



le dossier

Christophe Hay dans la cour des plus grands

Doublement étoilé, le chef de La Maison d'à côté se sait désormais reconnu par ses pairs les plus illustres et par les plus fins gourmets. Une consécration.

Près de deux mois et demi après l'obtention de sa deuxième étoile au Guide Michelin, l'émotion n'est pas retombée. Christophe Hay, chef du restaurant de Montlivault La Maison d'à côté et chantre des produits du terroir loir-et-chérien, est toujours sur son nuage.

On a pu s'en rendre compte jeudi dernier lors de la petite réception qu'il a organisée pour célébrer cette nouvelle consécration. Entouré de ses équipes et de ses proches, il n'a pu retenir quelques tremblements dans la voix, notamment lorsqu'il a évoqué le souvenir de son père « *parti trop tôt* », tandis que sa mère posait une main appuyée sur son épaule.

« J'entre dans un club fermé »

Aussi loin qu'il se souvienne, c'est l'attachement à la terre qui a guidé ses pas. Un état d'esprit qui explique son implantation à Montlivault en 2014. « *Je ne connaissais pas le village, mais il correspond à notre image, celle de la simplicité et de la convivialité.* »

Après une première étoile ob-



Christophe Hay dirige trois établissements dont deux sont étoilés, où travaillent plus de quarante salariés.

(Photo NR, Jérôme Dutac)

tenue dès 2015, une deuxième est donc tombée dans son escarcelle au début de l'année. Et même une troisième puisque la Table d'à côté, autre restaurant qu'il a ouvert à Ardon (Loiret), a lui aussi été récompensé.

Pour Christophe Hay, c'est l'assurance d'avoir un chiffre d'affaires qui va augmenter de façon sensible au cours des prochaines années, 20 % minimum et sans doute davantage. « *Même si, corrige-t-il aussitôt,*

ce qui m'importe avant tout, c'est d'être reconnu et d'être parvenu à sensibiliser le Michelin au terroir local. A La Maison d'à côté, tous les produits, que ce soit les viandes, les poissons ou les légumes, sont loir-et-chériens. »

Avec cette deuxième étoile, Christophe Hay sait également qu'il franchit un palier décisif. « *Avec une seule, on est un peu fondu dans la masse. Là, j'entre dans un club fermé qui va me*

permettre de gagner en notoriété. » De fait, il passe d'une catégorie où l'on compte 515 restaurants à une autre où il n'y en a plus que 83. « *Dans la grande région, nous ne sommes vraiment pas nombreux* », souligne-t-il.

Depuis 2014, son entreprise a pris une ampleur considérable. « *Nous avons 8 salariés, nous en avons aujourd'hui 40 sur les trois restaurants, dont 18 rien que pour La Maison d'à côté.* » Après la deuxième étoile, il a recruté du personnel supplémentaire, dont un troisième sommelier. « *Le discours autour du vin est très important* », explique-t-il.

La suite, une troisième étoile par exemple, il ne veut pas trop en parler. « *Je vais travailler encore pour aller encore plus loin. On va continuer à avancer.* » En prenant garde à garder des prix raisonnables. « *Je ne veux pas être un saisonnier. Beaucoup de clients viennent de région parisienne et de l'étranger, mais il y en a aussi pas mal de Loir-et-Cher. Je tiens absolument à les conserver.* »

Henri Brissot