



La Maison d'à Côté : une cuisine étoilée pour un voyage dans le Loir-et-Cher

Dans le charmant village de Montlivault, situé à quelques encablures de Chambord, et de la Loire, un arrêt s'impose à La Maison d'à Côté. Ce restaurant gastronomique, deux étoiles au guide Michelin, avec à sa tête le chef Christophe Hay, propose une cuisine créative et particulièrement goûteuse. Le chef met en scène, avec brio, les produits locaux de petits producteurs, mais aussi ceux de son jardin, situé à quelques pas du restaurant.



Christophe Hay est natif de Blois, dès ses dix ans il a choisi d'être cuisinier. Après une première expérience locale, il passe plusieurs années auprès de Paul Bocuse et du Chef Éric Reithler. Puis devient le chef exécutif d'un groupe de plusieurs restaurants dont L'hôtel de Sers et l'Édouard VII. Une nouvelle histoire s'écrit en 2014, quand Christophe Hay revient dans sa région natale avec sa femme, Emmanuelle, pour reprendre la Maison d'à Côté. Après une ouverture en mai 2014, la première étoile au Guide Michelin récompense ce chef talentueux dès février 2015. Puis, viennent trois toques au Gault et Millau, le titre de Maître Cuisinier et en 2016, il est élu « Grand de demain » par le Gault et Millau. Enfin, le 21 janvier 2019 arrive la deuxième étoile !
©Mildred Forman "La Carpe de Chambord"

La cuisine du Chef Christophe Hay

Plus encore que la saison, ce sont les produits qui orientent l'évolution de la carte. Des menus dégustation en 5 ou en 7 services permettent aux papilles de suivre le Chef dans sa passion du bon et beau produit, en provenance à 100% du Loire et Cher, avec une prédilection marquée pour les petits producteurs se situant à toute proximité. Christophe Hay aime par-dessus tout les rencontrer, comprendre leur travail, la manière dont ils fonctionnent afin d'être l'ambassadeur de ces produits de choix. A chaque plat, le Chef identifie le producteur qui est derrière. Ainsi, valoriser par exemple les poissons d'eau douce, les expliquer, échanger avec les clients, lui permet de tracer un fil conducteur sur la Loire, où il adorait pêcher quand il était enfant. D'ailleurs, la carpe de Chambord est un plat emblématique de la Maison. À l'origine créée pour le Maréchal de Saxe au XVIIIe, cette recette a été retrouvée à la bibliothèque du château de Chambord, où elle est désormais exposée dans la cuisine d'époque. Chaque ingrédient de la recette a été repris : écrevisses, champignons, lard paysan, truffe. Le chef a fait évoluer la préparation de la carpe en deux recettes : goujonnette et quenelle, accompagnées de la célèbre sauce au vin rouge de Cheverny.

Christophe Hay compose ses menus en partant d'un produit principal, il fait "une cuisine douce comme la Loire", et sait jouer de l'acide sans être dans l'excès.



[Visualiser l'article](#)

Son credo : "Faire à manger pour les autres, donner du plaisir et partager. "

D'ailleurs, le Chef prend soin d'accueillir chaque client et d'ouvrir le dialogue afin de connaître leurs préférences. Il défend des valeurs et en particulier celle du respect : celui de l'environnement, des convives qui viennent au restaurant et des personnes qui l'entourent. Il fait également partie du mouvement R durable, qui vise à promouvoir une restauration plus responsable. Cela se traduit aussi par une attention particulière au tri des déchets ; il fait son composte, qui est utilisé dans le jardin, se fait livrer dans des contenants réutilisables, se sert de produits d'entretien vert, ...

Ce personnage sensible s'attelle également à créer une relation de qualité et de confiance avec les jeunes qu'il recrute. Son objectif est de faire régner sur la brigade harmonie et bonne humeur.



