



Le grand saut de Christophe Hay



La Maison d'à Côté. Christophe Hay devant le potager de 5000 m2 en permaculture.

Guillaume Le Baube / Divergence pour L'Express

Entre Loire et Sologne, ce chef fait la démonstration que le terroir ligérien a tout pour lui.

Qu'on se le dise, la Maison d'à Côté n'a rien de la "table next door". Depuis 2014, Christophe Hay, le chef qui l'occupe, est habité. Un talent rare doublé d'une véritable conscience culinaire. Il faut dire que le natif de Vendôme (Loir-et-Cher) a été à bonne école. Au début des années 2000, il fait partie de la conquête américaine. Paul Bocuse lui confie l'ouverture du Bistro de Paris à Orlando (Floride). Dans le sillage de M. Paul, il devient ambassadeur de la gastronomie française pendant cinq ans et joue les promoteurs de produits biologiques aux Etats-Unis.

Au fil des années, le local s'est imposé comme le point zéro de sa cuisine. Désormais, cette toque quadragénaire, installée entre Blois et Chambord, maîtrise le terroir du Loir-et-Cher sur le bout de la fourchette. N'allez pas lui demander de travailler un cabillaud ou du saint-pierre, ce terroiriste ne cuisine que des poissons d'eau douce et construit sa carte (sur laquelle figure chacun des producteurs) exclusivement à partir de produit locaux.

Gastronomie cohérente et durable

[Visualiser l'article](#)

Le boeuf Wagyu ? Il vient de l'élevage de Thierry Roussel, à quelques kilomètres de là, à La Marolle-en-Sologne. Le caviar ? Extrait de la pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, en Sologne. Le mullet ? Pêché par Sylvain Arnoult dans la Loire. Les légumes ? Ceux du potager de la maison. 5000 mètres carrés en permaculture installés sur trois parcelles en contrebas du restaurant, que cultive à la main Alain Gaillard, producteur de safran à Huisseau-sur-Cosson.



Sandre confit à la cire d'abeille, brocoli, avoine.

Guillaume Le Baube / Divergence pour L'Express

"Avec la soixantaine d'espèces qui constituent le potager, nous sommes en autonomie totale de mai à octobre" assure le chef. Un plat résume à lui seul sa cuisine : la carpe de Loire "à la Chambord". Ce gros poisson pêché dans le fleuve, en filet et en quenelle, barbote dans une sauce au vin de Cheverny, ample et profonde avec quelques lamelles d'une truffe d'été du coin et des écrevisses à pattes grêles de Loire, une réinterprétation technique, cohérente et durable d'une recette du XVIIIe.

Après la Maison et le Bistrot, [Christophe Hay](#) a ouvert en juin dernier, à Ardon, La Table d'à côté, une nouvelle adresse gastronomique qu'il a confiée au jeune Aurélien Largeau. Ce chef vertueux est aussi un formidable passeur.



Un aperçu du potager de la maison.

Guillaume Le Baube / Divergence pour L'Express

La note de L'Express : 4/ 4

Le top 3 des fournisseurs de [Christophe Hay](#)

Sylvain Arnoult : dans les filets de ce pêcheur traditionnel, le meilleur de la Loire : silure, brochet, carpe, anguille, mulot... 6, rue des Boulats, Muides-sur-Loire (Loir-et-Cher), 06-78-43-44-33.

Marie-Anne Mignot : en plus de gérer les ruches au restaurant, cette apicultrice fournit les écrevisses à pattes grêles, récoltées dans son étang. 27, Chemin de la Crépinière, Cour-Cheverny (Loir-et-Cher).

La Ferme du Cros du Merle : fromage et faisselle au lait cru, yaourt au lait entier, beurre fermier : la crème de la crème de la crèmerie. 38, rue de la Chaumette, Muides-sur-Loire (Loir-et-Cher), 02-54-87-58-65.

La Maison d'à Côté , 17, rue de Chambord, Montlivault (Loir-et-Cher), 02-54-20-62-30. Menus : 75-107 €. Fermé le mercredi jusqu'en septembre. Fermé le samedi à partir du 1er septembre.