



## Le guide week-end *Comme un chef*

# « Avec la poule, rien ne se perd ! »

**RECETTE.** Quand il cuisine le plat préféré d'Henri IV, le chef étoilé Christophe Hay défend la saveur unique de produits locaux tout en s'engageant pour une restauration plus vertueuse.

Par Rémi Dechambre, stylisme Chao Rin Vincent, photo Aimery Chemin.

**P**our moi, qui suis installé dans le Loir-et-Cher, à Montlivault, tout à côté de Chambord et de Blois, la poule au pot fait vraiment partie du terroir. Tout le monde connaît l'histoire du bon roi Henri IV. Au XVI<sup>e</sup> siècle, il résida, entre autres, au château de Blois et popularisa dans tout le pays ce plat originaire de son Béarn natal. Mais, à mes yeux, cette recette est aussi un hommage à un autre roi – de la cuisine, cette fois – qui m'est très cher : Paul Bocuse. "Monsieur Paul", avec qui j'ai travaillé, chérissait ces plats populaires grâce auxquels, selon son expression, on peut faire trois repas en un. Ici, d'abord la poule et ses légumes, puis, pour le deuxième, le bouillon en soupe avec des vermicelles alphabet, comme dans notre enfance, et pour le troisième, on utilise les ultimes restes en confectionnant des bouchées à la reine... Ainsi, rien ne se perd !

Dans cette recette comme dans toute ma cuisine, je n'utilise que des produits de ma région. Ici, on a par exemple la

chance d'avoir une race de poule locale très savoureuse, la géline de Touraine. Je l'achète chez Michel Angier, éleveur à Gy-en-Sologne. A défaut, demandez à votre volailler une belle poule fermière. Quant aux légumes, ce sont toujours ceux de mon jardin.

### Lutter contre le gaspillage

Si me fournir à proximité est d'abord une manière de défendre mon terroir, cela contribue aussi à promouvoir une restauration durable respectueuse de l'environnement. Ce qui passe aussi, bien sûr, par plein d'autres petits changements, comme s'équiper de bacs réutilisables pour se faire livrer par les fournisseurs, transformer ses déchets en compost, lutter contre le gaspillage ou utiliser de l'électricité verte. Je suis d'ailleurs membre de l'association L'R durable, qui regroupe depuis 2016 des chefs, des influenceurs et des gastronomes sensibles à cette démarche. »



### Cuisine royale

A 41 ans, Christophe Hay est à la tête de La Maison d'à côté, un restaurant gastronomique situé près du château de Chambord. Il y propose une cuisine créative, à l'image de son subtil sandre de Loire confit à la cire d'abeille, brocoli et avoine. Il a récemment ouvert, avec son second, une deuxième adresse, La Table d'à côté, à Ardon, tout près d'Orléans.

[www.lamaisondacote.fr](http://www.lamaisondacote.fr)

## Trois vins pour le bon accord



### UN COUR-CHEVERNY

Ce blanc de Loire produit non loin de chez Christophe Hay concilie minéralité et subtiles notes de fruits et de fleurs.  
*Cuvée La Porte dorée, domaine Philippe Tessier, à partir de 17 €.*



