



## TERROIR NOS VIES

### LES CHEFS CHRISTOPHE HAY ET NICOLAS AUBRY

Natif de Vendôme, Christophe Hay est revenu s'installer dans le Loir-et-Cher, à Montlivault, après avoir tâté des fourneaux chez plusieurs restaurateurs en France et à l'étranger. Il choisit des produits uniquement issus de son département. Alain Gaillard cultive dans son jardin des légumes pour les deux tables de Christophe : Côté Bistrot, qu'il dirige avec Nicolas Aubry, et la Maison d'à côté. Clients du pêcheur professionnel Sylvain Arnoult, ils cuisinent silure, carpe, anguille ou brochet. L'originalité de chaque assiette tient tant à sa présentation qu'à son goût. En entrée : rognon de veau en carpaccio, vinaigrette à la moutarde d'Orléans ; terrine de poissons de Loire, asperges vertes de Chambord. En plat, on a aimé le silure grillé, riz vénéré, pistou de lamier et blettes, et le mulot, asperges blanches et sarrasin, et risotto d'orge pelé, petits pois, coriandre et amandes grillées. Au dessert, cheesecake aux fraises de Sologne, riz au lait croustillant, citron et framboise ; le mille-feuille à la vanille est subtil et léger. Intéressante carte des vins, service et accueil parfaits.

**Côté Bistrot**, menus de 24 à 42 euros, 25, rue de Chambord, 41350 Montlivault, tél. : 02 54 33 53 06.

### LA RECETTE DE CHRISTOPHE ANGUILE, PETITS POIS, TABLIER DE SAPEUR ET SATÉ

- Enrober 4 filets de 2 anguilles dans gros sel, sucre et piment d'Espelette. Laisser reposer et rincer à l'eau.
- Mettre les filets sous vide avec de l'huile d'olive, cuire à 58 °C 8 à 10 min.
- Écosser les petits pois et les blanchir (réserver les cosses). Puis réserver au frais. Passer les cosses à la centrifugeuse. Récupérer le jus. Réserver au frais.
- Plonger 1 panse de bœuf dans l'eau froide, faire bouillir en écumant. Égoutter, puis cuire dans un court-bouillon. Égoutter la panse, la tailler en bandes de 15 cm. Rouler ces bandes dans du film alimentaire. Congeler pour

- les durcir. Les tailler en disques, puis colorer les chips à la plancha.
- Faire infuser 35 g de poudre de saté dans 35 cl d'huile de colza, 3 h à 55 °C. Laisser refroidir.
- Monter une vinaigrette.
- Dresser dans des assiettes creuses et évasées : deux cuillères de petits pois assaisonnés à la vinaigrette de saté et 1 zeste de citron râpé.
- Ajouter trois morceaux d'anguille grillés, puis disposer les chips et les pousses et fleurs de petits pois.
- Ajouter 1 filet d'huile infusée au saté au bord des petits pois et terminer avec le jus de cosses.

### LES PRODUITS LÉGUMES ET SAFRAN

Chez le restaurateur Christophe Hay, les légumes, plantes aromatiques et petits fruits – quatre cents à l'année – viennent tout droit du jardin cultivé par Alain Gaillard selon les règles de l'agriculture biologique. Titulaire d'un BTS de production végétale, et avec des parents dans l'agriculture, Alain connaît bien le maraîchage. Cinq espèces de navet, une multitude de salades – salade asperge aux notes de noix de coco –, cornichons, coriandre, livèche, sauge, agastache, fleur d'hysope, tomates de plein champ – mûres seulement à la mi-juillet –... la liste des produits est complétée au fur et à mesure des tests en cuisine, avant inscription sur la carte. Les poivriers de sichuan et de timut ont trouvé leur place au jardin. Sans transport ni frigo, le goût et la fraîcheur sont entièrement dans l'assiette. Alain cultive aussi le safran de Sologne, à Huisseau-sur-Cosson. La qualité de cette épice exige un travail rapide entre la cueillette des fleurs et le séchage du pistil ; notre producteur connaît tous ses sortilèges.