



## Christophe Hay se lance dans l'élevage de bœuf Wagyu



Il est le 1er chef doublement étoilé à se lancer dans une telle aventure. Fils de boucher et entouré par les animaux de la ferme durant son enfance, **Christophe Hay** confirme sa volonté de maîtriser tous les maillons de la chaîne de production en acquérant un cheptel de 27 bœufs Wagyu. Élevé hors des frontières japonaises, ce bœuf de Kobé présente une viande tendre et très persillée particulièrement savoureuse.

Le chef de La Maison d'A Coté à Montlivault (41), qui propose déjà, depuis 2016, les légumes de son potager au restaurant, maîtrise désormais également la filière animale en élevant ses propres bêtes. En fermage dans le GAEC Menet (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) de Vallon de l'Erdre (44), les bœufs évoluent sous le regard de leur éleveur Yvan Derfoir. De leur naissance jusqu'à leur 36 mois, tous sont nourris au lin et élevés « à la française », en prairie. Durant les 6 derniers mois, ils sont mis en box pour être massés par des brosses mécaniques... et en musique, afin de les détendre un maximum.