



## Christophe Hay invite Jacques Marcon pour un déjeuner et un dîner à quatre-mains



Le **chef doublement étoilé Christophe Hay** accueillera, dans ses cuisines de son restaurant *La Maison d'à Côté*, le **chef triplement étoilé Jacques Marcon** pour un **déjeuner** et un **dîner** à quatre-mains.

Les deux chefs partagent le même état d'esprit quant au respect de la nature et du fil des saisons.

www.thuriasmagazine.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Christophe Hay privilégie les **produits régionaux** ainsi que les producteurs locaux. Les **légumes** qui composent sa carte proviennent exclusivement de son jardin situé à quelques mètres de son **restaurant** ,



les

Jacques Marcon. © Thuriès Gastronomie Magazine/Pascal Lattes

**poissons de Loire** sont pêchés de manière ancestrale.

Quant à Jacques Marcon en Haute-Loire, il s'attache à mêler recette innovante et respect de la nature dans son restaurant situé à Saint-Bonnet-le-Froid. Dans sa **cuisine** , l'écologie et le circuit court ont la part belle. Energie solaire, approvisionnement local, déchets recyclés, rien n'est laissé au hasard.

C'est donc sans aucun doute, un déjeuner et un dîner de haut niveau que proposeront Christophe Hay et Jacques Marcon.