

La Table d'Antoine

PAR SÉBASTIEN MÉHAUX

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MAI 2026

Spécial tables « pépites »

À l'approche de la sortie de sa nouvelle carte estivale, cap sur Vichy, à La Table d'Antoine, où Sébastien Méhaux, chef gastronomique au parcours hors norme, propose une cuisine audacieuse et pleine d'ambition

C'est au détour de la rue Burnol, au cœur du Vichy historique et commerçant, que La Table d'Antoine est ancrée. Adresse iconique de la ville, sa reprise par le chef Sébastien Méhaux fin 2023, a marqué une nouvelle orientation : décor épuré et un brin insolite, esprit maison simple et sincère, cuisine inventive et moderne, pensée comme un voyage entre terroirs et horizons lointains... Un ailleurs gastronomique atypique, à l'image du chef et de son équipe, à la trajectoire affirmée.



Un chef *sans frontière*



Sébastien Méhaux

« Pour la petite histoire, j'ai longuement hésité avant d'accepter de reprendre cet établissement...

Non pas parce que je ne m'y projetais pas, mais parce qu'il me semblait trop incarné par son fondateur - Antoine, qui souhaitait partir à la retraite - pour que je puisse y livrer ma propre lecture culinaire. Finalement, dès notre premier échange, il s'est passé quelque chose. Nous nous sommes retrouvés sur l'envie de faire plaisir, sur l'éthique... J'ai eu le sentiment que la voie à laquelle j'aspirais pouvait avoir du sens ici. D'autant que mes associés - ma femme Delphine, ma fille Tennessee et son conjoint Hugo - qui travaillent en cuisine et en salle avec moi, ont eu un véritable coup de cœur lors de la visite. C'est ce qui a fini de valider notre choix », se confie le chef Sébastien Méhaux.

Derrière le chef gastronomique, **pas d'histoire de transmission familiale autour de la cuisine**. Nourri à la purée-saucisse, c'est à la suite d'une promesse faite à son arrière-grand-mère - devenir pâtissier pour lui préparer de bons gâteaux - que Sébastien Méhaux se tourne vers les métiers de bouche.

Formé en école hôtelière, il se découvre finalement une vocation pour la cuisine et fait ses premières armes dans **un restaurant de campagne**, avant de rejoindre très jeune la maison de **Pierre Orsi à Lyon**, alors étoilée. Une expérience fondatrice, marquée par la découverte de la haute gastronomie et des produits d'exception, qui éveille son exigence et ses rêves.

De retour en Auvergne à la toute fin des années 1990, il intègre **La ferme Saint-Sébastien**, où il rencontre celle qui deviendra sa femme. Ensemble, ils se lancent rapidement dans l'aventure entrepreneuriale en ouvrant leur premier établissement dans le Cantal, à Saint-Étienne-de-Carlat. Malgré un lieu plein de charme, son isolement les pousse à poursuivre leur chemin ailleurs.

S'ensuivent alors plusieurs expériences qui affinent l'identité culinaire du chef - **Le Cinq Mars à Effiat**, puis **L'Hippocampe à Vichy** - avant une mise en pause temporaire de sa carrière de cuisinier, au profit d'un poste de releveur de compteur, le temps de mener un projet personnel de rénovation de grange.

Toujours animé par le mouvement et la découverte, il explore ensuite d'autres voies : **camion à pizzas le soir** - avec une signature originale de pizzas carrées - et activité d'agent immobilier le jour. Il occupe même, un temps, les fonctions d'agent financier dans une mairie !

Puis, l'appel du large se fait sentir. Après une reprise réussie, avec sa femme, de **l'auberge Le Limargue, entre Rocamadour et Padirac**, tous deux prennent la route du Finistère Nord pour transformer une crêperie en bistrot : **L'Émoi des mets**. Porté par une culture locale forte et par l'accès privilégié à des produits qu'il affectionne, c'est là que le chef commence à affirmer sa cuisine.

L'arrivée du Covid agit alors comme un accélérateur, faisant naître le besoin profond de s'exprimer pleinement dans son art, sans retenue. Et c'est en Auvergne, dans l'Allier, que s'écrit en 2023 cette nouvelle page avec la reprise de **La Table d'Antoine**.

