



... dans le sillage de Monsieur Paul, Christophe Hay

UN CHEF, UNE RECETTE ! La tête dans les étoiles, les pieds dans la terre, Christophe Hay défend avec entrain et conviction sa région, le Centre-Val de Loire.



Christophe Hay en cuisine dans son restaurant à La Maison d'à Côté | © Julie Limont / Photo à usage médiatique, attribution requise

Christophe Hay n'a jamais quitté sa région. Ou presque ! En tout cas, il y est vite revenu. Né à Vendôme, dans la ferme familiale -depuis 5 générations- , il est très tôt attiré par tout ce qui s'y passe. Encore aujourd'hui, il garde un souvenir ému des grandes tablées du dimanche, pour lesquelles sa grand-mère cuisinait les volailles qu'elle élevait en basse-cour et les légumes qu'elle cultivait au potager... Quand ce n'était pas la viande que son père, boucher, apportait. À huit ans Christophe le sait : il sera cuisinier ! Tant regarder sa mère en cuisine et mettre, lui aussi, la main à la pâte est son grand plaisir.

En 1992, il entre au Lycée Hôtelier de Blois , dont il sort diplômé quatre ans plus tard. Il passe 5 ans au Relais des Pêcheurs , auprès d'Éric Reithler, alors seul chef étoilé de Blois :

C'est mon père spirituel, il m'a formé et donné l'indispensable passion de mon métier .



[Visualiser l'article](#)

Eric Reithler le présente à Monsieur Paul , le seul et unique Bocuse, bien sûr. Christophe a 25 ans et le voici propulsé à Orlando: il ne parle quasiment pas l'anglais, ne connaît rien à la manière américaine de travailler. Mais il apprend vite: la langue et le management n'ont rapidement plus de secrets pour lui.

Sans ça, impossible de travailler et encore moins de réussir là-bas. Monsieur Paul venait tous les trois mois y passer quelques semaines, et j'étais vraiment heureux de représenter la France et cette si belle maison .

D'Orlando à Montlivault...

Pourtant, Christophe quitte Orlando après cinq ans : il veut ouvrir son restaurant. Il passe par Paris avant de trouver sa maison en 2014, à Montlivault, qu'il baptise La Maison d'à Côté , et où il décroche une étoile dès 2015. Sa cuisine s'enracine exclusivement dans le local : il y cultive son jardin de 3000 m2, surveillé comme le lait sur le feu par Alain Gaillard ; il travaille avec Sylvain Arnault, pêcheur dans la Loire ; Alice Challine-Bonnet, éleveuse de poules (race araucana) dont les œufs ont le plus bas taux de cholestérol et Thierry Roussel, éleveur des bœufs (wagyu) à quelques kilomètres de chez lui parce qu'en aucun cas je ne ferais venir cette viande du Japon, d'Australie, ou même d'Espagne .

Puisqu'elle est locale, je la travaille. Et j'achète les bêtes entières, pas seulement les morceaux nobles, et j'ai trouvé un charcutier qui me fait des saucissons, des rillettes... Car je déteste le gaspillage et je fais tout dans mes restaurants pour être durable : énergie verte, compostage, économie d'eau... Pour la planète, pour le futur, pour mes enfants, nos enfants .

Et c'est dans cette optique qu'il vient d'ouvrir, à Orléans, La Table d'à Côté .

Recette de La poule-au-pot de mon enfance

Lorsque les poules étaient trop vieilles pour pondre, elles passaient entre les mains de ma grand-mère et finissaient au 'pot' ! Une recette d'une simplicité désarmante : de la poule, du bouillon et des légumes.

Et, selon les saisons, les légumes changeaient, ce qui renouvelait toujours le plat. Ce que j'aime le plus, c'est la déclinaison de ce plat en trois repas : le bouillon avec ses vermicelles, la poule avec ses légumes et enfin les restes en sauce blanche. C'est bon, c'est riche, et c'est tellement facile !

La Maison d'à Côté , 17 Rue de Chambord, 41350 Montlivault – t/ 02 54 20 62 30 – Plus de renseignements ici ; Côté Bistro , 25 Rue de Chambord, 41350 Montlivault – t/ 02 54 33 53 06 – Plus de renseignements ici – La Table d'à Côté , 200 allée des 4 vents, 45160 Ardon-Orléans – t/ 02 38 61 48 07 – Plus de renseignements ici