



Christophe Hay se lance dans l'élevage de bœuf Wagyu



Christophe Hay et Yvan Derfoir

Christophe Hay, le chef de la Maison d'à Côté**, et de son bis, Côté Bistro, à Montlivault (41), vient de faire l'acquisition d'un cheptel de 27 bœufs Wagyu. Cette race est en fait un boeuf de Kobé élevé hors des frontières japonaises. Elle a la particularité d'offrir une viande tendre et très persillée, d'une qualité gustative inégalée. C'est à Vallon de l'Erdre (44) dans le GAEC MENET (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) que les animaux sont en fermage sous le regard attentif de leur éleveur Yvan Derfoir. Une initiative qui prouve, si besoin était, la volonté du chef de maîtriser les maillons de la chaîne de production, lui qui depuis 2016, cultive aussi ses propres légumes.

C'est aussi un retour aux sources pour Christophe Hay, dont le père était boucher, et qui entend avec ce cheptel placer le respect du bien-être animal au centre des attentions. De leur naissance jusqu'à leur 36 mois, les animaux sont élevés « à la française » et vivent en prairie. Pour leur 6 derniers mois, les boeufs Wagyu sont mis en box pour être massés régulièrement à l'aide de brosses mécaniques accompagnés de musique, ce qui permet de les détendre un maximum. Ils sont aussi nourris au lin, cette graine a la particularité de favoriser la circulation lymphatique de l'animal et associée aux massages réguliers, la chair est plus persillée et plus tendre. L'animal ne vit aucun stress.