

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 15



[Visualiser l'article](#)

## Christophe Hay joue le match retour "So French, so good" avec la Palestine

**Montlivault (41)**



De gauche à droite : Gwenaëlle Rayneau, pâtissière, Thibault Rappolt , commis de cuisine Aurélien Largeau , chef de partie, Ahmad Ammar, Chef de l'hôtel Mövenpick à Ramallah, Christophe Hay, chef de la maison d'à côté, Khatib Sari, Second de cuisine de Ahmad Ammar de l'hôtel Mövenpick , Charles Bernabé , second de Christophe Hay, Sébastien Durance, maître d'hôtel et chef sommelier, Paul Sempé, chef de rang, Richard Morin , sommelier.

**Montlivault (41)** Du 7 au 12 février 2016 se déroulait l'événement "So French, so good", la semaine de la gastronomie française à Jérusalem et en Palestine, parrainée par le chef de l'Elysée **Guillaume Gomez**. Après avoir représenté au cours de cet événement les couleurs de la gastronomie ligérienne en Palestine, **Christophe Hay**, chef étoilé de La Maison d'à Côté à Montlivault, a organisé le match retour en recevant pendant 3 semaines en ce mois de décembre **Ammar Ahmad**, chef du restaurant Le Mövenpick à Ramallah et son second **Sari Alkhateb**. *« Depuis septembre, j'essaie de leur obtenir les visas. C'est très compliqué de leur permettre de sortir du pays. Je suis donc d'autant plus fier de les accueillir aujourd'hui ! C'est un formidable échange !, dit Christophe Hay. Nous avons notamment cuisiné certains de mes plats en les adaptant à leur culture. C'était très enrichissant de collaborer ensemble ! Nous avons tous deux appris beaucoup en partageant nos techniques et en travaillant des produits à la fois locaux et de chez nous. »*

Article avec accès abonnés: <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2016-12/Christophe-Hay-joue-le-match-retour-So-French-so-good-avec-la-Palestine.htm>