



## Christophe HAY innove avec un repas à quatre mains



**La Maison d'à côté se distingue encore une fois en proposant un repas de fête à quatre mains avec la complicité d'un grand chef pâtissier Loïc Coillau. Une fête gourmande qui a mis à l'honneur la gastronomie française et les bons produits de Loire et de Sologne.**

Pour finir l'année en beauté, le 30 décembre Christophe Hay, brillant chef étoilé de la Maison d'à côté, a joué une partition à quatre mains avec son ancien commis du Rendez-vous de pêcheurs, Loïc Coillau devenu chef pâtissier auprès des plus grandes tables étoilées.

Une première pour ces deux copains qui ont tracé chacun dans leur spécialité une route d'excellence après avoir participé un temps à la cuisine de Eric Reithler au Rendez-vous des pêcheurs de Blois.

L'idée avait pris forme un soir de retrouvailles où Loïc Coillau de retour dans sa Sologne natale, prenait un café chez Christophe, et où la suggestion d'un repas entremêlant plats et desserts a émoustillé nos deux copains, un pari entre potes de cuisine prêts à relever tous les défis, une première en cuisine, surtout sans répétition préalable, les artistes travaillent sans filet...

### **Un menu d'exception**



Les clients chanceux qui avaient réussi à obtenir une table ce jour-là se souviendront longtemps de ce déjeuner initiatique et surprenant qui entremêlait plats et desserts dans une farandole de mets accompagnés des meilleures années du champagne Collet.

Christophe Hay avait souhaité que ce repas mette en valeur les produits de Loire et de Sologne qu'il affectionne : le caviar de Sologne affiné trois mois de la famille Hennequart à Saint-Viâtre fournisseur des grandes tables étoilées, caviar accompagné de poires de terre de son jardin, les brochets de Loire de Sylvain Arnoult des Pêcheurs de Muides, le dos de chevreuil de Sologne lardé de lard de Colonnata, et pour finir un fromage suisse Etivaz affiné 18 mois et présenté sur une gaufre, saupoudré de pain d'épices et mélasse de carottes. Voilà pour la partie mets du repas qui était entremêlé des desserts de Loïc Coillau...

Une première qui aura été une réussite éblouissante, et qui sera peut-être suivie en 2017 d'un concerto à six mains avec le Maître Eric Reithler. Bravo les artistes, vous faites honneur à la gastronomie française.

### **G.Brown**

La Maison d'à côté  
17 rue de Chambord  
41350 Montlivault  
Tel : 02.54.20.62.30

Eric Reithler fier de ses élèves

*Le chef qui avait fait la renommée du Rendez-vous de pêcheurs à Blois, Eric Reithler, évoque le temps où Christophe Hay et Loïc Coillau faisaient partie de sa brigade : " Ces deux cuisiniers avaient déjà à l'époque des personnalités fortes et qui auguraient bien de leur avenir. Christophe a cette qualité d'écoute et ce sens relationnel humain qui lui a permis une progression rapide. Aussi je l'avais recommandé sans hésiter à Monsieur Paul (Bocuse !) pour un poste en Floride quand il a voulu voir autre chose.*

*De son côté, Loïc était à l'époque apprenti, mais on sentait déjà ses qualités, et dès qu'il a été diplômé je l'ai fait rentrer chez Lameloise, table triplement étoilée de renommée mondiale.*

*Christophe avait été marqué comme moi par l'idée d'une salle intégrée dans la cuisine au Rendez-vous des Pêcheurs, disposition très conviviale que j'avais découverte lors de mon premier poste à Neuilly-sur-Seine avec le chef Yves Bourrier.*

*De mon côté je fais maintenant du conseil culinaire, et j'ai des projets sur la Chaussée-Saint-Victor pour 2017 autour de l'Ecole Buissonnière. " A suivre...*

Loïc Coillau, pâtissier de cuisine

A 36 ans, Loïc Coillau peut s'enorgueillir d'un parcours sans faute et d'une expérience impressionnante acquise dans les cuisines des plus grandes tables du monde.

Apprenti à 14 ans, tombé dans la farine de la boulangerie de son pote de classe à 10 ans à Candé-sur-Beuvron, Loïc apprend le métier de cuisinier et rencontre Christophe Hay lors de son apprentissage dans les cuisines du Rendez-vous des pêcheurs à Blois.

www.lepetitsolognot.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Ensuite c'est la révélation de son talent auprès des grands noms de la gastronomie : Bocuse, Robuchon, Lameloise, Alléno, Alain Ducasse...

### **Une cuisine du monde**

De ces années passées dans les cuisines des restaurants étoilés, et surtout de ses cinq ans à travers l'Asie et le Moyen-Orient, il ramène une pâtisserie raffinée, épurée du sucre et du gras, une pâtisserie de restaurant comme il aime à la définir. Pékin, Marrakech, Taiwan, Beyrouth, Dubaï... ont marqué sa cuisine et il a su en tirer une synthèse de haut niveau.

Il explique :“ De tous ces voyages j'ai ramené une pâtisserie dépouillée, simple, sans mousse et surtout légère. Par exemple, mon dessert signature actuellement au restaurant du Castellet (2 étoiles au Michelin), c'est la tarte au citron qui met en scène non seulement le jus de citron, mais aussi sa peau confite, à base de petits citrons méditerranéens très juteux. Le choix de bons produits frais est très important. Je cuits les fruits comme d'autres cuisent les légumes. Ma grand-mère cuisinait très bien et m'a fait aimer la cuisine pour laquelle je me destinais à l'origine, et puis la rencontre avec Laurent Cordonnier, chef pâtissier au restaurant Lameloise à Chagny (3 étoiles Michelin) m'a donné le goût de ce métier, et depuis d'autres rencontres m'ont conforté dans cette passion. Pour ce repas à quatre mains avec Christophe, nous avons alterné plats et desserts, en veillant chaque fois au mariage entre poisson, viande et desserts, un exercice passionnant, inédit à ce jour dans les annales.“

Loïc garde un souvenir ému de son apprentissage au Rendez-Vous des pêcheurs où le chef Eric Reithler avait su créer une ambiance chaleureuse en même temps professionnelle et conviviale.