



Montlivault **Un chef étoilé et des saveurs** **du terroir à la capitale**

Christophe Hay, qui dirige le restaurant gastronomique « la Maison d'à côté » et le bistro gourmand « Côté Bistro » à Montlivault, était présent au Salon international de l'agriculture (SIA). Il a confié son ressenti après avoir fait saliver les papilles sur place

Un chef étoilé à Paris et des saveurs du terroir à la capitale

Christophe Hay, qui dirige le restaurant gastronomique « la Maison d'à côté » et le bistro gourmand « Côté Bistro » à Montlivault, était présent au Salon international de l'agriculture (SIA), porte de Versailles, fin février-début mars. Il a confié son ressenti après avoir fait saliver les papilles sur place.

Pourquoi avoir participé au Salon de l'agriculture ?

« C'est le label « C du Centre » qui m'a proposé de représenter la région. C'est pour moi une grande fierté car je viens d'une famille agricole qui pèse 5 générations et mon père était artisan. Et puis, je trouve qu'il est très important de dynamiser les labels et associations. Le label « C du Centre » regroupe plus de 150 producteurs avec des produits exceptionnels. D'ailleurs, la région Centre avait vraiment un stand magnifique cette année, ils ont fait vraiment du beau travail ! »

Quels mets avez-vous préparés et quels ont été les commentaires des visiteurs ?

« J'ai confectionné des plats emblématiques de mon restaurant gastronomique « la Maison d'à Côté » comme la carpe à la « Chambord » avec

une sauce au vin rouge de Cheverny, des écrevisses et champignons ou encore la mousse de chèvre frais avec copeaux, herbes et fleurs sauvages. J'ai également préparé du silure de Loire, cuit à 68°C afin de conserver un côté moelleux servi avec un crémeux à la courge et du mouron des oiseaux. Enfin, le dessert était sur le miel ; très intéressant car on retrouvait différents variétés de miel et différentes textures avec un croustillant et une crème pâtissière. »

Un souvenir, une anecdote à nous raconter à propos de ce SIA ?

« C'était amusant car les visiteurs ainsi que les exposants venaient avec des produits et ils voulaient savoir si je pouvais faire des recettes avec ! Je n'ai pas eu le temps de me déplacer beaucoup dans le salon mais les personnes m'apportaient donc des produits et j'ai ainsi pu faire de jolies découvertes : par exemple, des œufs

de poule venant d'une race ancienne, le jaune d'œuf est verdâtre, c'est vraiment très intéressant et ça donne des idées ! »

Participerez-vous à l'évènement à nouveau en 2018 ?

« Je l'espère. Non seulement pour représenter à nouveau

notre région, riche en patrimoine gastronomique, mais également parce que l'agriculture m'a toujours tenu à cœur ! J'ai toujours gardé en moi cette passion de cultiver la terre. Tout près de mon restaurant, je cultive d'ailleurs dans mon jardin, fruits, légumes, herbes et fleurs sauvages. »

E.R.

