



INFOS

Christophe Hay se lance dans l'élevage de bœufs Wagyu

Le chef doublement étoilé Christophe Hay (*La Maison d'À Côté* à Montlivault), engagé pour le respect de l'environnement, montre sa volonté de maîtriser les maillons de la chaîne de production en faisant l'acquisition d'un cheptel de vingt-sept bœufs Wagyu. Cette race est en fait un bœuf de Kobé élevé hors des frontières japonaises.

C'est à Vallon-de-l'Erdre dans le GAEC MENET (Groupement agricole d'exploitation en commun) que les animaux sont en fermage sous le regard de leur éleveur Yvan Derfoir.

Christophe Hay a grandi entouré par les animaux de la ferme familiale. Il a la volonté de revenir aux racines du travail de l'agriculteur où l'animal est au centre de l'attention. 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.



Le chef Christophe Hay et l'éleveur Yvan Derfoir.

© Julie Limont