Partage d'expérience

L'une des premières choses remarquables, à l'entrée du restaurant, est le design du sol, moquetté par Caroline Tissier, la décoratrice des lieux. Cette moquette définit parfaitement l'esprit de la Loire grâce à ses dégradés de couleurs et ses volutes et fait penser à une toile de Zao Wou-ki. A. Le décor de la lumineuse salle à manger est étayé par de très beaux dessins de Charlotte Payen qui a travaillé sur les châteaux tout proches et leur architecture. Une superbe cave contemporaine, comme un cellier dans une boîte de verre, trône dans la salle et invite à la dégustation, en outre de la cuvée privée de La Maison d'à Côté, avec un Touraine -Pinot noir Gamay, particulièrement agréable.

La salle à manger se poursuit sur un salon à l'ambiance plus cosy composée de bois, de métal et de velours. Surprise : l'endroit est entièrement ouvert sur la cuisine ! Emplacement de choix pour suivre chaque geste qui concourt à la préparation de votre assiette. Ce magnifique espace de travail devient ainsi un lieu de partage unique, dont l'une des tables bénéficie d'une vue directe sur la cuisine ouverte et permet d'assister au ballet millimétré de l'équipe. Dans cette incursion au cœur de la brigade, le plus étonnant est peut-être le calme qui se dégage de l'endroit. De petites abeilles, silencieuses, concentrées, appliquées découpent, cuisent, font la mise en assiette, tel un aquarelliste mettant la touche finale à sa toile. Cette vision est presque hypnotique, tant les gestes sont précis, - la mise en assiette se termine à la pince pour une totale perfection. Tous les membres de la brigade sont extrêmement absorbés par leurs tâches et c'est à peine si de discrets "oui Chef", "bien Chef", émaillent le silence. Nous sommes bien loin des ambiances frôlant l'hystérie et les sombres colères de Chef à l'ego tout puissant. Ici règne l'harmonie et la concentration, qui se lisent sur les visages épanouis du second, Charles Bernabé et d'Aurélien Largeau, chef de partie chaud.

©Mildred Forman



[Visualiser l'article](#)

Une vaisselle sur mesure

Une partie de la vaisselle a été réalisée par la Manufacture de Monaco, les plats de présentation des amuses-bouches et des mignardises sont l'œuvre d'un potier voisin. Des couteaux avec des manches en noyer de la Maison Arbalète ont été réalisés au nombre de quarante-sept pièces pour le chef, en souvenir du couteau de poche qu'il avait enfant... toujours l'univers de la Loire.



Des produits remarquables et quelques délices du moment

Chaque jour, Christophe Hay rapporte des herbes fraîches de son jardin. Il compose chaque plat avec une herbe bien identifiée, pour un goût précis. Et soudain notre herbier s'enrichit de mille parfums : Vesce, pensées, pissenlits, tanaïs, et de la forêt de Cheverny l'ail des ours, ou encore le safran de Vissaux ...

L'Alose, qui est de la famille des poissons bleus (les Clupéés, pour les connaisseurs), est peu proposée en restauration pour la simple raison que ce poisson présente cinq rangées d'arrêtes ! À la Maison d'à Côté vous pourrez la déguster au printemps, et profiter de sa chair fine et moelleuse, sans vous préoccuper des arrêtes que des doigts de fée auront, une à une écartées. Ce poisson de Loire, pêché par Sylvain Arnoult, est un vrai réservoir à oméga ! Il est servi avec de la semoule de choux fleurs meunière croustillants ; du sarrasin et de la spiruline qui apporte une note de noisette. Enfin, un fumet caramélisé de réduction d'arrêtes avec une légère adjonction de citron râpé vient parfaire l'ensemble.

©Mildred Forman

Le caviar de Sologne, produit à Saint-Viâtre, offre un grain magnifique, très bien équilibré en sel, en gras, et très fondant, à tel point qu'il se rapproche du Béluga. Les esturgeons sont passés en claire sur le même principe que les huîtres, et sont affinés au moins trois mois, ainsi leurs grains distillent un goût subtil de noisette légèrement beurré. Le Chef le sert sur une royale de pomme de terre recouverte d'un crémeux noisette avec un coulis de cresson alénois.

