



La Loire de Christophe Hay à l'honneur dans un livre

Dans la lignée des ouvrages qu'elle dédie à des chefs ancrés dans un territoire, inspirés par un terroir, la collection « Signature » de Flammarion a logiquement consacré une publication à Christophe Hay. Ce dernier, étoilé, dont le restaurant, La Maison d'à côté, situé à Montlivault, s'est vu attribuer la note de 16,5 sur 20 dans la dernière édition du Gault & Millau, se caractérise en effet par son lien fort au pays ligérien, qu'il a souhaité mettre en valeur à l'intérieur du livre, « Un cuisinier à fleur de Loire ».

Écrit par Sophie Brissaud, illustré de photographies de Julie Limont, qui « suit » Christophe Hay depuis quelque temps déjà, le volume resitue le parcours, l'aventure du chef au sein des paysages loir-et-chériens – ceux de ses origines, quittés temporairement au profit d'autres horizons, d'autres expériences professionnelles, puis retrouvés avec un plaisir renouvelé – et par rapport à un entourage, que le cuisinier se plaît à désigner, qu'il soit privé ou professionnel, comme sa « famille ». La vallée de la Loire « se développe », note le chef, qui remarque « un véritable attrait », actuellement, « pour notre région », pour son environnement naturel préservé, pour la présence des châteaux. Au fil des pages, l'évocation de la Loire représente l'occasion de mettre à l'honneur Sylvain Arnoult, pêcheur des poissons d'eau douce servis à La Maison d'à côté ; des producteurs fournissant produits laitiers, volailles, vins, pain, caviar, bœuf, charcuterie, asperges, miel et truffes trouvent également leur place dans un chapitre. D'autres personnalités, telles que le maire de Blois, Marc Gricourt, et le directeur du Domaine de Chambord, Jean d'Haussonville, sont évoquées pour leur soutien.

Inspiré par Paul Bocuse

Christophe Hay profite du « moyen de partage » que représente le livre – son premier, « un rêve pour tous » – pour dévoiler les clés du

fonctionnement de ses établissements, pour saluer leurs acteurs : Charles Bernabé, chef de cuisine de La Maison d'à côté, Nicolas Aubry, chef de cuisine du Côté Bistrot, Sébastien Durance, directeur de salle et sommelier, Aurélien Largeau, chef de cuisine de La Table d'à côté (à Ardon, près d'Orléans). Des recettes, mettant en scène le mulot, l'anguille de Loire, des champignons de Sologne ou encore le fameux bœuf wagyu de La Marolle-en-Sologne, sont distillées au gré de l'évocation de la philosophie du cuisinier. Si tous les professionnels ne désirent pas se dévoiler auprès de leur public, ni exposer les dessous de leur art, la manière dont ils choisissent de travailler les produits, Christophe Hay s'inspire sur ce point de Paul Bocuse, auquel il avait été présenté par Éric Reithler (Au Rendez-vous des pêcheurs) et pour lequel il a exercé outre Atlantique : « Monsieur Paul a été le premier chef à sortir de sa cuisine », rappelle le Loir-et-Chérien. Celui-ci est satisfait du format de sa « Signature », qui lui permet d'être transportée, montrée, à l'inverse d'un gros volume que l'on rangerait une fois pour toute dans sa bibliothèque.

Léa Bouquerot

« Signature Christophe Hay, un cuisinier à fleur de Loire », aux éditions Flammarion. Prix : 19,90 euros. Disponible au restaurant, sur le site Internet de celui-ci (www.lamaisondacote.fr), et prochainement en librairie.