Primée et enracinée, La Table des Halles fait de ses producteurs les co-auteurs de chaque assiette

Chaque printemps en Touraine, un théâtre discret se joue entre les sillons des champs et les cuisines des restaurants.

Le terroir change de ton, la lumière revient sur les fraises, les petits pois croquent sous la dent, les asperges dressent leurs tiges pâles comme une ponctuation saisonnière. Mais dans cette mécanique agricole désormais bien connue, un détail d'importance se perd souvent : qui sont ceux qui cultivent, élèvent, cueillent ? Qui sont les visages derrière les produits ? Et comment un restaurant peut-il faire plus que "travailler local", mais réellement composer avec la terre, semaine après semaine, dans une économie du dialogue ?

À Sainte-Maure-de-Touraine, La Table des Halles répond à cette question non pas par un discours, mais par une pratique culinaire ancrée.

Sous l'impulsion du chef Sacha Couvreux, le restaurant repense sa carte comme une conversation ouverte entre producteur, saison, matière et convive. Une carte libérée des formats figés, réécrite au fil des récoltes disponibles et des arrivages, en fonction des opportunités agricoles, et construite avec une poignée de partenaires de confiance, maraîcher bio, éleveur de volailles, affineur local, meunière, apiculteur, criée bretonne.

Ce n'est pas une cuisine "de marché". C'est une cuisine de lien. Une cuisine qui rend lisible le territoire et ses rythmes, sans jamais trahir la précision du geste ni la justesse des saveurs. À La Table des Halles, on ne fait pas parler le terroir : on l'écoute.

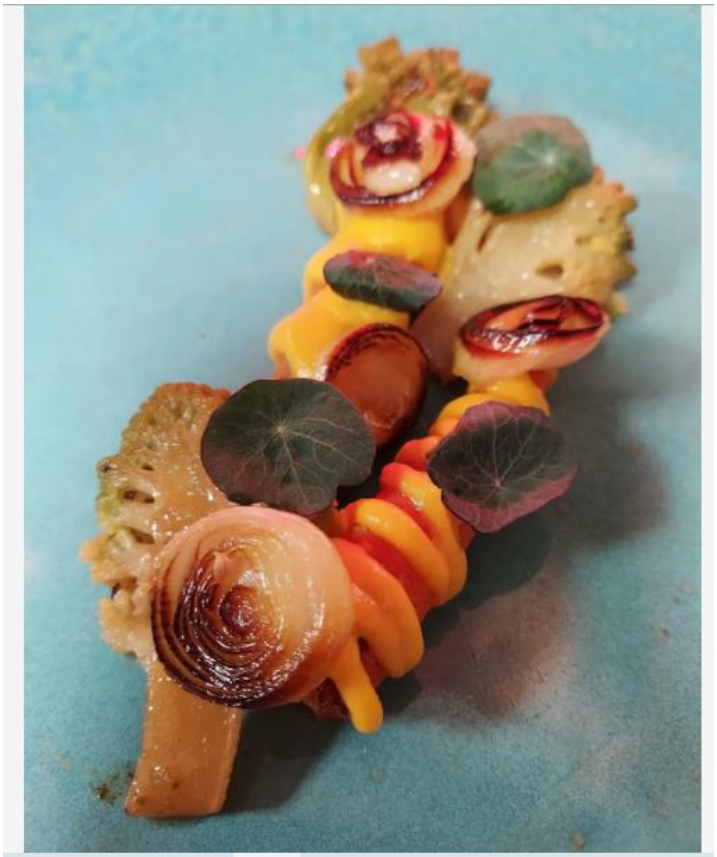
Au commencement, le champ. Une carte écrite à plusieurs mains

Chez La Table des Halles, on ne commence pas par “penser un plat”. On commence par écouter. Ce que la terre donne, ce que la météo autorise, ce que les producteurs récoltent. C’est de ce mouvement que naît la carte.

Chaque semaine, le chef Sacha Couvreux échange avec ses partenaires de toujours. Parmi eux, **Arnault Ducrocq**, maraîcher bio installé à Sainte-Maure-de-Touraine, cultive légumes, herbes et jeunes pousses à moins de 10 km du restaurant. D’autres producteurs locaux sont également représentés via des distributeurs partenaires qui centralisent leurs produits. Ce fonctionnement hybride permet au restaurant de s’approvisionner localement tout en respectant les contraintes de chacun.

Cette approche repose sur un principe simple : travailler avec ceux pour qui cette collaboration fait sens, à la fois humainement et pratiquement. Certains producteurs, par choix ou par nécessité, privilégient d’autres circuits ou ne disposent pas des moyens logistiques pour répondre à cette organisation.

« *Je cuisine au rythme de nos quatre vallées : la Loire, l’Indre, le Cher et la Vienne. Ce que je propose, c’est d’écouter ce territoire* », explique le chef. Cette proximité géographique, prolongée par une relation directe et constante, rend possible une cuisine sans superflu. Tout ce qui n’est pas juste, n’entre pas en cuisine.



De la volaille, du miel, du lait : des visages derrière chaque produit

Ce modèle de cuisine, fondé sur la relation, repose sur un réseau de producteurs artisans, qui apportent chacun une nuance singulière à l'assiette.