Les morilles viennent d'une forêt située au nord de la Loire, près de Vendôme. Elles sont associées à du ris de veau poché dont elles sont également farcies et servies avec un panais rôti et de l'olivier au foin. Ce fromage crémeux - et local bien sûr - apporte de la douceur à ce plat goûteux.

©Mildred Forman



[Visualiser l'article](#)





Bœuf Wagyu de la Marolles-en-Sologne : au départ, un éleveur originaire de la Sologne, Thierry Roussel, a exporté du Japon quelques bêtes puis, il a développé son élevage. Ces bœufs sont nourris aux graines de lin, et massés comme le veut la tradition. C'est une viande très persillée qui fond en bouche, elle est accompagnée de betterave et de puntarelle du jardin, avec jus de bœuf au Raifort pour un rappel de l'origine japonaise de ce plat.

La volaille de Michel Angier : La Géline de Touraine, encore appelée la Dame Noire, est une volaille emblématique, déjà servie sous François 1er. Le Chef se fournit chez la dernière éleveuse du département. Les bêtes sont élevées en autoproduction, avec les propres graines de l'exploitation et ce pendant plus de 180 jours, puis elles sont finies au lait et au pain comme le veut la tradition. C'est sans doute ce qui donne à sa chair, très blanche, ce moelleux incomparable. Sous la peau, un beurre de fleurs de pissenlit est délicatement déposé qui nourrit la chair délicate et fine en lui apportant un côté très printanier. Entourée d'asperges vertes de Chambord et de morilles de Marche noires, ce plat est un véritable enchantement.

©Mildred Forman



©Mildred Forman

L'asperge de Chambord, ce légume « pure » vient à maturité quand il le décide et s'en va de même. Cette plante potagère n'a pas été « trafiquée » et garde intacte son authenticité et se cuisine de mille façons. Les champignons des forêts alentour offrent aussi un terrain de jeu sans fin.

Le fromage de chèvre de Dominique Fabre : Ce producteur travaille uniquement pour les Chefs. Christophe Hay réalise une mousse avec du chèvre frais et des copeaux de fromages plus affinés. Le tout est parsemé de quelques gouttes de miel issu des ruches de son jardin, avec des fleurs et herbes sauvages. Le Chef définit parfaitement cette préparation comme "une ballade dans les prairies". J'ajouterai : une merveille pour le palais et un ravissement pour les yeux !

©Mildred Forman





[Visualiser l'article](#)

Passons au dessert avec la **Chef pâtissier Gwenaëlle Rayneau**

Le Soufflé au Cointreau, est une délicate mousseline à l'orange, présentée avec une déclinaison d'orange : sorbet et écorces confites d'orange. Un sirop au Cointreau, servie à la demande, vient le parfumer d'un arôme subtil. La Chef joue avec la complémentarité des textures : moelleux, fraîcheur, douceur et amertume.

Côté chocolat

Le chocolat utilisé par la Chef pâtissier, Gwenaëlle Rayneau, est produit par un chocolatier situé à 15 km qui torréfie lui-même ses fèves et réalise un mélange sur mesure pour La Maison d'à Côté. Un régal

La tanaïse du jardin, avec ses notes de thym, mêlée au chocolat, offre un parfum à la glace au chocolat du Chef beaucoup plus intéressant que la menthe qui parfois perturbe les arômes du chocolat.

De délicieuses mignardises accompagnent le café, lui aussi produit sur mesure par Terre de Café. Un arabica torréfié en fonction de la cuisine du Chef pour un café rond en bouche, sans acidité.



©Mildred Forman





[Visualiser l'article](#)

En salle, le service est impeccable, sous le contrôle de Sébastien Durance et de son équipe, avec toujours un regard circulaire afin de veiller à ce que chaque client ne manque de rien.

Christophe Hay est un Chef qui aime aller de l'avant, créer et prendre des risques. Il est toujours en mouvement. Quand il n'est pas dans sa cuisine, il est au jardin ou en visite chez ses producteurs ou encore en train de donner des cours dans de prestigieuses écoles de cuisine. La transmission est importante pour lui ainsi que la place à accorder aux jeunes qui s'intéressent au métier et qu'il est primordial de ne pas décourager, car le métier a encore besoin d'être valorisé.

