

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Christophe Hay, nouveau 2 étoiles Michelin 2019

Montlivault (41) Christophe Hay décroche 2 étoiles pour La Table d'à Côté de Montlivault (41), et 1 étoile pour La Table d'à Côté de Ardon, près d'Orléans (45), confiée à Aurélien Largeau. Année faste.



© Julie Limont

Christophe Hay : «Depuis les 2 étoiles, on peut chiffrer entre 30 et 40% de chiffre d'affaires en plus.»



© Julie Limont

Un cadre contemporain avec vue sur la cuisine.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Christophe Hay a bâti sa carrière mêlant restaurants indépendants, restaurants d'hôtel à Paris et l'international avec le Bistro Paul Bocuse pendant 5 ans en Floride. De ce parcours, il a conservé des liens étroits avec des collaborateurs qui l'ont suivi à Montlivault pour ouvrir son restaurant gastronomique dans sa région natale. « Nous avons ouvert en mai 2014 en étant 4 en cuisine et 3 en salle. Nicolas Aubry devenu depuis chef exécutif, Sébastien Durance, directeur de salle, Charles Bernabé, Gwenaëlle Raynaud... En février 2015, la première étoile est arrivée, puis la deuxième cette année avec mon second Baptiste Ingouf. Aujourd'hui, nous sommes 7 en salle et 9 en cuisine. Ce sont eux qui m'ont aidé à évoluer et à faire le lien avec la Loire et notre jardin. J'ai une énorme reconnaissance envers eux », dit d'emblée Christophe Hay.

La carpe à la Chambord, truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny donne le ton. La Géline de Touraine, asperges vertes Chambord, cuisses confites, pissenlit enfonce le clou. Le chef s'est inscrit dans le terroir ligérien. Avec son ami pêcheur, ils ont décidé de mettre en valeur les poissons de la Loire, « un fleuve naturel sauvage hyper sain, sans barrage ni eaux stagnantes donc ici pas de poissons qui sentent la vase ». Aussi, ablette, goujon, brème, carpe et anguille sont à l'honneur mais aussi les poissons migrateurs comme le mullet de Loire ou les carnassiers. Christophe Hay entend d'ailleurs leur consacrer un livre très prochainement. Sa cuisine, portée également sur le végétal, s'appuie sur les 3000 m2 de jardin en permaculture à deux pas du restaurant. « Nous sommes en autoproduction de début mai à fin septembre. Nous irons bientôt plus loin avec 2000 m2 de plus et des serres », indique le chef.

Sa cuisine « créative et décomplexée » s'épanouit dans un cadre moderne, spacieux pour les 35 couverts et la cuisine ouverte. Le restaurant a déménagé en 2016 dans ce nouveau bâtiment. L'ancien accueille le bistrot. « Depuis les 2 étoiles, on peut chiffrer entre 30 et 40% de chiffre d'affaires en plus. Le téléphone s'est mis immédiatement à sonner pour nous féliciter mais aussi pour réserver, indique le chef qui confie : Le soir de l'annonce des 2 étoiles, je suis rentré avec le dernier train, minuit passé, et mon équipe m'attendait. Ici, nous sommes une grande famille. C'est un moment inoubliable ».