

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/16

[Visualiser l'article](#)

## Prix Collet 2018 : Christophe Hay présente « Un cuisinier à fleur de Loire » (Flammarion, « Signature »)



Prix Collet 2018 : Christophe Hay présente « Un cuisinier à fleur de Loire » (Flammarion, « Signature »)

Le dernier dîner du **prix Champagne Collet du livre de chef 2018** se tenait le 20 novembre à l'Espace Gaggenau et célébrait le livre de **Christophe Hay**, *Un cuisinier à fleur de Loire*, paru dans la collection « **Signature** », consacrée aux chefs de notre temps. Je dirige cette collection chez Flammarion sous la direction éditoriale de **Florence Lécuyer** et avec le suivi éditorial de **Clélia Ozier-Lafontaine**.

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/16

[Visualiser l'article](#)



De gauche à droite : **Olivier Charriaud**, directeur général des Champagnes Collet ; **Nicolas Chatenier**, président du jury, et **Christophe Hay**.

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 3/16

[Visualiser l'article](#)



J'ai déjà évoqué ici **La Maison d'à Côté**, son chef, son équipe, sa situation au cœur du pays de Loire. Cet article avait été rédigé pendant la période de construction du livre, lors d'un de mes séjours à Montlivault. Pas grand-chose à ajouter à ce qui avait été dit alors, sinon que Christophe et son équipe se sont déplacés pour confectionner ce dîner qui a surpris toute l'assistance — jury et invités — par sa minutieuse finesse, sa délicatesse, sa poésie, son adéquation totale au fleuve dont, à distance, la brise nous parvenait.

**Sébastien Durance**, chef de salle et sommelier, qui a travaillé avec une intuition et une justesse remarquables sur les accords entre les plats de Christophe et les champagnes de la maison Collet. Deux ou trois fois, la petite sonnette de l'accord parfait a résonné.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 4/16

[Visualiser l'article](#)



**Charles Bernabé**, second de La Maison d'à Côté.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 5/16

[Visualiser l'article](#)



**Taka** est un jour arrivé du Japon sac au dos et n'est plus jamais reparti.

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 6/16

[Visualiser l'article](#)



**Brioche aux fleurs de sureau** pour commencer le repas.

Le livre et les discours du chef ont ému par leur simplicité, leur souci de raconter l'histoire d'un environnement, d'un milieu naturel. Une grande partie du texte d'introduction est consacré aux producteurs de Christophe : entre autres **Michel Angier**, son fournisseur de gélines de Touraine, et **Adèle Champdavoine** qui prend sa relève ; **Sylvain Arnoult**, pêcheur de Loire ; quelques vignerons dont **Noëlla Morantin** et les **frères Puzelat** ; des producteurs de caviar de Sologne, de produits laitiers, de gibier, de miels ; jusqu'aux inspireurs que sont **Jean d'Haussonville**, directeur du château de Chambord ; **Marc Gricourt**, maire de Blois, et **Guy Cosson**, le grand-père de son épouse Emmanuelle, qui est dans les forêts de Sologne comme un poisson dans l'eau et n'ignore aucun coin à champignons.



foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 7/16

[Visualiser l'article](#)



**Champignons** qui jouent un grand rôle dans la cuisine de Christophe : truffe de Sologne, champignon de Paris tourné dans son éblouissant remake de la carpe à la Chambord, et jusqu'à cette **chips de mini-cèpe** qui s'est plantée avec satisfaction dans ce dessert, comme un clin d'œil parmi tant d'autres aux forêts du Loir-et-Cher.

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 9/16

[Visualiser l'article](#)



foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page  
10/16

[Visualiser l'article](#)



Ce n'est pas exactement un **art de la miniature**, mais Christophe et son équipe savent en user, déclinant les formats en fonction du propos choisi : polyphonie de mini-plats pour une dînette sur le thème de la Loire, ou jolie portion de sandre poché dans la cire d'abeille (Christophe est sans doute le seul chef français à ne proposer que du poisson de Loire), généreux pithiviers de colvert ou soufflé à la framboise et à la liqueur de Chambord...

Avant de nous être servis, les plats nous sont révélés dans le secret de leur préparation : **blancs de géline de Touraine** dont la peau est bleuie par les lamelles de truffe qu'on y a insérées ; **tronçons de sandre dans leur gangue de cire d'abeille** qui fondra à la chaleur, donnant au poisson un léger arôme miellé et une surface satinée.

foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page  
12/16

[Visualiser l'article](#)



Le **sandre** dressé avec un **sabayon au miel**, un **risotto d'avoine**, une **pousse de brocoli** et quelques **grains de pollen**.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page  
13/16

[Visualiser l'article](#)



**Radis-beurre au caviar de Sologne.**

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page  
14/16

[Visualiser l'article](#)



Christophe vient servir à table le jus du **pithiviers de colvert**.



foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



foodandsens.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 16/16

[Visualiser l'article](#)



L'équipe nous aurait volontiers préparé le soufflé à la framboise et à la liqueur de Chambord, mais ce n'est pas la saison des framboises... Qu'à cela ne tienne, ce sera un **soufflé à la noisette, arrosé de liqueur de noisette** et recouvert d'une **plaque fondante de chocolat praliné**.

**Dans toutes les bonnes librairies : *Christophe Hay, un cuisinier à fleur de Loire*. Flammarion, collection « Signature », 2018. Photographies de Julie Limont.**