



De la cuisine étoilée à l'élevage, avec Christophe Hay c'est possible !



© Julie Limont

On le savait engagé, défenseur des ressources et respectueux de l'environnement. On le connaissait chef, pêcheur, jardinier... Inlassable militant pour le produit local et sain, Christophe Hay élève du Wagyu. C'est le premier chef 2 étoiles à se lancer dans l'élevage de ce bœuf incomparable.

Installé dans sa région d'origine depuis 2014, Christophe Hay est la star incontournable de la gastronomie du Loir-et-Cher. Une première étoile, un livre de recettes , puis une deuxième étoile cette année , ce chef solognot fier de son terroir mise sur une cuisine saine et locale.

Très engagé engagé pour le respect de l'environnement, il montre à sa volonté de maîtriser les maillons de la chaîne de production en faisant l'acquisition d'un cheptel de 27 boeufs Wagyu .

Depuis 2016, La Maison d'à Côté, à Montlivault, dispose déjà de fruits, de légumes et de plantes aromatiques grâce au potager cultivé par le chef. Ces 3000 m2 en permaculture produisent une centaine d'espèces différentes. De mai à octobre, le chef ne cuisine que ce que le potager lui fournit. Inspiré par la nature, il puise aussi ses ressources dans la Loire avec son ami Sylvain Arnoult, pêcheur de Loire.

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Et c'est désormais vers la viande d'une absolue tendreté que le chef se tourne. Dans une volonté de maîtriser aussi la filière animale, c'est à Vallon de l'Erdre (44), dans un Groupement Agricole d'Exploitation en Commun, que les animaux de Christophe Hay sont en fermage sous le regard attentif de leur éleveur Yvan Derfoir, ami de longue date du chef et spécialiste du boeuf Wagyu.

iframe : redir.opoint.com

Cet amour pour la nature, le bon, le goût, Christophe Hay le tient de son enfance dans la ferme familiale. Il a la volonté de revenir aux racines du travail de l'agriculteur où l'animal est au centre de l'attention tout en respectant son bien-être. Ainsi 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, pour favoriser la circulation lymphatique de l'animal. Associé aux massages réguliers, le lin rend la chair plus persillée et plus tendre. L'animal ne vit aucun stress.