



GRAND BLOIS

De la pêche à l'assiette : dîner d'exception entre Loire et Luberon

Christophe Hay, chef un macaron Michelin de La Maison d'à côté, à Montlivault, avait convié mercredi 29 mars, Edouard Loubet, chef doublement étoilé, du domaine de Capelongue, dans le Luberon, pour un dîner à quatre mains exceptionnel mais pas seulement.

Le rendez-vous était donné un peu avant 8h au port de Montlivault. « D'habitude, on part au lever du soleil mais là, on peut faire une exception... », sourit Sylvain Arnoult, pêcheur en Loire avec sa femme Julie. Et pour cause, ce mercredi 29 mars, il embarque Christophe Hay, chef étoilé de La Maison d'à côté à Montlivault, avec son invité, Edouard Loubet, chef doublement étoilé, du domaine de Capelongue, situé à Bonnieux (Luberon). Objectif du jour : préparer un dîner gastronomique d'exception à quatre mains, avec notamment du poisson de Loire. « On a démarré ensemble avec Sylvain car je trouvais dommage d'être en bord de Loire et de ne pas mettre du poisson de Loire à la carte », explique Christophe Hay. C'était donc une évidence pour lui de convier son homologue à la pêche. « J'avais envie d'emmener Edouard sur la Loire pour lui montrer nos richesses et les différentes espèces que l'on trouve dans notre région ». Une fois sur le bateau à fond plat, la tranquillité du fleuve, la légère brume, le chant des oiseaux et le soleil incitent à la rêverie. « C'est l'idéal aujourd'hui mais l'hiver quand il pleut et qu'il fait froid, c'est dur », souligne le pêcheur. Il est le seul professionnel à disposer de 15 km de lots de pêche qu'il loue à l'Etat pour cinq ans. « La Loire monte et descend en une journée, on ne peut pas pêcher quand il y a trop de courant, il faut s'adapter ». Il travaille toute l'année et pose ses filets à des endroits stratégiques entre Muides-sur-Loire



Les chefs Edouard Loubet et Christophe Hay sur le bateau du pêcheur Sylvain Arnoult entre Montlivault et Muides-sur-Loire. Dans les filets : mullets, chevesnes, aspes et gardons.

et Montlivault. Défenseur de la pêche durable et amoureux de la nature, Sylvain Arnoult valorise toutes les espèces. « Quand mon grand-père pêchait, il n'y avait quasiment que du sandre et aujourd'hui on a le même tonnage de poissons qu'à l'époque mais avec beaucoup plus de diversité et presque plus de sandres ». Il relève, en moyenne, 40 à 50 kg de poissons par jour mais les prises sont aléatoires et parfois, il y en a seulement quelques-uns dans ses filets.

« Il faut travailler les espèces en abondance »

« Il faut travailler les espèces qui sont en abondance dans la Loire », souligne le pêcheur. Un état d'esprit partagé par Christophe Hay : « Je veux que



L'un des plats du dîner à quatre mains : mullet de Loire mariné à la violette, accompagné d'artichaut, sarrasin et blanc-manger au poivre de Timut.



les clients viennent manger la Loire. Au restaurant, on travaille tous les poissons, même ceux qui sont méconnus et avec beaucoup d'arrêtes, il faut s'adapter pour les valoriser ». Ainsi, il a découvert l'aspe depuis quelques années. « C'est une chair intéressante mais ses arêtes sont disposées en Y donc il a fallu trouver une façon pour le désarêter », poursuit-il. Au premier filet relevé, mullets et chevesnes frétille. « Regarde cette couleur rose pastel, les joues un peu dorées... magnifique! », s'exclame Edouard Loubet. Après avoir relevé quatre filets, retour au port avec la pêche du jour : chevesnes, aspes, mullets et gardons. « Les gardons seront parfaits pour faire des amuse-bouches », sourit Christophe Hay. Après la cueillette de quelques plantes et fleurs sauvages pour agrémenter leurs plats, les chefs satisfaits retournent au restaurant et enfilent leur tablier. Le ballet en cuisine peut commencer. Au menu : mullet de Loire mariné à la violette, soufflé d'écrevisses

gratiné, esturgeon de Sologne, pintade rôtie accompagnée d'asperges vertes, chèvre du père Fabre, et pour terminer, Œuf mimosa et chocolat ivoire au jus de blé vert. Le tout accompagné d'une sélection de vins de la région Centre Val-de-Loire et du Luberon. « C'est un échange de recettes, de goûts et de techniques de travail pour confectionner un menu à base de produits de saison de chacune de nos régions », souligne Edouard Loubet. Et Christophe Hay d'ajouter : « J'ai mangé chez lui il y a huit ans et je suis tombé amoureux de son terroir et du personnage proche de la nature et des producteurs. Cela faisait presque trois ans que je lui demandais de venir chez moi donc je suis très fier de cuisiner avec lui ». Résultat : un voyage gustatif entre Loire et Luberon révélateur de la rencontre de deux hommes proches de la nature et attachés à valoriser leur terroir à travers une cuisine raffinée et inventive. Un accord parfait.

Chloé Cartier-Santino