



## Christophe Hay : Chef 2 étoiles Michelin sur les bords de la Loire

À deux pas du Château de Chambord (4 km) et de la coquette ville de Blois (10 km), **La Maison d'à Côté**, restaurant gastronomique et charmant petit hôtel, n'a de cesse d'enthousiasmer. À tel point que le maître des lieux, Christophe Hay, a reçu sa deuxième étoile au Guide Michelin le 21 janvier 2019 : l'un des cinq chefs à être parvenus à obtenir cette distinction en France. Rien que ça. Le restaurant allie modernité et grande cuisine française revisitée, avec un parti pris éco-responsable engagé en plus : on en redemande.



La terrasse de la Maison d'à Côté, face à l'église du village ©Julie Limont

### Découverte du chef étoilé Christophe Hay

Le chef a quelque chose d'impressionnant malgré la simplicité dont il fait preuve lorsque vous le rencontrez. Après un passage de cinq ans chez Paul Bocuse, au sein de son mythique établissement de Collonges au Mont d'Or, le voilà, toujours dans la galaxie Bocuse, chef du restaurant « Monsieur Paul » en Floride à Orlando. On le retrouve ensuite à la tête des cuisines du groupe hôtelier parisien « B Signature » (hôtel de Sers, hôtel Édouard 7...). Et aujourd'hui, Christophe Hay est son propre (et brillantissime) patron. **La Maison d'à Côté**, c'est une histoire de cœur et de partage : son « noyau dur » est constitué de ses quatre plus proches salariés, réellement impliqués dans l'entreprise.

www.paperblog.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)



Sandre de Loire et petits pois, un plat de printemps ©Julie Limont

Un chef doublement étoilé engagé pour la planète

Et ici, le charme opère dès les premières minutes. Après tout, les a priori sont plutôt positifs : Christophe Hay, en plus de pouvoir se targuer d'avoir réussi si vite à faire rentrer son restaurant dans le top 100 français, est un chef éco-responsable, cuisinier de son territoire et engagé dans son terroir. Forcément, on aime ça. Très sensible aux problèmes climatiques, soucieux de montrer l'exemple, on ne rigole pas avec les produits à La Maison d'à Côté. Pour faire bonne mesure, le potager qui fournit les légumes du restaurant fait 3000 m2 en permaculture, afin de respecter le sol. Les différentes variétés sont alternées et les ruches aident à la pollinisation tout en offrant 60 kilos de miel chaque année. D'ailleurs, la cuisson du sandre de la Loire à la cire d'abeille est un « must try ».



Le potager du restaurant @Julie Limont

Lorsque la cuisine du terroir prend tout son sens

La démarche de chef va tellement loin qu'on a peine à croire que son établissement ne soit pas plus mis en avant pour son engagement en faveur de l'environnement. Des exemples ? L'électricité des restaurants (La Maison d'à Côté et son annexe le Bistro) provient à 100 % de source éolienne, les composteurs recyclent les déchets, les cartons sont réutilisés, l'utilisation de contenants jetables limitée...

Quant aux produits eux-mêmes, évidemment, ils sont dans la droite ligne de la démarche : avez-vous déjà mangé du poisson de la Loire ? Non ? C'est assez normal en fait, car aujourd'hui, peu de restaurants étoilés préparent le brochet, le goujon, la black bass, l'alose, l'aspe ou encore la lamproie du fleuve. Le but du chef : valoriser ces espèces oubliées et, là encore, penser durable. Il fallait être sacrément courageux pour, un beau jour de 2015, décider d'arrêter de faire venir des produits de la mer et se consacrer aux poissons du fleuve. Mais après tout, quoi de plus noble pour un « grand chef » que de chercher à transcender ces « petits produits » ?

www.paperblog.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)



Les légumes du chef cultivés en permaculture

L'expérience enthousiasmante d'un déjeuner « by Christophe Hay »

Retour en arrière : c'est en décembre 2013 que le chef découvre son « petit coin de paradis », un village 100 % bucolique collé à Chambord, situé entre Blois et Cheverny. L'ouverture se fait en 2014 et en 2015, la première étoile arrive. Combien de chefs n'auront attendu que 6 mois pour être distingués ainsi ? Christophe Hay nous avouera d'ailleurs qu'il a été le premier surpris.

Côté restaurant, la salle est moderne, colorée, lumineuse, très réussie, et la cuisine ouverte. Un gage de transparence et de convivialité : pour livrer une expérience unique, vous serez servi par le chef lui-même et ses commis. De la cuisine à la salle, de petits producteurs engagés à votre assiette, il y a un fabuleux travail, entre passion et perfection, que l'équipe vous fera partager.



La carpe à la Chambord, plat signature de Christophe Hay ©Julie Limont

Les assiettes font la part belle aux produits locaux du département avec un goûteux « Caviar de Sologne, royale de pomme de terre, noisette, cresson alénois » en entrée. L'« Aspe de Loire, salsifis, oignon rouge, algue confite » est l'exemple même du poisson méconnu et magnifié à découvrir ici, tout comme la « Carpe à la Chambord » qui marie la carpe à l'écrevisse, la truffe, les champignons boutons et une terrestre sauce au vin rouge issue de l'appellation voisine Cheverny.

Voyez La Maison d'à Côté comme un extraordinaire espace de découverte du terroir ligérien. Un peu comme un voyage immobile et tellement, tellement gourmand.

#### **Bon à savoir :**

La Maison d'à Côté se situe à Montlivault, à 2 heures de Paris seulement. Restez-y dormir pour prolonger le moment. Choisissez la suite Écaille avec vue bucolique sur l'église. Aux commandes du Bistro, autre établissement de La Maison d'à Côté, le second de Christophe Hay, Nicolas Aubry ; pour une cuisine de bistrot revisitée.

#### **Infos pratiques :**

La Maison d'à Côté, 17 rue de Chambord, Montlivault – 02 54 20 62 30 –

Site internet : <https://www.lamaisondacote.fr/>