Avec tous les projets qu'il a en tête, nous lui faisons confiance pour porter toujours plus haut la gastronomie française avec panache.



Pour profiter des merveilles de la région, La Maison d'à Côté propose quatre suites spacieuses dont la décoration personnalisée s'imprègne de thèmes matière : le cuir, les écailles, les plumes et le bois. Tout le mobilier a été dessiné spécialement pour La Maison et l'ensemble de la décoration répond aux codes de l'hôtellerie de luxe tout en gardant l'esprit maison d'hôtes. A quelques pas se trouve Le Bistrot d'à Côté, où se prend un petit déjeuner gourmand, orchestré par Emmanuelle Hay et où huit chambres sont disponibles.

Visite des châteaux de la Loire :

- Chambord, le plus vaste des châteaux de la Loire, est désormais libre de tout échafaudage et resplendit après de nombreux travaux de rénovation. www.chambord.org

Mais aussi : Blois, Cheverny élevé au XVIIe siècle, Amboise, Chaumont et Chenonceaux.

©Mildred Forman

Activités sportives :

Cyclotourisme : Le circuit de 800 km, La Loire à Vélo, permet de parcourir le fleuve en toute sécurité. Il alterne sections sur pistes et petites routes tranquilles. Chambord, Cheverny, Blois, Chaumont-sur-Loire, villages ligériens, domaines viticoles... Au Pays des Châteaux, 12 parcours balisés de 400 kilomètres permettent également d'aller d'un domaine à l'autre.

Randonnée pédestre : Dans les communes du Pays de Chambord, les randonneurs retrouveront un réseau de sentiers de petites randonnées.

Sur la Loire : Découverte de la Loire en bateau traditionnel, descente du fleuve en canoë ou en kayak, pédalo...

www.attitude-luxe.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Golf : Le Golf du Château de Cheverny est situé en plein cœur de la région des Châteaux du Val de Loire, sur l'ancien territoire de chasse du Château de Cheverny. Le parcours s'inscrit dans un cadre naturel d'exception de 142 hectares : la forêt, l'étang de la Rousselière, les toits du château, les plaines...

www.chambord.org/fr/preparer-ma-visite/horaires-et-tarifs

www.bloischambord.com/

<https://chateau-cheverny.fr/> **Le festival du chapeau au Château de Cheverny** se déroule les 18 et 19 mai prochains.

www.chateaux-de-la-loire.fr/circuits.htm

www.domaine-chaumont.fr/fr/informations-pratiques

www.chenonceau.com/

www.chateau-amboise.com/n/fr/

Vous pourrez aussi profiter du patrimoine gastronomique de la région avec de nombreuses caves à découvrir en val de Loire, comme **le Domaine de Montcy**, à Cheverny.

Pour découvrir le Val de Loire : www.coeur-val-de-loire.com



La Maison d'à Côté & 4 suites junior de 25 à 35 m² avec quatre thèmes Ecailles, Cuir, Plumes et Bois.

Côté Bistro & 8 chambres

17-25 rue de Chambord

41350 Montlivault

Pour l'un ou l'autre, pensez à réserver : contact@lamaisondacote.fr

+ 33 02 54 20 62 30 + 33 02 54 33 53 06

www.lamaisondacote.fr

Accès : Situé à 5 minutes de Chambord, 10 minutes de Blois et 2 heures de Paris en Voiture, par l'A10, sortie n°16. Prendre la D51 en direction de Blois.

Parking extérieur.

Fermeture hebdomadaire : le mercredi

du 1er septembre au 1er mai : le mardi & le mercredi

Fermeture annuelle : du 27 août au 2 septembre 2019 inclus, du 22 octobre au 30 octobre 2019 inclus, les 24 et 25 décembre 2019, et du samedi 15 février 2020 au mercredi 11 mars 2020 inclus.