



Rencontre entre les chefs étoilés, Christophe Hay et Jacques Marcon, pour un déjeuner et un dîner de prestige.

Retenez bien la date du mardi 21 Mai prochain, car le chef doublement étoilé au Guide Michelin, [Christophe Hay](#), accueillera dans ses [cuisines](#) de La Maison d'à Côté, à Montlivault (41), le chef triplement étoilé, Jacques Marcon, pour un déjeuner et un dîner à 4 mains.

Visuel indisponible

Ces deux chefs partagent le même état d'esprit quant au respect de la Nature et du fil des saisons. **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 poissons de Loire sont pêchés de manière ancestrale.

Quant à **Jacques Marcon**, en Haute-Loire, il s'attache à mêler recettes innovantes et l'attention qu'il porte à l'environnement dans son restaurant situé à Saint Bonnet le Froid (43). 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.

Régis & Jacques Marcon

C'est donc, sans aucun doute, un déjeuner et un dîner de haut niveau que proposeront [Christophe Hay](#) et Jacques Marcon et une expérience à partager.

Visuel indisponible

Informations & réservations

La Maison d'à Côté

17 rue de Chambord

41350 Montlivault - France

Réservez :

+33 (0)2 54 20 62 30

contact@lamaisondacote.fr

www.lamaisondacote.fr

[Christophe Hay](#)