



## Un quatre mains entre Loire et Luberon par Édouard Loubert et Christophe Hay

La Maison d'à Côté a été le théâtre, le 29 mars 2017, d'une belle partition gastronomique réunissant deux chefs expérimentés. En effet, Christophe Hay a invité Édouard Loubert, deux étoiles à la Bastide de Capelongue, à s'immerger dans son univers gastronomique.

« Cela faisait longtemps que je voulais organiser ce quatre mains afin de lui faire découvrir mon terroir et ses richesses », explique le chef étoilé de Montlivault. « Durant ces deux jours, nous sommes, par exemple, allés pêcher sur la Loire mais savons également visité un élevage de bœuf Wagyu à 30 kilomètres d'ici. »

Ensemble, ils ont concocté un menu spécial mélangeant les recettes des deux chefs et intégrant les produits de saison de la région de la Loire. Deux exemples du travail accompli : le Mulet de Loire mariné à la violette, artichaut sarrasin et blanc-manger au poivre de Timut ou encore le Soufflé d'écrevisses gratiné, jus de rivière à la mauve et spiruline en salade, une recette normalement proposé du côté du Luberon.

« J'ai goûté et travaillé des poissons très intéressants comme le mullet ou la lamproie et partagé des moments très fraternels. L'avantage de notre métier est de pouvoir continuellement apprendre de nouvelles choses », affirme, pour sa part, Édouard Loubert.

Ce dernier espère recevoir son acolyte ligérien chez lui dans les prochains mois.