





Christophe Hay, digne ambassadeur du Loir-et-Cher

À La Maison d'à Côté, entre Blois et Chambord, il nourrit un écosystème aussi vertueux que délicieux. En toute simplicité.

AMÉLIE RIBEROLLE

Christophe Hay fait partie de la quatrième génération d'une lignée de fermiers et de bouchers du Loir-et-Cher. Ça ne le gêne pas de marcher dans la boue, dans le jardin potager de La Maison d'à Côté ou sur les bords de Loire, où il a tant pêché enfant. Il s'est éloigné un temps, jusqu'à Orlando, où il a fait la promotion de

la cuisine française chez Paul Bocuse, et où est née une de ses filles. En mai 2014, il reprend la Maison d'à Côté, ancien

« C'est une fierté de savoir valoriser les poissons locaux. »

lieu de vie de Montlivault, vite auréolé d'une étoile en février 2015. Jusqu'à ce que la communauté de communes du Grand Chambord lui propose de reprendre un bâtiment à proximité, où la Maison d'à Côté déménage sur 400 m² entièrement pensés par l'architecte et décoratrice d'intérieur Caroline Tissier. « Avec une cuisine plus qu'ouverte, carrément dans la salle. »

Christophe Hay continue d'y creuser son sillon en toute simplicité. S'il déteste le mot « locavore », il est le meilleur ambassadeur des produits locaux, du plus noble, comme le caviar de Sologne, au plus humble, comme ces poissons de Loire à la réputation vaseuse. « Je suis un peu fou », confie-

l-il en souriant. Le plus beau, c'est qu'il s'est trouvé des acolytes parmi les producteurs du coin, comme Sylvain Arnout, pêcheur professionnel sur la Loire. « Plutôt que de traîner des filets, il passe du temps à l'affût du poisson, dans une vraie complicité avec le fleuve. » Il essaie de lui prendre toute sa pêche, du gardon à la brème en passant par la carpe. Un gros travail s'ensuit en cuisine face à ces arêtes en forme de Y, que le chef lève à l'américaine. « C'est une de mes plus grosses fiertés de savoir valoriser ces poissons », notamment le mulot, saigné en ikejime* sur le bateau par Sylvain, et dont il magnifie la chair translucide.

ADEPTE DE LA PERMACULTURE

Côté viande, il travaille l'agneau solognot, espèce en voie de disparition qui a été réintroduite dans les prairies du parc du château de Chambord, et sa chair qu'il trouve « proche de celle du chevreuil ». Et bloque toute la production du dernier producteur de géline de Touraine, tout en aidant l'éleveur de volailles à trouver un successeur. L'an dernier, il a intégré un jardinier à l'équipe, qui cultive 3 000 m² en permaculture. « On est en autosuffisance de début mai à mi-novembre. » Pour le reste, il se fournit chez des producteurs locaux. Membre de L'R Durable, il alimente un écosystème vertueux jusqu'au client, qu'il incite à aller chez ses producteurs. « Il y a tout ici. » ●

* L'ikejime est une méthode d'abattage du poisson qui se pratique au Japon depuis plusieurs siècles. Elle consiste à neutraliser le système nerveux du poisson et le vider de son sang afin de sublimer ses qualités organoleptiques et d'allonger sa durée de conservation.