

## La Maison d'à Côté, la Sologne dans l'assiette



Le restaurant La Maison d'à Côté propose une cuisine du terroir traitée avec finesse par le talentueux chef étoilé Christophe Hay.

Au coeur du petit village de **Montlivault**, à quelques kilomètres du **château de Chambord** et de Blois, le **chef Christophe Hay** et sa femme Emmanuelle font vivre l'esprit ligérien à travers le restaurant étoilé, son hôtel de 12 chambres et son bistro.

### Christophe Hay

Originaire de Vendôme, **Christophe Hay** s'est forgé de l'expérience auprès de grands chefs après avoir fait ses études au lycée hôtelier de Blois. Tout d'abord, il débute au seul restaurant étoile de Blois, **Le rendez-vous des Pêcheurs**.

Par la suite, il rencontre **Paul Bocuse** à Lyon qu'il l'envoie pendant 5 ans aux Etats-Unis à Orlando pour tenir un de ses restaurants. En 2008, il rentre en France où il intègre le groupe **B Signature** (hôtel de Sers, hôtel Bel Ami...) pour définir les cartes et les menus.

Enfin, en 2014, le couple crée leur projet : **La Maison d'à Côté**.



La Maison d'à Côté  
Ce projet personnel a bien évolué en quelques années.

Il ouvre en 2014 avec l'aide en autre de **Caroline Tissier** qui se charge de la décoration. Cela donne un lieu moderne élégant.

Un an plus tard, **Christophe Hay** est récompensé de son travail avec sa brigade avec sa **première étoile au Guide Michelin**. Le succès faisant, il transfère son restaurant dans le bâtiment voisin, ce qui lui permet de proposer un meilleur accueil dans un cadre spacieux et aéré.

Avec ce petit déménagement, l'ancien restaurant se transforme en bistro. Le second de **Christophe Hay** depuis 4 ans, **Nicolas Aubry** y réinterprète des classiques de la cuisine de Bistro dans une ambiance industrielle.





## A la carte

Au grès des saisons, le **chef Christophe Hay** fait évoluer sa carte tout les deux mois en misant toujours sur les produits de **La Loire** et la **Sologne** . Pour puiser son inspiration, il se remémore son enfance avec les grandes tablées de sa grand-mère.

Cela donne ainsi pour ce printemps :

### CAVIAR DE SOLOGNE

laitue, noisette

~~~

### FOIE GRAS DE VILLERMAIN

confit au sel, carottes, curcuma

~~~

lifeandstyle.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 4/8

[Visualiser l'article](#)

## MORILLES

jaune d'œuf, topinambour, thym citron

~~~

## CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »

truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

~~~

## BŒUF WAGYU DE CHEZ THIERRY ROUSSEL

En deux services, rôti puis en vapeur de légumes

~~~

## FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE

mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

~~~

## SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ORIGINE SÃO TOMÉ

croquant cacao, crème glacée à la truffe



Des produits sains

Le **chef étoilé au Guide Michelin Christophe Hay** porte beaucoup de respect aux produits et aux producteurs.

Ainsi, il s'adresse à **Sylvain Arnoult** qui pêche de façon ancestrale dans La Loire. Pour le fromage de chèvres, c'est **Dominique Fabre** qui en a la charge.

A quelques pas de **La Maison d'à Côté**, le chef y a installé un grand potager sur lequel Alain Gaillard travaille la tubercule, les fleurs, les tomates... Cela permet au restaurant d'être en auto production de mai à octobre. Les déchets de la cuisine finissent aussi dans le composteur du potager, réduisant ainsi les déchets.

**Christophe Hay** fait partie du **mouvement R durable**, qui vise à promouvoir une restauration plus responsable. Les chefs Régis Marcon, Pierre Caillet, Laurent Pichareaux...ont aussi rejoint le mouvement.

lifeandstyle.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)







#### Conclusion

En goûtant à la cuisine de **Christophe Hay** , nous sommes embarqués dans un voyage culinaire du pays local. Nous voguons sur les barques à fond plat de La Loire ou encore marchons en forêt de Chambord où l'on peut entendre le brame du cerf.

On y apprécie les accords mets et vins proposés comme le Cherveny « Argilo » 2008 du **domaine de Veilloux** associé au **foie gras de Villermain** .

Ce qui est aussi très agréable est la présentation de plats par un membre de la brigade. On constate ainsi l'implication de chacun sous l'impulsion de **Christophe Hay** . Il n'hésite pas lui aussi à sortir de sa cuisine ouverte pour rencontrer les clients du jour.

Le chef a d'ailleurs un nouveau projet. Très prochainement, il devrait ouvrir un nouvel établissement à Ardon au sud d'Orléans.

lifeandstyle.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



**La Maison d'à Côté – 02 54 20 62 30**  
**17, rue de Chambord**  
**41350 Montlivault**