



Christophe Hay

> La Maison d'à côté



Un cadre contemporain avec vue sur la cuisine.

Christophe Hay a bâti sa carrière en travaillant dans des restaurants indépendants, des restaurants d'hôtel à Paris et, pendant cinq ans, au Bistro Paul Bocuse en Floride. De ce parcours, il a conservé des liens étroits avec des collaborateurs qui l'ont suivi dans sa région natale, à Montlivault (Loiret), quand il y a installé son restaurant gastronomique.

"Nous avons ouvert en mai 2014 en étant quatre en cuisine et trois 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 sept en salle et neuf 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", affirme Christophe Hay.

Terroir ligérien

Le chef s'est inscrit dans le terroir ligérien : la carpe à la Chambord, truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny et la Gélina de Touraine, asperges vertes Chambord, cuisses confites, pissenlit donnent le ton. Avec son ami pêcheur, ils ont décidé de mettre en valeur les poissons de la Loire, "un fleuve naturel, sauvage, sain, sans barrage ni

eaux stagnantes, donc sans poissons qui sentent la vase." Ablette, goujon, brème, carpe et anguille sont à l'honneur mais aussi les poissons migrateurs comme le mulot 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 3 000 m² de jardin en permaculture à deux pas du restaurant. "Nous sommes en auto-production de début mai à fin septembre. Nous irons bientôt



Christophe Hay : "J'ai une énorme reconnaissance envers mon équipe."

plus loin avec 2 000 m² de plus et des serres", détaille le chef. Sa cuisine "créative et décomplexée" s'épanouit dans un cadre moderne et spacieux pour les 35 couverts, et la cuisine ouverte. Le restaurant a déménagé en 2016 dans un nouveau bâtiment et l'ancien accueille le bistro. "Depuis les 2 étoiles, on compte entre 30 et 40 % de chiffre d'affaires en plus. Le téléphone s'est mis immédiatement à sonner pour réserver, raconte Christophe Hay. Le soir de l'annonce des 2 étoiles, je suis rentré avec le dernier train, à minuit passé, et mon équipe m'attendait. Ici, nous sommes une grande famille. C'est un moment inoubliable." ■



Poser une question,
ajouter un commentaire

Nadine Lemoine

> www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR058022





> Brochet de Loire, laitue Celtuce, anchois, pissenlit

INGRÉDIENTS

pour 10 personnes

1 brochet de belle taille (3 kg environ) • 2 laitues Celtuce

Saumure

1 l d'eau
200 g de sel
100 g de sucre
Ail, thym, laurier, une baie de genièvre, 5 graines de coriandre

Sauce César

60 g de jaunes d'œufs durs
90 g de jaunes d'œufs crus
35 g de câpres
60 g de vinaigre
110 g d'anchois
10 g d'ail sans le germe
50 g de parmesan
450 g d'huile de colza

PROGRESSION

Saumure

• Porter l'eau avec le sel, le sucre

et la garniture aromatique à ébullition. Réserver au froid.

Brochet

• Gratter puis vider le brochet. Lever proprement les filets puis les désarêter à l'américaine.
• Passer les filets de brochet en saumure pendant 15 minutes puis dessaler dans un bac d'eau claire pendant 5 minutes. Bien égoutter les filets. Lorsqu'ils sont bien secs, tailler chaque filet en tronçons réguliers de 15 cm de long. Prélever une bande de chair de 2 cm de large sur le ventre et la replacer au centre des filets, où l'on a ôté les rangées d'arêtes. Cuire en sac sous vide pendant 15 min à 67 °C, puis réserver en glaçante.
• Lorsque le brochet est froid, détailler chaque tronçon en bandes régulières de 2 cm de large. Réserver au froid.

Laitue Celtuce

• Conserver les plus jolies feuilles des laitues. Éplucher les troncs à plat, à l'aide



© JULIE LIMONT

d'un rasoir, comme une asperge. Les cuire dans une eau bien salée (20 g au litre) pendant 8 min, puis débarrasser en glaçante. Égoutter puis réserver.

Sauce César

• Mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Monter avec l'huile de colza, comme une mayonnaise. Filmer au contact et réserver au froid.

DRESSAGE

• Griller le brochet (de préférence au

barbecue) bien à plat côté peau.

• Détailler les troncs des laitues Celtuce en lamelles de 5 mm puis les assaisonner d'huile d'olive, de fleur de sel et poivre. Déposer les lamelles de laitue sur le côté de l'assiette. Recouvrir d'une feuille joliment taillée et y déposer des boutons de pissenlit en aigre-doux taillés en deux.
• À l'opposé, déposer le brochet grillé puis ajouter une quenelle de sauce César au centre de l'assiette.