



MONTLIVAUT

Christophe Hay engagé dans une restauration responsable

Christophe Hay, l'un des 5 chefs qui vient de remporter sa 2^e étoile Michelin pour son restaurant La Maison d'À Côté à Montlivault, et qui a également décroché une 1^{re} étoile pour son nouveau restaurant d'Orléans, la Table d'À Côté, est aussi un chef très engagé pour une restauration responsable. Avec le fabricant de détergents durables Werner & Mertz, dont il est partenaire, il a élaboré le livret « Restauration responsable, témoignage du chef étoilé Christophe Hay ». Il s'agit en l'occurrence de donner la priorité à une cuisine basée sur de bons produits, replacer l'humain au cœur de son établissement, faire les bons choix et gestes pour économiser les ressources.

Christophe Hay, un chef dans les étoiles mais bien sur terre...

Cf. Tokster.com

