

OUVERTURE

Christopher Hache et la Maison Hache à Eygalières : *« Je m'y suis projeté immédiatement »*

C'est un tournant à 180° qu'a opéré Christopher Hache en 2019. Après 9 années passées à l'Hôtel de Crillon à Paris (75008), le chef a quitté les lieux le 31 janvier 2019, avec la fierté d'avoir décroché une étoile à L'Écrin, 7 mois seulement après la réouverture de l'établissement. On le retrouve depuis le 28 avril dernier à Eygalières (Bouches-du-Rhône), avec l'ouverture de la Maison Hache. Le chef a repris l'ex-Maison Bru** du couple Wout et Suzy Bru. *« Nous avons tout refait dans cette bâtisse de 700 m² : les chambres, les cuisines... Tout a été rénové, cela a nécessité 3 mois de travaux »,* explique Christopher. Aujourd'hui, la Maison Hache c'est un restaurant flambant neuf de 40 couverts, deux chambres et deux suites aux accents provençaux. *« Partout, la décoration est très épurée, très "nature". Il y a même des herbiers aux murs »,* décrit le chef. *On retrouve également des créations de l'artiste et galeriste en Suisse Stéphane Guiran, ainsi que des abat-jour et la délicate vaisselle de Virginie Boudsocq, rencontrée au Crillon et à l'origine des célèbres « assiettes champignons ».* *« J'ai souhaité mettre l'artisanat régional à l'honneur, avec des fleurs, des ambiances et des teintes aux couleurs de la Provence »,* continue le chef. *« Je voulais recréer une atmosphère conviviale, une vraie maison de famille. C'est notamment la raison pour laquelle les chambres portent les prénoms de mes enfants. »* Côté restaurant, les brigades en cuisine et en salle (respectivement composées de 5 et 4 membres) s'affairent à proposer le meilleur des produits du terroir. *« Je conserve mon identité culinaire en mettant les produits de la région à l'honneur, comme les escargots Petits Gris, le taureau AOP, les huîtres bio de Camargue, ou encore les céréales d'un moulin tout proche... En venant ici, je cherche aussi à faire découvrir à mes hôtes un terroir d'exception. »* Cela vaut également pour les vins : *« Nous avons plus de 300 références, et beaucoup sont issus de la région. »* Niveau prix, le chef a développé une formule midi à 46 euros avec entrée, plat et dessert. *« À la carte, les plats vont de 18 à 32 euros, et les desserts de 8 et 12 euros. »* Ouverte il y a quelques jours seulement, la Maison Hache observe déjà de très bons retours de la part de la clientèle – qui s'avère compter de nombreux Parisiens. De quoi encourager le chef et le conforter dans sa décision d'avoir quitté Paris : *« Je m'étais engagé pour la réouverture du Crillon. Son retard a aussi repoussé la perspective d'ouvrir ma propre affaire. Mais les choses se sont ensuite faites naturellement, et quand j'ai découvert cet endroit l'été dernier, j'ai eu un véritable coup de cœur. Pour le lieu, le village et la région. Je m'y suis projeté immédiatement. Aujourd'hui, je suis plus que ravi, et surtout, je ne regrette rien ! »*



© Laurent Dupont