À quelques kilomètres, **Vincent Thiou** élève poulets et pintades dans le respect des cycles naturels. Ses volailles sont préparées simplement, pour laisser parler la texture, le jus, l'animal. Plus loin, **Marie-Claire Dubois** fournit la farine, base de toutes les pâtes fraîches et crumbles maison. Le miel vient d'**Alain Pageard**, apiculteur attentif aux floraisons tourangelles. Et pour le fromage, difficile de faire plus local : **La Fromagerie de la Haute Pilletière** affine le célèbre Sainte-Maure-de-Touraine, emblème AOP de la région.

Ce printemps, la cuisine accueille également les premières trames estivales : les **asperges** sont revenues sur les étals d'**Aspergus**, entreprise agricole partenaire. La rhubarbe marque la transition vers les desserts acidulés. Et tout récemment, la saison de l'agneau de Bizet vient tout juste de s'achever. Race rustique et endémique, l'agneau de Bizet est élevé lentement (sur 10 à 12 mois) avec plus des trois quarts du temps passés en pâture. Issu d'un élevage confidentiel situé à seulement 5 km du restaurant, ce produit rare a été travaillé en séries courtes, jusqu'à épuisement des disponibilités.

Rien n'est figé. Tout est affaire d'opportunités, de maturité, de présence. Ce que le producteur peut livrer est ce que le restaurant sert. Le menu est ainsi chaque semaine recomposé, dans une économie du respect et de la justesse.

Et la mer, quand elle peut suivre

Parce que le territoire tourangeau ne borde aucun rivage, La Table des Halles fait appel à une maison spécialisée pour les produits de la mer : **Maison Savia**, qui assure des arrivages réguliers depuis les criées de **Saint-Guénolé** et **Saint-Malo**. En ce moment, les encornets ont la faveur du chef, ainsi que les moules de corde de Charron, en pleine saison.

Le critère reste le même : fraîcheur, traçabilité, transport maîtrisé. Si le produit ne peut pas garantir la qualité attendue, il est tout simplement écarté. Ce refus du compromis logistique est rare, il est ici constitutif du projet culinaire.

Une carte ouverte, une structure souple, un fond inchangé

Depuis avril 2025, La Table des Halles propose une carte repensée, sans menus imposés. Les convives construisent leur repas librement, selon leur envie, leur appétit, ou le temps dont ils disposent. Une souplesse nouvelle, qui ne sacrifie rien à l'exigence.

Derrière cette liberté apparente, la structure reste ferme : tout est cuisiné maison, à partir de produits frais, bruts et locaux. Le chef revendique une cuisine de lien, artisanale, sans décor de théâtre. Les frites maison font leur retour. Elles ne sont pas un détail. Elles incarnent le fil rouge du projet : revenir à ce qui est bon, ce qui a du goût, ce qui est fait pour durer.

Sacha Couvreux, du système à l’artisanat

Le parcours de Sacha Couvreux ne ressemble pas à un itinéraire balisé. Formé à 14 ans à la pâtisserie, il explore ensuite la confiserie, la charcuterie, la restauration collective et même les unités industrielles de production. Il apprend les cadences, les contraintes, les volumes.

Ce détour par le monde de la grande échelle le confronte à une évidence : la cuisine ne peut avoir de sens qu’au contact de la matière première. En 2014, il ouvre son premier bistrot, **Comme Hier**, dans un ancien bar littéraire. Il y forge une identité culinaire sincère, fondée sur la mémoire des goûts et la maîtrise des fondamentaux.

En 2020, il pousse les murs, affine sa proposition et fonde **La Table des Halles**. Une adresse à son image : sobre, précise, exigeante mais jamais prétentieuse.

Aujourd’hui, Sacha Couvreux est labellisé **Maître Restaurateur**, membre du **Collège Culinaire de France** et de **La Touraine Gourmande**. Sa cuisine a été saluée par une toque et une note de 12/20 au **Gault & Millau**.

Un lieu vivant, prêt à s'ouvrir davantage

Située dans une bâtisse centenaire en plein cœur de Sainte-Maure-de-Touraine, La Table des Halles accueille une trentaine de couverts répartis dans deux salles. Le passe-plat central, ouvert sur la cuisine, offre aux convives une vision franche du geste, sans artifice.

Le lieu peut être privatisé, pour des repas familiaux ou des dîners professionnels, mais toujours dans le même esprit : une cuisine qui respecte son environnement, son rythme, ses racines.

À moyen terme, le chef envisage d'investir les 100 m² de l'étage pour y créer une **table d'hôte gastronomique de 10 couverts**, dans un format plus intimiste. La cour intérieure pourrait aussi faire l'objet d'un réaménagement, avec une proposition végétale en continuité avec les assiettes.

À propos de la Table des Halles

Adresse : Place du Maréchal Leclerc – 37800 Sainte-Maure-de-Touraine
Chef : *Sacha Couvreux*
Capacité : 30 couverts (deux salles : 20 + 12)
Cuisine : De saison, en circuits courts, ancrée dans le terroir tourangeau
Philosophie : Menu à la carte, renouvelé selon les récoltes et la disponibilité des produits

Spécificités :

- Travail étroit avec une dizaine de producteurs locaux ;
- Carte repensée au printemps 2025 pour plus de lisibilité et de souplesse ;
- Buffets et prestations sur mesure en service privé.

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/