



## AU FIL DE LA SEMAINE

**ART CULINAIRE** Le 21 mai, le chef doublement étoilé Christophe Hay a accueilli dans les cuisines de son restaurant La Maison d'à côté, à Montlivault, le chef triplement étoilé Jacques Marcon pour un déjeuner à quatre mains.

# Christophe Hay fait découvrir les saveurs de Loir-et-Cher à un autre chef étoilé

**L**e chef Christophe Hay — qui a reçu en ce début d'année une seconde étoile Michelin pour son restaurant La Maison d'à côté, à Montlivault — a organisé un déjeuner à quatre mains au sein de ses cuisines. Mardi 21 mai, lui et son équipe ont reçu le chef triplement étoilé Jacques Marcon et l'équipe de son restaurant Régis & Jacques Marcon de Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire). « La cuisine est belle quand elle se partage », a assuré Christophe Hay, qui s'est montré très fier d'accueillir son ami sur le territoire loir-et-chérien.

### Deux chefs et leur terroir

Ce déjeuner gastronomique en commun, alliant mets et vins de Loir-et-Cher et de Haute-Loire, a permis aux heureux clients de

déguster une entrée, un plat et un dessert fait par chacun de ces deux chefs qui partagent les mêmes valeurs de terroir et produits et le même état d'esprit quant au respect de la nature et des saisons. Christophe Hay, qui travaille avec une vingtaine de producteurs locaux, a choisi de mettre en valeur le caviar de Sologne de la pisciculture Hennequart de Saint-Viâtre, le sandre de Loire pêché de façon ancestrale par Sylvain Arnoult, les asperges pourpres de Chambord, le fromage du Croc du Merle de Muides-sur-Loire, et les légumes de son jardin de 3000 m<sup>2</sup> situé à quelques mètres de ses cuisines. « J'accorde une grande importance aux producteurs, je vais les rencontrer, discuter avec eux, voir leurs produits, leur façon de travailler et j'achète au tarif



Le 21 mai, les équipes de La Maison d'à côté, à Montlivault, et du restaurant Régis & Jacques Marcon de Saint-Bonnet-le-Froid, en Haute-Loire ont régalé les papilles des clients.

auquel le producteur souhaite vendre, car chacun doit vivre et trouver de la satisfaction dans ce que l'on peut s'apporter mutuellement. Charge à moi de mettre en valeur le produit!»

Le chef Jacques Marcon a quant

à lui mis en avant son terroir au travers du quinoa, du champignon mousseron, du Fin gras du Mézenc (viande de bœuf persillée), le tout sublimé des légumes et fruits du potager de Christophe Hay. «La Loire est le fil conduc-



Les chefs étoilés Christophe Hay (à gauche) et Jacques Marcon préparent le somptueux déjeuner.

teur qui nous lie, a lancé le chef. Hier j'étais comme un gamin de partir à la pêche aux anguilles avec Christophe et son pêcheur». Une expérience culinaire unique où la cuisine fait honneur aux produits locaux. **DORIANE MANTEZ**