

À La Table des Halles, Sacha Couvreur redonne toute sa place à la carte : une cuisine de terroir libérée du menu imposé

Et si la liberté de choisir son plat redevenait un acte culinaire fort ?

Alors que de nombreux restaurants se réfugient dans des menus imposés en plusieurs temps pour rationaliser leur service, Sacha Couvreur prend le contrepied.

Ce printemps, le chef tourangeau repense l'offre de [La Table des Halles](#), son établissement installé au cœur de Sainte-Maure-de-Touraine, en y réintroduisant ce que d'autres ont fini par abandonner : la carte. Une carte vraie. Lisible, stable, directe. Une carte où l'on peut enfin composer son repas selon son envie, son rythme, sa curiosité du jour, et non plus selon un protocole figé.

Derrière ce choix éditorial en apparence simple, une vision assumée : celle d'une cuisine enracinée, artisanale, qui ne cède rien sur l'essentiel, produits frais, saisonnalité, circuits courts, travail fait maison, mais qui s'autorise à évoluer au rythme de la réalité économique... et des clients.

Reconnue par le Gault & Millau, labellisée Maître Restaurateur et membre du Collège Culinaire de France, La Table des Halles entre dans une nouvelle phase : plus agile, plus proche, plus libre, sans jamais trahir sa colonne vertébrale.

Une prise de parole culinaire aussi discrète que déterminée.



Une carte repensée, une cuisine libérée

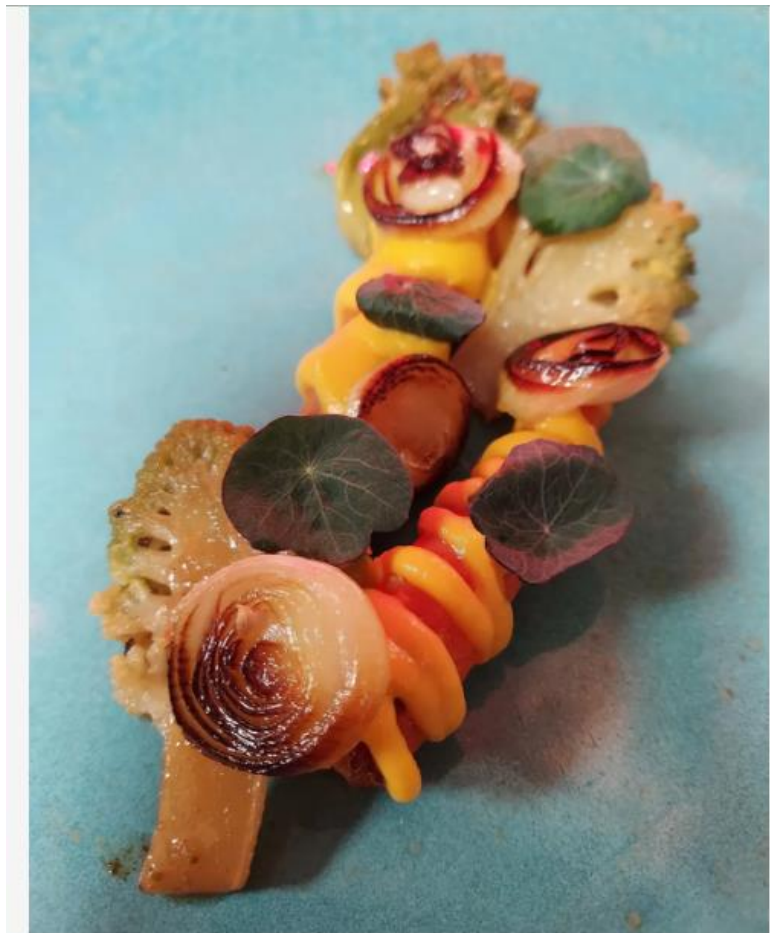
À partir d'avril 2025, La Table des Halles inaugure une nouvelle carte pensée pour retrouver souplesse et envie. C'est un virage stratégique mûrement réfléchi.

Exit les menus fixes en 4 ou 6 temps.

Le chef propose désormais un menu à composer à partir de la carte, offrant à chaque convive la liberté de construire son repas selon ses goûts, son appétit ou son humeur.

Plus simple, plus stable dans sa structure, la carte devient aussi plus lisible. Mais derrière cette apparente simplicité se cache une exigence intacte : celle de travailler uniquement des produits frais et de saison, en collaboration étroite avec des producteurs locaux fidèles depuis l'ouverture.

Et si le retour des frites maison peut sembler anecdotique, il dit pourtant tout de cette volonté d'un retour au vrai, au goût, au plaisir immédiat. *“Une carte plus simple et stable, un menu plus accessible... et oui, les frites sont de retour !”*, sourit le chef. Une cuisine sans superflu, mais pleine de caractère.



