



**Locavore.** Le chef étoilé sublime les plus beaux produits du terroir ligérien.

PAR AUDREY EMERY

Il y a quelques jours, Christophe Hay a ouvert sa troisième adresse, La Table d'à côté, à Ardon, aux portes de la Sologne. Jusqu'où ira la boulimie de ce chef de 41 ans, déjà à la tête de La Maison d'à côté et de Côté bistro, à Montlivault, petit village niché entre Blois et Chambord ? « *Ma vie est faite d'opportunités* », répond ce natif de Vendôme, que son premier mentor, Eric Reithler, chef étoilé du Rendez-vous des pêcheurs, à Blois, avait présenté à Paul Bocuse. En 2002, « *Monsieur*



**Majesté.** Le chef magnifique anguille, caviar de Sologne et bœuf wagyu.

Paul », comme il l'appelle encore, lui confie l'ouverture d'un restaurant à Orlando, en Floride. Un tremplin qui lui permet d'être nommé à son retour chef exécutif de trois hôtels parisiens du groupe Bessé (l'Edouard VII, le Bel Ami...). Et c'est en apprenant par hasard qu'un restaurant est en vente à Montlivault qu'il revient dans son pays natal pour ouvrir en 2014 La Maison d'à côté. Dès 2015, il obtient une étoile au Michelin.

Ici, la Loire est maîtresse et ce sont les producteurs locaux qui orientent la carte, refaite six à huit fois dans l'année. Pas un ingrédient qui ne vienne des environs. « *Mes grands-parents et mon oncle étaient agriculteurs. J'ai passé mon enfance à la ferme, j'ai vu le travail que cela représente, j'ai donc à cœur de le valoriser* », explique le chef, qui assure ne jamais négocier les prix des producteurs. A la carte, les produits les plus originaux du terroir

SIMON LAMBERT/HAYTHAM-REA



blésois sont sublimes: la géline de Touraine, fameuse poularde dont raffolait François I<sup>er</sup>, élevée à Gien-Sologne; les œufs de poules araucana, réputés pour leur très faible taux de cholestérol; sans oublier le caviar de Sologne, produit à Saint-Viâtre et qui, à la table du restaurant, remplace merveilleusement le sel du radis beurre, avec une crème de fane. Contrairement à de nombreux chefs, Christophe Hay prend le temps d'aller lui-même chez ses fournisseurs. Nous l'avons suivi, un matin de juin, entre Loire et Sologne.

La Maison d'à côté, 17, rue de Chambord, Montlivault. 02.54.20.62.30.  
[www.lamaisondacote.fr](http://www.lamaisondacote.fr).

### LA BONNE PÊCHE DE SYLVAIN

Sylvain Arnoult nous attend à bord de sa barque. Comme tous les jours, ce fils et petit-fils de pêcheurs s'apprête à relever les bosselles, longues nasses dans lesquelles on capture les anguilles. « La Loire est très haute cette année, c'est compliqué de les retrouver, précise Sylvain, qui dispose de 15 kilomètres de lots. A mes débuts, en 2012, je me battais contre le fleuve, puis j'ai appris qu'il fallait faire avec. » Christophe Hay plonge lui-même la perche au fond du fleuve pour relever l'une des bosselles. Il en sort deux belles anguilles. Ses autres prises ne lui offrent en revanche que de modestes silures immédiatement rejetés à l'eau. En ce moment, Sylvain ne ramasse pas plus de 5 à 10 kilos d'anguilles par jour. Sa pêche est donc intégralement réservée à Christophe Hay, qui prépare soigneusement l'anguille avec les petits pois de son jardin: « Ici, elle est très peu grasse et on la valorise au maximum, car la saison est courte, d'avril à septembre seulement. » Le chef est l'un des rares à travailler les poissons d'eau douce. Outre les anguilles, il prend volontiers à Sylvain Arnoult des mulets noirs de pleine mer, « qui se purifient en remontant le fleuve », et des carpes. Christophe Hay a mis un an avant de trouver la technique permettant de servir ce poisson sans aucune arête. Sa carpe « à la Chambord », reconnue par le Michelin, revisite



le plat créé pour le maréchal de Saxe, avec truffe de Touraine, écrevisses de Loire et sauce au vin de Cheverny. Un régal! Quant à la pêche de Sylvain, on peut la découvrir dans les différentes terrines de poissons qu'il concocte et qui sont mises en vente, notamment, à l'épicerie de Muides, à la Maison Clément de Tours ou encore à La Ferme de Saint-Gervais-la-Forêt.

