



LOIR-ET-CHER

CHRISTOPHE HAY & ALAIN GAILLARD

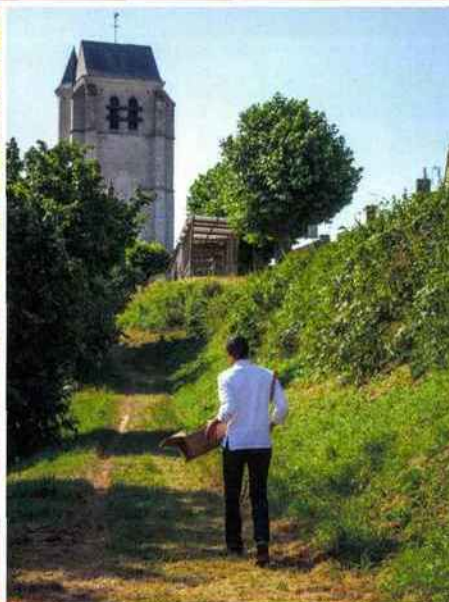
TEXTE HÉLÈNE PIOT
PHOTOS JULIE LIMONT

Lorsque Christophe Hay demande une tomate, mieux vaut qu'il précise laquelle. Le chef de La Maison d'à Côté, à Montlivault, entre Blois et Chambord, en cultive cinquante variétés! «*Et ça ne va pas s'arranger, parce que plus je découvre de nouvelles espèces, ou en redécouvre d'anciennes, plus j'ai envie de les faire pousser et de les cuisiner...*», rigole-t-il. «*Quand j'ai acheté ce restaurant en 2014, il n'y avait pas de potager. Je me servais dans celui de ma famille, un "petit" jardin de 500 m² à Chambord. C'était mieux que rien mais il fallait faire 10 kilomètres en voiture.*» Ce qui constituait déjà un Eden pour tous les cuisiniers citadins était largement insuffisant pour un chef né à Vendôme, dans une famille possédant une ferme depuis cinq générations. Qu'à cela ne tienne: «*J'ai acheté 1000 m² en 2016, 1000 en 2017 et 1000 cette année, en contrebas du restaurant. Désormais, nous sommes autosuffisants à 100 % de mi-mai à mi-novembre, et à 50 % en hiver, sur les deux restaurants: l'étoilé et le bistrot.*» Au quotidien, c'est Alain Gaillard, célèbre safranier local, qui bichonne herbes et légumes. «*On fait le point tous les matins et Alain me monte ses trésors vers 10 heures. Mais pour peu qu'un client me demande quelque chose de spécial au dernier moment, comme un menu vegan, par exemple, il arrive fréquemment qu'on aille chercher les 4 carottes ou les 3 poireaux qui nous manquent en plein service!*»



UN HÉRITAGE, PAS UNE MODE

«*J'ai grandi dans le culte du beau produit. Enfant, j'aidais à écosser les petits pois ou à faire les bocaux de haricots verts. Aujourd'hui, mes filles de 7 et 12 ans prennent le relais. J'ai toujours travaillé avec des végétaux dignes de ce nom, même quand j'étais en Floride, il y a 20 ans, à l'époque des magnifiques mini-légumes en barquettes, totalement chimiques. On a changé d'ère et c'est tant mieux.*»





LES PETITS POIS, CES SUPER HÉROS

« La serre est très vaste, on peut y entrer en tracteur ! C'est la nursery de nos 200 pieds de tomates. Quand ils sont un peu plus grands, Alain Gaillard (en jaune, ci-dessus) les transfère en extérieur », commente le chef. Le potager est cultivé sans pesticide et en permaculture.

« On dispose les variétés pour qu'elles se protègent mutuellement. Les petits pois qui montent empêchent les bestioles d'attaquer les salades. » Ce printemps, une première récolte de miel est sortie des ruches. Les abeilles butinent de magnifiques fleurs de radis blanches et jaunes, ou de chou kale couleur soleil.

« Vous connaissez ? C'est hyper bon ! »



POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 40 MIN CUISSON 5 MIN

Recette de Christophe Hay, chef de restaurant
La Maison d'à côté, à Montlivault.

DÉLICAT

12 asperges vertes • 1 c. à soupe de sucre • Copeaux de poutargue.

POUR LE PESTO • 250 g de lamier pourpre (ou ail des ours)
• 60 g de pistaches • 10 cl d'huile d'olive • Sel et poivre.

- Lavez les asperges et coupez les extrémités. Faites-les cuire dans une eau bouillante salée avec le sucre pendant 3 min. Égouttez-les, puis plongez-les dans un récipient d'eau glacée. Égouttez et réservez au frais.
- Effeuillez le lamier. Conservez les fleurs et les plus petites feuilles pour la déco des assiettes. Faites blanchir les feuilles de lamier dans une eau bouillante salée. Égouttez, puis déposez ces feuilles dans un récipient d'eau glacée. Égouttez et séchez soigneusement les feuilles.
- Mixez finement les feuilles avec les pistaches, 6 cl d'eau et un peu de sel. Passez au tamis, puis montez à l'huile d'olive pour obtenir un pesto assez épais. Rectifiez l'assaisonnement, puis réservez au frais.
- Coupez joliment les asperges et badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez, poivrez, et dressez-les sur les assiettes. Ajoutez un peu de pesto, des copeaux de poutargue, et les petites fleurs et feuilles de lamier réservées. Arrosez d'un mince filet d'huile d'olive et servez ■

Au restaurant, Christophe Hay sert cette entrée avec un biscuit éponge au lamier et des tuiles de semoule de blé à la poutargue.