



## Christophe Hay – Edouard Loubet -



### Une rencontre au sommet

Le dîner à quatre mains est un art difficile. Soit, il est purement amical et les chefs s'amuse à plaire ou à surprendre dans une saine émulation, ou c'est une entreprise commerciale et de communication qui sert à mettre en avant le nom des chefs plus que la qualité de l'assiette, ou, et c'est le plus rare, c'est une envie de deux chefs qui se respectent, s'apprécient, s'entendent et donc se comprennent.

www.gourmetsandco.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/10

[Visualiser l'article](#)



Il est alors question de potentialiser les talents, d'harmoniser les envies, de construire un moment éphémère par essence mais qui restera dans les mémoires. Ce fut le cas en cette journée de début de printemps à Montlivaut, près de Blois, chez le grand Christophe Hay, chef étoilé de cette belle maison sise sur la place du village.

**Le partenaire était Edouard Loubet.** Un jour, chez lui à Bonnieux, au Domaine de Capelongue, Christophe Hay a déjeuné en famille. Coup de foudre sur la cuisine du chef. Ce n'était pas le premier, ce ne sera pas le

www.gourmetsandco.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

dernier. Une cuisine du Sud, des monts proches de la Méditerranée, du soleil et de l'air chaud, de la garrigue et du vent. Le chef, un habitué des deux étoiles depuis des années, a longtemps flirté avec les trois ce qui n'aurait pas été le scandale du siècle. Peu importe, Edouard Loubet est toujours aussi vif, éclairé, et inventif. Déjeuner à Capelongue, sous la tonnelle de la grande terrasse avec vue sur la vallée demeure un moment rare de l'existence.



**La scène se passe dans l'agréable salle à manger de La Maison d'à Côté.** Lumineuse et ouverte, claire et intime. Les deux chefs sont en cuisine avec l'équipe de Christophe Hay.



www.gourmetsandco.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0

Page 4/10

[Visualiser l'article](#)

A quelques centaines de mètres du restaurant, la Loire coule paisiblement. Le pêcheur attiré du chef a rapporté, entre autres poissons, un beau mulot qu'il a fait mariné dans de la violette. Il le sert en tartare, avec des petits artichauts, du sarrasin, et un blanc-manger au poivre de Timut. Un plat allusif, léger, délicat, mais un peu déséquilibré par l'omniprésence du parfum de la violette, qui, de plus, n'est pas un parfum facile mais envahissant.



**Le Soufflé d'écrevisses de Loubet est gratiné**, ce qui le sèche un peu, mais le jus de Rivière à la Mauve (plante herbacée) et la Spiruline (algue bleue) en salade nous entraînent dans ces terroirs déjà odorants malgré les températures encore fraîches. Subtil et puissant, un bel équilibre, même si les textures de l'ensemble sont un peu rudes.

**La Sologne proche de chez Christophe Hay est une région d'élevage de l'esturgeon**. Le chef le fait grillé au bois de coriandre, et le sert avec une purée fine de panais et de l'ail des ours, avec quelques grains de caviar sur le poisson. Un plat superbe, à la cuisson parfaite, un bel équilibre des saveurs, des produits d'excellence et de proximité pour un plat bien pensé et parfaitement réalisé. Tout l'art et le talent du chef sont là.





Edouard Loubet n'est pas en reste avec sa magnifique **pintade parfaitement rôtie**, quelques asperges vertes apportées dans sa valise, parfum de coriandre et graines de sésame noires torréfiées. Une sauce de cuisson au goût bien marqué, et mon tout est un plat remarquable de puissance et de légèreté.

www.gourmetsandco.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Classique des classiques de la Maison d'à Côté, le **Chèvre du Père Fabre** est revisité par le chef qui le transforme en mousse légère et en copeaux affinés, quelques herbes sauvages, et du miel de sapin. Une perfection de saveurs, de texture, et de parfums. On ne s'en lassera jamais.

[Visualiser l'article](#)

Plus expérimental que vraiment chaleureux, le dessert de Loubet est un **œuf mimosa et chocolat ivoire, baignant dans un jus de blé vert** comme une soupe. Il vaut peut-être mieux laisser pousser le blé jusqu'à maturité car quand il est vert... il est vert. Etrange et pas très convaincant.

**Le choix des vins fut parfait**, avec des découvertes (100% chardonnay d'Orléans, cuvée Excellence, du Clos Saint-Fiacre) et des confirmations dont le très beau AOP Lubéron 2015 « Marselan », et le Cheverny 2015 « Louis de la Saussaie », du Domaine de Montcy.

**Une rencontre au sommet** de deux chefs complices et admirateurs du talent et du style de chacun, deux terroirs qui s'allient l'espace d'un repas, et un plaisir à chaque plat renouvelé dans une formidable conception de l'ensemble.



www.gourmetsandco.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



### **La Maison d'à Côté**

41350 Montlivault

Tél : 02 54 20 62 30

www.lamaisondacote.fr

Blois : 13 km – Paris : 180 km

Fermé en janvier, mardi (de septembre à avril) et mercredi

**Menu Déjeuner: 42 € (3 plats)**

**Carte Blanche à la cuisine : 68 € (5 plats) – 124 € (7 plats)**

**Carte : 90 € environ**

**8 chambres à partir de 105 €**

### **Domaine de Capelongue**

Route de Lourmarin

Par D 232 et voie secondaire

Tél : 04 90 75 89 78

www.capelongue.com

reservation@capelongue.com

Fermé mardi midi et mercredi

Du 13 novembre au 28 décembre et du 10 janvier au 19 mars

**Menus : 58 € (déjeuner en semaine)**

**140 € (5 plats) – 190 €**

**Carte : 130 € environ**

www.gourmetsandco.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



**La Bergerie**

Fermé dimanche soir et lundi

**Menu : 38 € (3 plats)**

**Carte : 60 € environ**

18 chambres de 140 € à 480 €

11 suites

Petit-déjeuner : 22 €