[www.arnoult-pecheur-de-loire.com](http://www.arnoult-pecheur-de-loire.com)

### LES PRODUITS FERMIS D'ANNE-MARIE

Au domaine du Croc du merle, à Muides, 100 vaches laitières et

50 génisses paissent paisiblement. Nourries de l'herbe des prés et d'un mélange de maïs d'ensilage, de céréales et de foin produits sur l'exploitation, les bêtes se font traire quand elles le désirent, grâce à un système robotisé. Leur lait est vendu à la marque C'est qui le pa-

tron? « qui rémunère les producteurs au prix juste », souligne Anne-Marie Hahusseau, à la tête de cette exploitation familiale transmise de père en fils depuis 1794. Elle la fait d'ailleurs visiter deux fois par semaine (le mardi et le mercredi à 17 heures) et propose en vente directe ses faisselles, sa crème, son riz au lait, son fromage blanc, ses yaourts, fromages et beurres, qui ont depuis longtemps séduit Christophe Hay. La ferme produit aussi du vin, grâce à sa dizaine



Tradition. Les vaches d'Anne-Marie Hahusseau offrent un lait de qualité.

SIMON LAMBERT/HANTHANA-REA



**Jardinier.** Alain Gaillard, producteur de safran, prend soin du potager de Christophe Hay et cultive de succulentes variétés de légumes et d'herbes.

Roussel est aussi éleveur. Son père, Henri, a été l'un des premiers à établir la race charolaise au Kenya, dans les années 1970. Thierry, lui, lance une ferme de 1 000 hectares en Ethiopie. Mais ce qui intéresse Christophe Hay, c'est son élevage de bœufs wagyu en pleine Sologne. Sur son exploitation de 450 hectares, à Marolle-en-Sologne, cohabitent environ 600 bêtes, des blondes d'Aquitaine et les fameux bœufs de Kobé, si réputés pour leur incomparable viande persillée. On ignore si leur propriétaire leur fait écouter de la musique, comme au Japon. Ce qui est sûr, c'est que les bestiaux profitent d'un environnement très calme et qu'ils sont nourris selon les règles de l'art : les trente-six premiers mois au foin et à l'orge, puis trois à six mois aux graines de lin. Pour développer le côté persillé de leur viande, les bœufs bénéficient aussi d'un broissage automatique. Les quatre premiers arrivés à terme ont été réservés à Christophe Hay, qui la sert de deux façons : en faux-filet rôti avec de l'orge perlé et en filet dans un bouillon de champignons. Mais Thierry Roussel devrait proposer sa viande à la vente d'ici quelques mois ■

[www.european-food-and-cattle.com](http://www.european-food-and-cattle.com)

d'hectares de vigne en AOC cheverny et crémant-de-loire, que gère Damien, le fils d'Anne-Marie. Son cheverny blanc 2017 a reçu une médaille d'argent au Concours des vigneron indépendants.

Domaine du Croc du merle, 38, rue de la Chaumette, Muides-sur-Loire. 02.54.82.58.65, [www.domaineducrocdumerle.fr](http://www.domaineducrocdumerle.fr)

### LE JARDIN D'ALAIN

Si Christophe Hay s'est installé dans le petit village de Montlivault plutôt qu'à Blois, c'est surtout pour disposer de son propre potager. En contrebas du restaurant s'étendent ainsi 3 000 mètres carrés (et bientôt 5 000) de cultures classiques – petits pois, fèves, aubergines, courgettes, tomates (une trentaine de variétés tout de même), haricots verts, beurre, pourpres, baies, agrumes, etc. – mais aussi de tubercules insolites, comme ces poires de terre et ces ocas du Pérou, et d'une foule d'herbes inconnues des béotiens, dont seul Christophe Hay semble connaître les secrets nutritifs et gustatifs. Mais, aujourd'hui, le chef s'enthousiasme simplement pour les premières récoltes de miel dont lui parle Alain Gaillard. Ce producteur de safran, basé à Huisseau-sur-Cosson, ne se contente pas de fournir son or rouge à La Maison d'à côté, il gère aussi le jardin de Christophe. Après le déjeuner, toute la brigade y descend pour

suivre la croissance des plantations et cueillir les ingrédients nécessaires au service suivant. « L'année dernière, les clients repartaient même avec un panier de légumes, raconte le chef. Pour moi, c'est encore plus important qu'une carte de visite. »

Safran de Sologne (vente par correspondance). 06.28.16.11.70.

### LES BŒUFS WAGYU DE THIERRY

Héritier des laboratoires Roussel-Uclaf, repreneur de l'entreprise d'éclairage Girard Sudron, Thierry



**Japonais.** Les bœufs wagyu de Thierry Roussel donnent une viande exceptionnelle et persillée.

SIMON LAMBERT/ANITA-N-REA