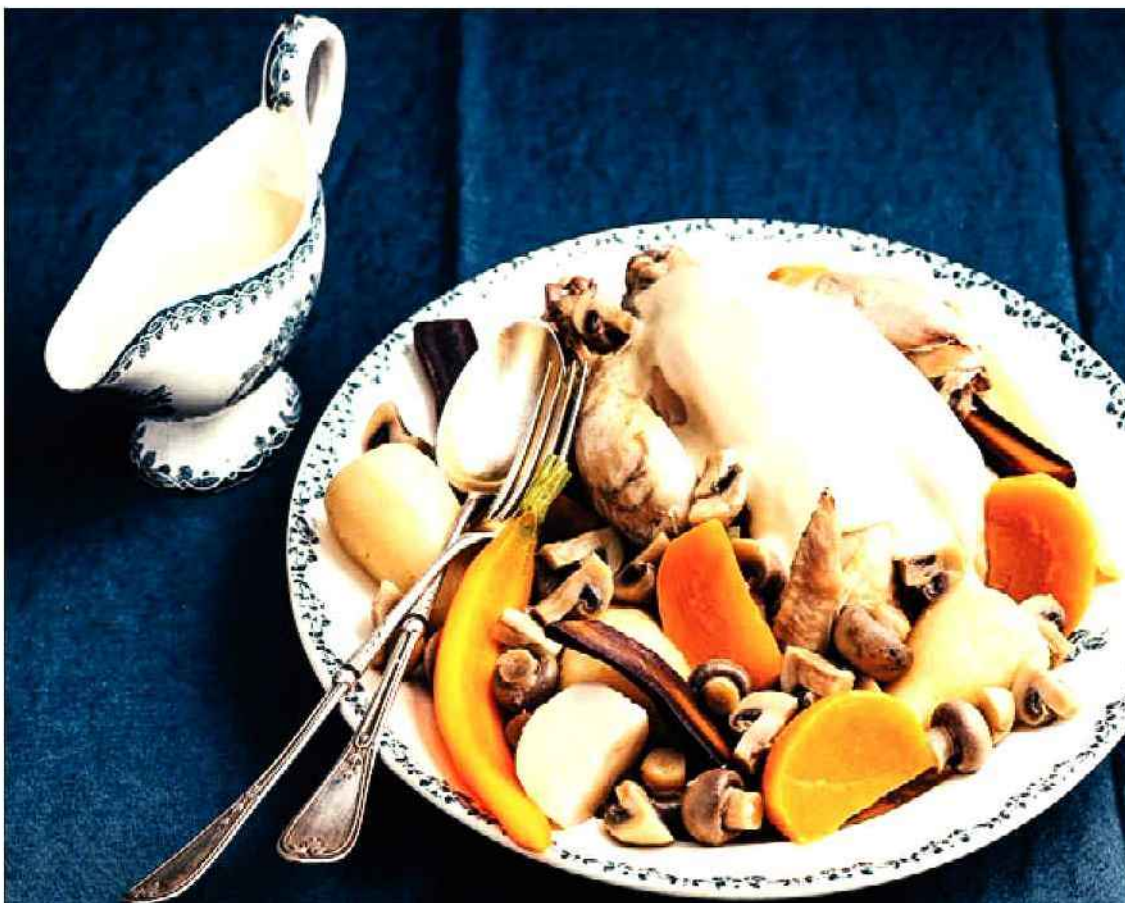
### UN COTEAUX-DU-LOIR

Un rouge réalisé à partir d'un cépage rare, le pineau d'Aunis, qui lui apporte des arômes de fruits rouges et d'épices.  
*Cuvée Rouge-Gorge, domaine de Bellivière, à partir de 21,50 €.*



### UN CÔTES-DU-RHÔNE

Un rouge très velouté avec d'agréables arômes de fruits mûrs. A servir frais pour un accord encore plus parfait.  
*Cuvée Roc-Epine, domaine Lafond Roc Epine, à partir de 9,50 €.*



Libus d'Alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

photos © Julie Lemoine, SP - Couverts, plats et casseroles Vasselle Yenga

## La poule au pot de Christophe Hay

**Difficulté**

**Coût**

**Préparation 25 minutes**

**Cuisson De 1 h à 1 h 15**

**Pour 6 personnes**

1 poule fermière (environ 2 kg),  
4 carottes, 4 échalotes, 1 kg de  
champignons de Paris, 4 panais, 4 navets  
bouquet, 1 navet boule d'or, 1 bouquet  
garni (thym, laurier, persil, 10 graines  
de coriandre, 1 baie de genièvre, 2 clous  
de girofle, le tout lié dans une gaze).

**Pour la sauce** 40 g de beurre, 40 g de  
farine, 1/2 litre de bouillon de cuisson,  
25 cl de crème épaisse, 2 jaunes  
d'œufs, 1 citron, noix de muscade.

Epluchez et lavez les carottes, les  
panais et les navets. Taillez les légumes  
en quartier, ainsi que les champignons.  
Réservez les champignons.

Videz la poule puis bridez-la  
soigneusement. Placez les légumes dans  
un grand faitout, posez la poule dessus  
puis couvrez d'eau. Ajoutez 2 cuillerées  
à soupe de gros sel et le bouquet garni.  
Comptez 1 heure à 1 h 15 de cuisson  
dès que le bouillon frémit. Ajoutez  
les champignons pour le dernier  
quart d'heure de cuisson.

Préparez la sauce suprême. Faites  
fondre le beurre, ajoutez la farine  
et mélangez. Versez le demi-litre  
de bouillon de cuisson puis, hors

du feu, incorporez les jaunes d'œufs  
un à un et la crème fraîche. Salez  
et poivrez. Ajoutez le jus d'un demi-  
citron, une pointe de muscade,  
puis gardez au chaud.

Sortez la poule et les légumes  
du bouillon. Egouttez-les et disposez-  
les dans le plat de service. Enlevez  
la peau de la poule en incisant le long  
des flancs et citronnez la surface  
de la viande pour éviter l'oxydation.  
Ajoutez une cuillère de crème crue  
à la sauce juste avant de servir.

*Cette recette et cette photo ont été réalisées  
par nos soins dans notre cuisine.*