



Quand la Haute-Loire rencontre le Loir-et-Cher



Incarnés par deux chefs de talents et très attachés à leurs racines respectives, deux magnifiques terroirs s'unissent le temps d'une journée. Christophe Hay et Jacques Marcon célèbrent la gastronomie ensemble le 21 mai prochain pour un déjeuner et un dîner de haute volée.

C'est à La Maison d'à Côté, à Montlivault (41), que le rendez-vous est donné. Christophe Hay, chef doublement étoilé, reçoit dans ses cuisines, le chef triplement étoilé, Jacques Marcon.

Les 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 recette innovante et respect de la nature dans son restaurant situé à Saint-Bonnet-le-Froid (43). Dans sa cuisine, l'écologie et le circuit court ont la part belle. Énergie solaire, approvisionnement local, déchets recyclés, rien n'est laissé au hasard.

Le menu, encore tenu secret, promet une belle expérience gustative à vivre, soit au déjeuner, soit au dîner.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Christophe Hay et Jacques Marcon

Menu à 4 mains du 21 mai

Informations et réservations

La Maison d'à Côté

17 rue de Chambord, Montlivault (41)