

auvergnat.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Christophe Hay, chef propriétaire du restaurant La Maison d'à côté, à Montlivault (Loire-et-Cher) pousse encore plus loin sa démarche locavore. Non content de proposer dans son restaurant classé 2* Michelin des légumes qu'il cultive lui-même, le chef a décidé de devenir éleveur de bœufs wagyu, dont il mettra la viande à la carte. Le cuisinier a ainsi constitué un troupeau de 27 têtes de wagyu (bœuf de Kobé), qu'il a placé en fermage au Gaec Menet, à Vallons-de-l'Erdre (Loire-Atlantique).

auvergnat.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Christophe Hay.