

Le chef Christophe Hay se lance dans l'élevage de bœuf wagyu



De g. à d. : Christophe Hay et Yvan Derfoir.

CHAÎNE DE PRODUCTION Christophe Hay, qui cultive déjà ses propres légumes qu'il propose à la carte de son restaurant La Maison d'à Côté à Montlivault (41) -2 étoiles Michelin, 16,5/20 et 3 toques Gault&Millau-vient de faire l'acquisition d'un cheptel de 27 bœufs wagyu, dans une volonté de maîtriser aussi la filière animale. Cette race est en fait un bœuf 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. Avec comme objectif principal une réelle volonté du respect du bien-être animal, le chef Christophe Hay veille à ce que chaque bœuf de son cheptel soit traité avec le plus grand soin. 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 bœufs 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, graine qui 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.