

www.lepetitsolognot.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Montlivault - Un dîner à 4 mains exceptionnel



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.

Après le déjeuner à 4 mains avec le pâtissier Loïc Colliau, Christophe Hay invite le chef doublement étoilé Edouard Loubet pour un dîner.

Quand deux chefs étoilés partagent le menu d'un dîner à la Maison d'à côté, les clients ne peuvent être qu'éblouis par la finesse et les mariages inattendus des saveurs que les deux chefs ont inventés pour eux. Un menu de six plats, alternant le savoir-faire de nos deux chefs, Christophe et Edouard.

Edouard Loubet, chef doublement étoilé du Relais et Châteaux le Domaine de Capelongue à Bonnieux, petit village de Provence sur les hauteurs du Luberon, a choisi dans sa carte des spécialités de sa cuisine provençale et Christophe a mis en avant les produits de Loire.

Soirée exceptionnelle, un ou deux dîners à 4 mains par an, toujours par amitié avec des chefs qui pratiquent une cuisine dans le même esprit que Christophe Hay : simplicité, produits locaux, cueillette de plantes, inventivité.

www.lepetitsolognot.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Christophe a rencontré Edouard lors de ses vacances dans le Luberon et les deux chefs ont sympathisé, jusqu'à une deuxième rencontre chez leur maître commun, "Monsieur Paul" (Bocuse) empereur de la cuisine française, où ils ont concrétisé ce projet de diner à 4 mains à Montlivault.

Pour sa venue en Sologne, Christophe avait aussi prévu la rencontre avec deux de ses fournisseurs : Sylvain Arnoult de "Pêcheur de Loire" et Thierry Roussel éleveur de bovins à la Marolle-en-Sologne.

Un menu Loire-Luberon

Edouard Loubet a été formé par son mentor Marc Veyrat, et comme lui il attache une grande attention aux herbes et plantes de sa région. Aussi on retrouve dès le second plat, un soufflé d'écrevisse gratiné, des senteurs de Provence avec la bisque d'écrevisse rehaussée de mauve, plante du soleil et la farce de congre de Méditerranée accompagnée d'une salade de spiruline en provenance du Luberon. Tel un joueur de tennis, Christophe renvoie la balle avec un esturgeon des Caviars de Sologne de la famille Hennequart, garni de sa poire de caviar. Même le fromage de chèvre sort de l'ordinaire dans sa présentation, revu en mousse avec des copeaux de chèvre affiné, façon parmesan. Tout est inattendu, y compris le dessert préparé par Edouard Loubet : un œuf de Pâques en chocolat parsemé de grains de mimosa en chocolat blanc.

Nous sommes certains de revoir Edouard Loubet en notre Sologne, ce chasseur passionné reviendra sûrement, ne serait-ce que pour nous démontrer son savoir-faire dans un plat de roi : le Lièvre à la Royale qu'il affectionne.

Un dernier mot : " cher Edouard Loubet, que faut-il à Christophe pour qu'il gagne une deuxième étoile ? Qu'il continue comme ça, qu'il suive son inspiration et fasse une cuisine simple et inventive avec pleins d'idées nouvelles, le travail et la recherche de la perfection, voilà le secret. " Merci chefs, superbe démonstration de la haute cuisine française, à refaire.

G.Brown

La Maison d'à Côté
25 rue de Chambord
41350 Montlivault
www.lamaisondacote.fr
Tel : 02.54.20.62.30