



Département

Deux chefs étoilés pour un salé-sucré à quatre mains et en cinq actes

Christophe Hay et Loïc Colliau sont tous les deux originaires du Loir-et-Cher. Le 30 décembre ils se sont donné rendez-vous pour offrir un repas alliant le salé et le sucré avec intelligence et passion. C'était à Montlivault.



Une dernière dégustation avant l'arrivée des premiers clients.

Laurence RICHER

Christophe Hay est né à Vendôme. Il a repris il y a trois ans La maison d'à côté, à Montlivault. Loïc Colliot est ori-



Caviar de Sologne, poire de terre

ginaire de Candé-sur-Beuvron, il exerce au restaurant Christophe Bacquière à l'Hôtel du Castellet en tant que chef pâtissier. « On s'est rencontré il y a 20 ans, on a travaillé ensemble au Rendez-vous des pêcheurs. Ça faisait longtemps qu'on voulait faire quelque chose ensemble. Loïc était en congés, je l'ai invité à venir et nous avons travaillé ensemble sur un menu. On a trouvé un joli compromis en apportant un dessert entre chaque plat. »

Un menu très original, peut-être une première. Les deux chefs pensent avoir inventé le concept, ils assurent en tout cas ne pas l'avoir copié. Le 30 décembre, à l'heure du déjeuner, ils ont servi un menu gastronomique d'exception composé de deux mises-en-bouche,

d'une entrée avec des poires de terre présentées en purée, chips et rôties et du caviar de Sologne, d'une suite travaillée à partir d'un brochet de Loire, déclinaison autour du chou, groseille de mer et sauce Dugléré, suivie d'une pièce de chevreuil, betterave et radis d'hiver, jus au vinaigre de fleur de sureau. Entre chacun des plats imaginés par Christophe Hay, Loïc Colliot proposait un dessert aux parfums subtils, capable de faire le lien entre les plats salés. Ainsi la nage d'agrumes parfumée au poivre de Timut et herbes sauvages préparait à la dégustation du brochet et la meringue, crème aigrelette sur son sorbet cassis conditionnait le palais à accueillir la pièce de viande. Avant de déguster les copeaux de Comté sur lit de pain d'épice et mélasse



Christophe Hay signe ses assiettes avant d'envoyer.

Laurence RICHER

de carottes, les convives, des habitués pour la plupart, ont succombé devant l'ananas caramélisé, mangue fraîche, vinaigrette passion Pour le final l'incontournable chocolat, praliné cacahuète et truffe noire de Cheverny et des mignardises façon tarte tropézienne Le tout accompagne de champagnes, bruts, millésimés 2006, collection privée vintage 2006 et rose dry, et d'un coteau champenois rouge avec la viande, présentés par le sommelier

Une cuisine instinctive

« On veut montrer notre dynamisme et ce qui se passe chez nous On a voulu faire plaisir à notre clientèle en cette fin d'année, partager un moment avec ceux qui nous ont suivis toute l'année, mais aussi nous faire plaisir en travaillant à quatre mains On va casser les codes On va jouer sur l'acide et l'amer, apporter de la fraîcheur et préparer le palais pour le plat suivant » A quelques

minutes du début du service, les deux chefs se sont retrouvés en cuisine pour une dernière dégustation « On a une cuisine très instinctive On a déjà tout goûté séparément mais là on valide l'enchaînement » Tout est prêt, les premiers clients s'installent, c'est parti, « on peut commencer à envoyer »

En cuisine - les privilégiés assistent en direct au dressage - on commence à envoyer les mises-en-bouche la mousse de gardon de Loire au safran donne le ton Le temps semble alors suspendu Le plaisir se lit sur les visages et se devine au travers des commentaires partagés avec les deux chefs qui circulent d'une table à l'autre, éclairant chacun sur la composition des plats, les méthodes de cuisson et le choix des produits « Nous travaillons en local à 100 % » Caviar de Sologne de chez Hennequart à Saint-Viâtre, poissons de Loire de chez Arnoult, pêcheur en Loire, truffe noire de Cheverny, « le pain vient du boulanger de Vineuil, il travaille en bio Les

legumes sont de notre jardin on a acheté un terrain, vous verrez, sur la droite en repartant vers la Loire On cultive le potager avec Baptiste Courcel, on produit nous-même nos légumes, l'été dernier on a planté une centaine de pieds de tomates Sans engrais et sans pesticides »

Michelin et Gault & Millau

Derrière les deux chefs la brigade de Christophe Hay, soit sept personnes en cuisine en plus des deux chefs et trois en salle Après le départ des derniers clients, la salle devait immédiatement être redressée « On est complet ce soir, on ne s'y attendait pas »

Son étoile Michelin et la mention « Grand de Demain » du Guide Gault & Millau 2017 avec une note de 15,5/20 y sont certainement pour quelque chose

Laurence RICHER

Les deux établissements seront fermés du 2 janvier au 2 février



De la Maison au Bistrot d'à côté

Après avoir repris le restaurant de Montlivault La Maison d'à côté, Christophe Hay a ouvert en juillet 2016 un second établissement à quelques mètres du premier



La Maison d'à côté devenue Bistrot d'à côté.

Laurence RICHER

Christophe Hay a débuté sa carrière auprès d'Éric Reithler dans le restaurant gastronomique blésois, Au rendez-vous des pêcheurs. Il est issu d'une famille aimant le bien vivre et le bien manger, sa mère et sa grand-mère cuisinaient beaucoup, son père était boucher et ses grands-pères étaient éleveur pour l'un et chasseur pour l'autre. C'est donc tout naturellement qu'il a choisi de devenir cuisinier et suivi une formation au lycée hôtelier de Blois.

En 2002, Eric Reithler le pré-

sente à Paul Bocuse qui cherche alors un chef pour son restaurant Le bistrot à Paris, à Orlando. Christophe y fera la promotion de la cuisine française pendant 5 ans. De retour en France, il prend la tête des cuisines de l'Hôtel de Sers à Paris en 2008. À partir de 2010, il supervise les cuisines de l'Édouard VII et du Bel-Ami.

C'est Éric Reithler qui lui signale que la Maison d'à côté est en vente à Montlivault. Après avoir repris l'établissement, le succès est rapide et il faut souvent s'y prendre plusieurs jours

à l'avance pour réserver une table. En 2015, Christophe Hay décroche sa première étoile au Guide Michelin. En 2016, il est intronisé Maître cuisinier de France, fin 2016, il décroche sa place dans le Gault & Millau 2017.

De la maison au bistrot

Rapidement le projet d'investir un bâtiment voisin pour y créer de toutes pièces un nouveau restaurant à la décoration unique et aux volumes adaptés à la cuisine contemporaine se réalise. Le premier restaurant libéré et renové lui permet d'ouvrir début juillet 2016, au second restaurant à quelques mètres du premier. C'est Nicolas Aubry, son ancien second qui prend la tête de l'établissement. La carte est élaborée par les deux hommes au fil des saisons. « L'idée c'est de rendre accessible la gastronomie à tous, ici les plats sont à tarif unique et permettent de découvrir le terroir à prix doux ».

LR

La Maison d'à côté 02 54 20 62 30 et www.lamaisondacote.fr

Le Bistrot d'à côté 02 54 33 53 06



Loïc Colliau (à dr.) prêt à envoyer son prochain « dessert ».

Laurence RICHER