



## Christophe Hay se lance dans l'élevage de bœufs wagyu



Christophe Hay et Yvan Derfoir.

Engagé pour le respect de l'environnement, **Christophe Hay**, chef de La Maison d'à côté à Montlivault (2 étoiles *Michelin*) a fait l'acquisition d'un cheptel de 27 bœufs wagyu. Les animaux sont en fermage - sous le regard attentif de leur éleveur **Yvan Derfoir** - à Vallon-de-l'Erdre (Loire-Atlantique), dans le groupement agricole d'exploitation en commun Menet. De leur naissance jusqu'à leurs 36 mois, les animaux sont élevés 'à la française' et vivent en prairie. Pour leurs six derniers mois, les bœufs Wagyu seront mis en box pour être massés régulièrement à l'aide de brosses mécaniques et avec un accompagnement musical, ce qui permet de les détendre un maximum. Ils sont aussi nourris au lin, cette graine ayant la particularité de favoriser la circulation lymphatique de l'animal. Associée aux massages réguliers, la chair est plus persillée et plus tendre.