



## Déjeuner à 4 mains &ndash; Christophe Hay / Loïc Colliau



### L'enchantement de deux talents main dans la main

Ils ne se sont pas connus sur les bancs de l'école, mais pas loin. En tout cas, ils sont « pays » et ont travaillé ensemble au fameux Rendez-vous des Pêcheurs, restaurant des bords de Loire proche de Blois et au chef plus que charismatique. Puis le travail et la vie les éloigne sans les séparer, l'un, Christophe Hay, passant par Bocuse aux Etats-Unis puis à l'Hôtel de Sers à Paris, pour ouvrir enfin son restaurant La Maison d'à Côté, à Montlivaut son village d'enfance.

[Visualiser l'article](#)

**Loïc Colliau, chef pâtissier**, se retrouve dans le Sud, avec Philippe Labbé à la Chèvre d'Or, puis à Calvi à La Villa, pour sa première rencontre avec le chef Christophe Bacquié (\*\* Michelin). Ils se retrouveront à l'Hôtel du Castellet, sur la même longueur d'ondes, la même conception du travail et de la cuisine, à la fois créative, moderne, mais personnelle et toujours chaleureuse. Il semblerait que la troisième étoile frappe à la porte...

**Il y a quelques semaines, autour d'un café, les deux compères décident de faire un repas ensemble** et trouvent cette idée, à priori saugrenue, d'alterner pendant tout le repas un plat salé et un dessert sucré. Risqué, pas évident, mais le challenge est intéressant. Ils ont eu raison, car ce repas fut de bout en bout passionnant,

[Visualiser l'article](#)

avec quelques anicroches et des accords sur le fil du rasoir, peut-être plus intellectuel que vivant, mais la majorité des plats furent éblouissants. Partenaire de l'opération, le Champagne Collet proposa presque à chaque plat une cuvée différente, dont on se souviendra du Collection Privée Vintage 2006, chardonnay et pinot noir, et un élevage de plusieurs mois en fûts de chêne.

**Un amuse-bouche dont le chef a le secret** à chaque début de repas. Ce jour- là, une Mousse de gardons de la Loire au safran de Sologne. Fin et délicat. Et c'est parti...



**Caviar de Sologne, poire de terre (tubéreuse d'Amérique du sud au goût légèrement sucré).** Un plat très épuré, très technique, mais une belle alliance de saveurs doucement iodées, légèrement salées et discrètement sucrées. Un plat un peu froid mais beau.





Loïc Colliau enchaîne doucement avec des agrumes pelés à vif, reposant dans une merveilleuse nage parfumée au poivre de Timut et quelques herbes sauvages. Une merveille de finesse et de douceur.



[Visualiser l'article](#)





**Brochet de Loire, déclinaison autour du chou, groseille de mer, sauce Dugléré (\*)**. Le poisson roi du fleuve, cuit ici à basse température, bien mis en valeur dans la subtilité de sa chair, agrémenté d'une sauce Dugléré malheureusement tombée en désuétude et vivant à nouveau sous les doigts du chef en une texture et une finesse parfaites. Un plat magnifique.

Une touche sucrée et puissante autour du cassis, radouci par une crème aigrette, et une meringue légèrement fumée. Une sorte de vacherin déstructuré exceptionnel, et le cassis qui annonce avec force le plat suivant à base de chevreuil.



**Un chevreuil, en basse température** et légèrement surcuit, des betteraves et radis d'hiver, et un jus au vinaigre de fleur de sureau, parfait, mais qui n'arrive pas à lui seul, à rehausser un plat un peu fade. L'entracte Ananas caramélisé, mangue fraîche, vinaigrette passion, est pour le moins risqué mais un petit crumble aux noisettes redonne le croquant manquant pour un plat bien sur le sucré. Un choc un peu frontal avec le chevreuil le précédant.

**Fromage Etivaz**, très légèrement et finement poêlé, pain d'épices et mélasse de carottes. Alliance remarquable et une finesse exquise.

[Visualiser l'article](#)

**Loïc Colliau en solo pour les deux derniers desserts.** Une merveille de variation sur le chocolat, en glace, praliné cacahuète, surmonté d'un râpé de truffes noires de Cheverny. Alliance de rêve. Doux euphémisme en nommant « Douceur provençale » une variation sur la tarte tropézienne. Un délice.

**C'était un repas orchestré par deux chefs complémentaires,** complices, co-auteurs, camarades de jeu, au talent limpide, exigeants dans la qualité, inventifs et maitrisés, deux hommes d'exception, et grâce leur soit rendu pour de tels plaisirs.



www.paperblog.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



41350 Montlivault  
Tél : 02 54 20 62 30  
www.lamaisondacote.fr  
Blois : 13 km – Paris : 180 km  
Fermé en janvier, et mardi et mercredi

**Menus : 23 € (2 plats) – 32 € (3 plats)**  
**Carte Blanche à la cuisine : 58 € (5 plats) – 78 € (7 plats)**  
**Carte : 65 € environ**

**8 chambres de 80 € à 118 €**  
**Petit-déjeuner : 15 €**

(\*) La Dugléré est un roux blond au fumet de poissons enrichi de petits morceaux de tomates aromatisées au vin blanc, thym, laurier et ail.