



EN CUISINE

CHRISTOPHE HAY.

DOUBLE ÉTOILÉ ET LIGÉRIEN ENGAGÉ

LE JEUNE CHEF INSTALLÉ À MONTLIVAUT, DANS LE LOIR-ET-CHER, A OBTENU SA 2^e ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN DÉBUT 2019. LOCAVORE CONVAINCU, IL PROPOSE UNE CARTE DES VINS À DOMINANTE LIGÉRIENNE. UN PARI, DANS LE MONDE DES « GASTRO ». RENCONTRE.

TEXTES : ANTOINE BURBAUD | PHOTOS : CHLOÉ DAUMAL

À L'ORIGINE

« Mon papa, qui exerçait le métier de boucher, a toujours été un amoureux du vin. J'ai grandi à Cloyes-sur-le-Loir, à cheval entre le Loir-et-Cher et l'Eure-et-Loir.

À côté, il y avait déjà de belles choses, sur les coteaux-du-vendômois. Je me rappelle également que nous nous rendions à Montlouis et Vouvray. Mais dans les années 70, comme bien souvent, il y avait beaucoup de bordeaux sur la table. Mais pas un dimanche ne se passait, sans qu'on ait une jolie bouteille de rouge ouverte pendant le repas ; parfois un bourgueil ou un chinon.

Je pense que ça m'a développé le palais. Cela m'a impliqué, aussi. J'aime bien goûter les vins à plusieurs, c'est même primordial. »

LA CAVE DU RESTAURANT

« Lorsque nous avons pris possession des lieux, nous avons tout de suite essayé d'ouvrir les espaces. Et nous avons ainsi une cave vitrée en salle. C'est dire l'importance que nous lui accordons... »

LA DEUXIÈME ÉTOILE

« Nous sommes rentrés dans un autre moule, une autre dimension. Nous ne voulons pas nous couper de notre clientèle. Mais force est de constater que cela ouvre immédiatement des portes sur une clientèle internationale. »



SA BRIGADE « VINS »

« Je peux compter sur le directeur de salle et chef sommelier, Sébastien Durance, qui est avec nous depuis le début de l'aventure. Il a évolué avec la maison, il a aujourd'hui une vision globale.

Hugo Vasseur nous a rejoint en 2017. Il est originaire de Chinon, Sébastien de Nantes : ils connaissent bien les vins ligériens. Sans être prétentieux, avec le vin, nous aimons être pédagogues, comme nous le faisons avec notre cuisine. »



LA MÉTHODE, LES CHOIX, LA SÉLECTION

« Je suis un peu décalé dans ma manière de faire. Je ne dédie pas de budget spécifique. Mes gars sont hyper raisonnables pour moi, mais je veux que ma maison évolue et avance. Sébastien a donc libre court aux dépenses et aux choix des maisons. Ensuite, nous goûtons ensemble. Nous rentrons de nouvelles choses en permanence ; nous avons aujourd'hui près de 400 références, et la Loire prédomine encore, avec un tiers de la cave.

Il y a de moins en moins de quantité, il faut aujourd'hui anticiper et même avoir recours, parfois, à l'allocation. »

L'IMAGE DES VINS DE LOIRE

« Ils sont en pleine évolution. On se sent un peu ambassadeurs, à notre place. Je sens que la clientèle locale les connaît et les apprécie de plus en plus. Les Parisiens également.

Aux clients venant de loin, qui ne connaissent pas bien, comme pour la carpe que je propose à ma carte, je leur dis : « attendez, vous allez voir.... ». Je pense au Clos Nouveau, de Pierre Gauthier sur Bourgueil. C'est magique. Souvent, ils sont sur les fesses. On ressent un vrai sentiment de fierté après !

Les vins de Loire commencent à rentrer dans les critères de destination pour une certaine clientèle étrangère, c'est un bon indicateur. On a la chance d'avoir des vignerons qui se sont bougés. On a des choses marquantes, très diversifiées. »



LA CARTE DES VINS

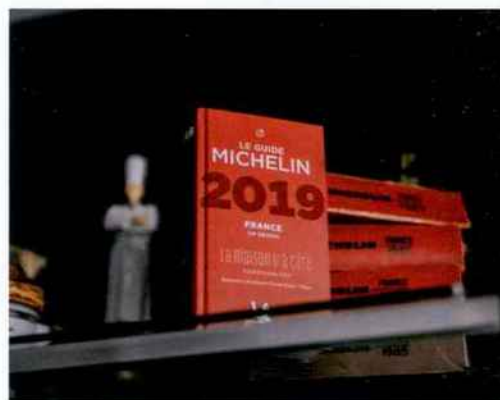
« Au départ, elle était très ligérienne. On avait même démarré avec une carte « Au fil de la Loire ». Nous n'étions pas exclusifs, mais il y avait une vraie dominante Loire ; c'était essentiel à nos yeux.

La 2^e étoile nous oblige à ouvrir davantage, naturellement. Nous avons par exemple un beau positionnement sur le champagne, c'est important. »

DERNIERS COUPS DE CŒUR LIGÉRIENS

« La Clé de sol, le Montlouis de Damien et Coralie Delecheneau. Tu ouvres l'une de ces bouteilles, tu n'as qu'une envie, c'est de la finir... Il y a également le blanc Chez Charles, de Noella Morantin, le Clos du tue-bœuf des Frères Puzelat. Laura Semeria à Cheverny, qui a un peu cassé les codes. C'est beau et délicat.

Dans le Saumurois, j'aime beaucoup les vins Mélaric Cunin Emerick Hilaire. Nous les proposons depuis le début. Il y a aussi les vins de Richard Desouches en saumur-champigny. Le petit domaine. On les propose sur une géline de Touraine, avec la peau rôtie, et mes asperges vertes Chambord (une nouvelle appellation, des asperges très douces). Je n'ai que des bons retours de cette combinaison... »



DERNIER COUP DE GUEULE

« Je vais rentrer dans la polémique. Sébastien David et son Coef, c'est notre vin emblématique sur la carte. Si demain on en a plus... Je l'ai soutenu ces dernières semaines. Il a fait un travail monstre sur les vins nature. Parce qu'il ne rentre pas dans les codes, on doit le supprimer ? Très sincèrement, son passage en amphore, c'est magique. Mes clients tombent de leur chaise ! »

SON PLUS BEAU MARIAGE ?

« Le Coef, justement, avec la carpe à la Chambord, mon plat emblématique du Michelin. »

La Maison d'à côté, à Montlivault
(17 rue de Chambord).
Tél. 02 54 20 62 30.