qu'il sert aussitôt avec des artichauts en barigoule, et fait glisser des escargots petit-gris avec un crémeux de pois chiches et des amandes torrifiées. À l'image de ces perles dénichées chez les petits producteurs : une cave peaufinée avec son nouveau complice sommelier Ivan Mandelli, affichant entre 300 et 400 références ! De quoi raconter, depuis Eygalières, l'histoire de France. Avec un grand H... IA

**MAISON HACHE**, 30, rue de la République, 13810 Eygalières.  
Tél. : 04 90 95 00 04.



**Son plat d'enfance :** « *Les coquillettes au jambon avec du fromage de ma grand-mère.* »

**Sa vocation culinaire :** « *La cuisine est dans mes veines : ma grand-mère tenait une auberge familiale et mon père, restaurateur, orchestre depuis 30 ans la brasserie Paris-Dieppe à Éragry.* »

**Son instrument de cuisine favori :** « *La cuillère, l'ustensile par excellence : il faut toujours goûter pour rectifier et c'est par elle que le monde s'ouvre (au tout-petit). J'en ai toute une collection : la dernière s'appelle Éden signée Christofle, qui m'a été offerte pour mon dernier anniversaire* » **Son côté bec sucré :** une « *crème de citron à la liqueur Frigolet* » qui fleurit bon le fenouil et l'anis étoilé, et la « *fraise-réglisse* » alliant meringue, fraise confite et mousse légère chantilly à la réglisse (à la carte). **Sa cerise sur le gâteau :** l'art de la table et la décoration, confiés à son amie l'artiste Virginie Boudstocq (porcelaine délicate, grès émaillé, luminaires...) et à la maison Jars.