Une cuisine *d'auteur*

À La Table d'Antoine, on ne vient pas simplement déjeuner ou dîner : **on vient vivre une expérience. Celle d'un voyage gastronomique singulier, à la croisée de l'Auvergne, de la Bretagne et du Japon.**

Le chef Sébastien Méhaux signe **une cuisine créative**, portée par une sélection exigeante de produits « nobles », selon sa propre définition : **des produits savoureux et de saison, sourcés auprès de producteurs dont il salue le savoir-faire et l'éthique, et, autant que possible, locaux. Les produits de la mer et les crustacés - ses ingrédients « muses » - côtoient avec brio légumes, belles pièces de viande, algues fraîches, misos et sauces soja d'exception.**

Sa philosophie ? Faire dialoguer passion, audace et finesse dans chaque assiette. Le chef veille à ce que les saveurs et les textures s'expriment tour à tour dans une chorégraphie parfaitement maîtrisée. Au cœur de sa cuisine, pas de goût dominant qui s'impose, mais une succession de nuances qui éveillent les sens et invitent à la réflexion, comme à l'évasion. **Des touches de sucré-salé, parfois, des revisites** - à l'image de « Tradition en rébellion », version maison travaillée du traditionnel plateau de fromages auvergnats - **et une attention d'orfèvre portée aux cuissons.**

En somme, une cuisine qui vient du cœur, pensée pour faire découvrir autant que pour faire plaisir... y compris aux végétariens auxquels elle s'adapte volontiers.



Les plats signatures *du chef*

« Signature »

Une mise en bouche mêlant chou-fleur travaillé cru et cuit, tsukudani d'algues kombu françaises et sabayon à l'ail noir.

« Mon souvenir d'enfance »

Un pré-dessert qui réinterprète le riz au lait, tout en gourmandise, avec du caramel au beurre salé, de la crème à la cacahuète et des cacahuètes grillées façon « chouchou ».



Une expérience gastronomique à part entière... *mais pas comme les autres*

À La Table d'Antoine, le repas se vit comme un parcours en plusieurs temps, **avec des menus en 8 à 12 séquences, de 69 à 169 euros, évoluant au fil des saisons** et des arrivages.

L'expérience se prolonge au-delà de l'assiette :

- pains faits maison pensés pour chaque plat,
- accords mets-vins ou thés - plus original,
- cocktails signatures,
- élixir de « reset », servi en éprouvette, à déguster et à décrypter avant le passage au sucré...

Chaque détail est travaillé pour accompagner le convive du début à la fin. Quant au service, attentif mais sans formalisme, il reflète pleinement l'esprit du lieu : chaleureux, accessible, sincère.

« Ici, nous travaillons majoritairement en famille et tenons à cultiver cet esprit « comme à la maison ». Chacun est invité à venir avec son style et sa personnalité. On peut parler, rire, et même saucer ! C'est ce que nous aimons : la spontanéité, les échanges, le partage... Que les gens vivent pleinement, entre eux et avec nous, ce voyage ! », précise avec enthousiasme Sébastien Méhaux.

Zoom sur une spécificité du restaurant : l'accord mets et thés

Pensé comme une véritable alternative sans alcool, l'accord mets et thés est travaillé avec précision par le sommelier de la maison. Thés verts, noirs, blancs... Toute nouvelle création culinaire devient l'occasion de trouver LA référence qui en révélera toutes les nuances.

Une ambition à la hauteur de la passion

À La Table d'Antoine, où il a pleinement fait éclore sa véritable cuisine, **Sébastien Méhaux confie viser une première étoile au Guide MICHELIN !**

« Ne pas avoir d'étoile ne veut pas dire que la cuisine ne le mérite pas. Mais la décrocher, c'est faire savoir qu'elle mérite l'attention - des locaux comme de ceux qui viennent de plus loin. D'autant plus ici, avec Vichy, et plus largement l'Auvergne, comme écrin : c'est toute une identité territoriale qui est à mettre en lumière. »

Parallèlement, il s'inscrit dans un chemin de reconnaissance technique et créative, qui pourrait un jour, il l'espère, lui valoir l'estime du concours **Meilleur Ouvrier de France.**

À propos de La Table d'Antoine

Reprise en 2023 par le chef Sébastien Méhaux, La Table d'Antoine s'inscrit aujourd'hui à Vichy comme une adresse singulière, portée par une équipe majoritairement familiale. Une table où exigence gastronomique, esprit de partage et évasion entre terroirs et horizons lointains se répondent.

Plus d'informations sur :
www.latabledantoine.fr

Visuels et informations complémentaires sur demande. Photos - ©Ludovic Combe

