



## “ Quand on y a goûté, on ne peut qu’y revenir ”

Avant sa commercialisation dans les prochaines semaines, la seule adresse actuelle pour déguster du wagyu solognot est à Montlivault à La Maison d’à côté et au Bistrot, les deux restaurants de Christophe Hay. Le chef étoilé a mis cette viande sur sa carte il y a deux ans, après sa rencontre avec Thierry Roussel. « Je suis issu d’une famille agricole et mon père était boucher, raconte Christophe Hay. Quand j’ai fait le tour de sa ferme, j’ai découvert un endroit de rêve avec des prairies entourées de bois, c’est le lieu idéal pour un élevage, les bêtes sont uniquement occupées à manger, dormir et à se faire plaisir. »

Le cuisinier achète des bœufs sur pied et exploite l’ensemble de la bête. « Ce sont de petits animaux de 500 kg ; à la sortie de l’abattoir, on récupère 250 kg de viande. » Les parties nobles sont grillées au barbecue, la poitrine devient saucissons secs pour l’apéritif, les cuisses des jambons. « C’est une viande d’exception, molle, très tendre, juteuse, on peut appliquer de nombreuses cuissons différentes », décrit le restaurateur.

D’où vient cette réputation de meilleure viande au monde ? « Les six derniers mois d’alimentation au lin sont essentiels pour développer le persillé de la

viande. Le wagyu est gradué à 8 sur 10, il n’y a que le bœuf de Kobe qui est à 10 sur 10 avec un massage de la bête à la main, rappelle le chef étoilé. C’est une viande d’exception, qui ne laisse pas indifférent, avec une longueur en bouche magnifique. Quand on a goûté une fois à cette viande, on n’a qu’une envie : c’est d’y revenir ! »

Cet élevage solognot est une chance pour le restaurateur qui travaille exclusivement avec des produits locaux. « La côte de bœuf de wagyu est vendue 75 €, si je devais faire venir la viande avec un importateur, le prix serait le double au minimum ! »

A.S.



Les deux restaurants de Christophe Hay sont l’unique endroit, pour l’instant, pour déguster du wagyu solognot.