



Dans le panier d'un chef étoilé

LAURENCE RICHER

Pour accompagner le caviar de Sologne, les poissons de Loire, la géline de Touraine ou le bœuf Wagyu de La Marolle-en-Sologne, **Christophe Hay** a choisi de cultiver ses légumes dans son propre potager.

Désormais à la tête de trois établissements, le chef étoilé Christophe Hay, installé à Montlivault depuis mai 2014, a fait le choix de travailler uniquement avec des produits du terroir depuis 2016. « Ça faisait 20 ans que j'avais quitté le département. Il a fallu du temps pour rencontrer les producteurs et sélectionner les produits. Et on en découvre encore ! »

« Je suis issu d'une famille agricole du nord du département, à Saint-Jean-Froidementel. Si aujourd'hui on s'est entourés de toutes ces richesses locales c'est aussi grâce à mes racines. »

Un soutien aux producteurs locaux

L'aventure a démarré en 2014 avec Sylvain Arnoult, pêcheur sur la Loire, « mais à cette époque on n'avait pas que des poissons de Loire. On avait des produits de la mer, du veau de Dordogne... Au fur et à mesure des producteurs m'ont contacté, j'en ai rencontré d'autres, au Salon de l'agriculture par exemple. » On retrouve ainsi dans la cuisine les œufs d'Alice Bonnet, la spiruline de Beauce, l'agneau solognot de Christophe Piou... En 2016, « quand on a emménagé dans le nouveau bâtiment, on a arrêté les produits hors département et on s'est consacré aux richesses locales, et Dieu sait s'il y en a. »

Le chef explique que la région propose une très grande diversité de produits : « C'est une chance d'avoir tous ces produits d'exception autour de nous : le caviar en Sologne, le foie gras, la truffe à Mont-Près-Chambord, le bœuf wagyu de La Marolle-en-Sologne. » Il évoque également la géline de Touraine, la pintade perle noire, la dinde noire solognote.

Christophe Hay souligne sa volonté de soutenir les producteurs locaux grâce à ses choix. « Ce n'est pas une question de prix mais de savoir-faire et de relation humaine. Je veux aider ces jeunes producteurs, leur permettre d'avancer. »

Du potager à la table

Dans la continuité, Christophe Hay a créé un potager à seulement quelques enjambées de ses établissements de Montlivault. « Cette relation avec la terre est importante pour moi. » Le potager est installé en lieu et place des anciens maraîchages, sur 3.000 m² de terres très fertiles, enrichies par les alluvions de la Loire. « On est en autoproduction de mi-mai jusqu'à fin octobre. On récolte au fur et à mesure, on n'a rien en chambre froide. »

Le potager a de multiples propriétés. S'il permet de fournir en légumes, baies, herbes aromatiques et autres ingrédients les trois établissements, il est aussi source de créativité et de ressourcement. « On y va à tâtons, on teste, on essaie de voir ce que pourrait nous apporter le produit et au fur et à mesure on fait des choses avec. »

« C'est le jardin qui nous guide dans nos changements de carte - on change 6 à 8 fois dans l'année. On ne dépend pas d'un fournisseur, on sait à l'avance ce qu'on va pouvoir récolter. »

Le chef a réussi à initier ses employés qui « viennent au jardin s'inspirer de ce qui s'y passe. On vient aussi avec les personnes qui participent aux cours de cuisine. »





Une production très diversifiée

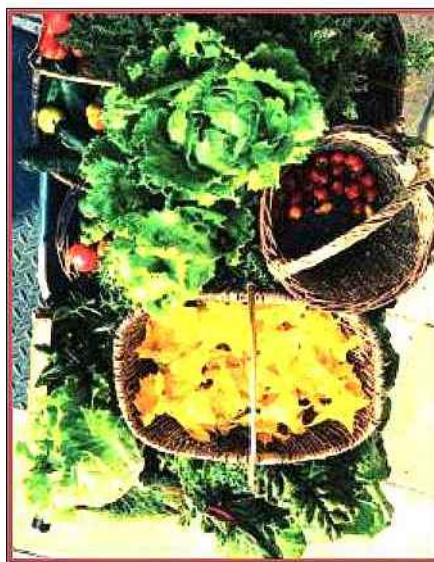
Ni Christophe Hay, ni Alain Gaillard, le jardinier qui s'occupe du potager, ne connaissent le nombre d'espèces qui poussent ici. « *Tout se met en place au fur et à mesure. On a des légumes qu'on connaît et d'autres choses qu'on expérimente.* »

Cana tubéreux, poire de terre, laitue celtuce, main de Bouddha, citron caviar, mini-concombres, tétragone, baie de goji, poivre du Sichuan, kiwaï, patates douces, cardons, artichauts... se mêlent aux multiples variétés de tomates, haricots, courgettes et aubergines. On trouve aussi une très belle collection de plantes aromatiques qui sont utilisées en cuisine et pour les infusions ainsi que des massifs de fleurs, toutes comestibles.

Depuis mi-mars deux ruches ont été installées dans le potager : « *On a déjà récolté 60 kg de miel !* »

Et bien sûr le jardin est cultivé sans aucun produit chimique : « *Ça donne tant mieux, ça ne donne pas tant pis.* »

1) La Maison d'à côté et le Bistrot d'à côté à Montlivault et La table d'à côté à Ardon (45).



CREDIT PHOTO : CHRISTOPHE HAY

La récolte d'un matin du milieu du mois d'août.



Une fois le repas terminé, on peut demander à visiter le potager pour prolonger le plaisir.