Sainte-Maure : un point de départ, quatre vallées pour s'inspirer

“Je cuisine au cœur de nos quatre vallées : la Loire, l’Indre, le Cher et la Vienne.” Cette phrase, le chef la revendique comme une boussole. Sa cuisine puise d’abord dans ce terroir immédiat, où chaque plat raconte un morceau de territoire, un lien, une rencontre.

Mais cet attachement aux racines n’exclut pas l’ouverture. Parfois, certains produits issus d’autres régions d’Europe trouvent leur place en cuisine, choisis avec la même exigence, lorsque les filières locales ne peuvent répondre à la demande, faute de disponibilité, de qualité ou de logistique. Fidèle aux engagements du titre de Maître Restaurateur, Sacha Couvreur compose avec justesse une carte libre, sensible et sincère.

Installé dans une bâtisse de plus de 100 ans, au centre de Sainte-Maure-de-Touraine, La Table des Halles propose une trentaine de couverts répartis en deux salles. L’une accueille jusqu’à 20 personnes, l’autre 12.



L’ambiance est feutrée, chaleureuse, ouverte : le passe-plat central donne à voir la cuisine en action, sans mise en scène.

Ce lieu à taille humaine peut aussi être entièrement privatisé, pour des repas d’affaires, événements familiaux ou dîners intimistes. La forme s’adapte, mais le fond reste : une cuisine artisanale, de saison, enracinée dans son terroir.



Alléger sans renoncer : un modèle d'adaptation raisonnée

Cette nouvelle carte ne naît pas d'une simple envie de changement. Elle est aussi une réponse à une conjoncture que connaissent bien les restaurateurs indépendants : montée des charges, instabilité économique, évolution des attentes des clients.

Plutôt que de céder à la pression ou de durcir l'expérience, Sacha Couvreur choisit une voie médiane : maintenir le niveau d'exigence, mais proposer une expérience plus souple, plus accessible. Il ne s'agit pas de faire moins, mais de faire mieux avec justesse.

Cette approche raisonnée lui permet aussi de projeter l'avenir. À moyen terme, il envisage de rénover les 100 m² de l'étage, actuellement inutilisés, pour y installer une table d'hôte gastronomique de 10 couverts. La cour intérieure pourrait être réaménagée, tandis que le rez-de-chaussée conserverait son esprit de restaurant gourmand, terme qu'il préfère à celui de brasserie premium.

Un printemps qui ouvre de nouveaux formats

Le lancement de cette nouvelle carte s'accompagne également d'un volet événementiel, pensé exclusivement pour des prestations privées. À titre d'exemple, un buffet à emporter, prévu le 24 mai 2025 pour un groupe restreint de 40 convives, illustre parfaitement cette approche sur mesure.

Élaboré avec la même exigence que les plats servis en salle, ce format emporté conjugue créativité et précision : verrines de courgettes au galanga, œufs mimosa aux œufs de poisson, rôti de bœuf sauce ravigote, salade Caesar revisitée à la salsa verde, et un gâteau monté chocolat-praliné-cacahuète.

Rien n'est laissé au hasard, même en dehors du cadre du restaurant. Ce type de prestation, non ouvert au grand public, reflète la capacité du chef à adapter son univers culinaire à des contextes uniques, tout en préservant la cohérence et l'authenticité de sa cuisine.



De la cuisine centrale à la cuisine essentielle

Le parcours de Sacha Couvreur ne suit pas les sentiers balisés de la restauration traditionnelle.

Formé à 14 ans à la pâtisserie, il explore successivement la confiserie, la charcuterie, le traiteur, avant d'occuper des postes à responsabilité dans l'industrie alimentaire et la restauration collective.

Cette trajectoire dense, marquée par des réalités de production à grande échelle, l'amène à un constat : pour donner du sens à sa cuisine, il faut revenir à la matière première. En 2014, il ouvre un bistrot rétro dans un ancien bar littéraire. Il le nomme Comme Hier. En 2020, il pousse les murs, déplace la cuisine dans un espace attenant, affine sa proposition et fonde La Table des Halles.

Aujourd'hui, ce lieu est reconnu pour sa cuisine de terroir exigeante, distinguée par une toque et la note de 12/20 au Gault & Millau. Il est également labellisé Maître Restaurateur, et membre actif du Collège Culinaire de France et de la Touraine Gourmande.



En savoir plus

Site web : <https://latabledeshalles.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/latabledeshalles>

Instagram : <https://www.instagram.com/latabledeshalles>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/restaurant-bistrot-comme-hier/>