



ELLE S'ÉTIRE, PAISIBLE et presque infinie, courbes douces et voluptueuses. C'est la Loire, près de Chambord. J'en étais si près l'autre jour que j'ai eu envie de prendre un vélo et de me rendre sur ses berges en fredonnant la chanson de Pierre Barouh. Fort heureusement, l'effort physique qui aurait pu me blesser m'a été évité par l'ami qui me conduisait, heureux de me présenter son pays, près de Montlivault, à Saint Dyé-sur-Loire très exactement, là où son camarade pêcheur Sylvain Arnoult extrait du fleuve ce qu'il a de meilleur.

Je venais de passer quelques douces minutes à écouter Alain Gaillard, le Jardinier, et Christophe Hay, le Chef, me raconter cette passion qui les anime. Le couchant s'accroissait, nous sommes partis à Chambord admirer son splendide château et nous extasier des forêts qui l'entourent puis sommes revenus aux bords de la Loire.

Nous avons trottiné jusqu'au chemin de halage de Saint Dyé et avons rencontré le garde-pêche, tout entier dévoué à sa responsabilité de contrôle et d'amoureux du fleuve. Fleuve qui se porte de mieux en mieux, au point que l'on murmure que, peut-être, les saumons pourraient bientôt le remonter en nombre. J'ai songé aux cahiers de doléances collectés dans les villages du long du fleuve et qui témoignaient il y a deux cent trente ans de la rage des journaliers écoeürés de manger du saumon chaque jour et qui demandaient

de n'être plus obligés que d'en manger deux fois par semaine.

**Contemplation.** Le soleil a continué sa descente vers l'horizon et tout s'est nimbé de ces magnifiques tons d'automne, or et vermeil. Un vol de canards a surgi de la courbe de Cour-sur-Loire. C'est alors que j'ai été submergé par une évidence, nous étions au cœur de la France. C'est ici que notre pays a pris sens et s'est constitué. On le sent à chaque instant.

Il a fallu s'arracher à cette contemplation, Christophe devait assurer son service du dîner, nous avons filé droit sur son restaurant, La Maison d'à côté, à Montlivault. Là, Sébastien Durance, le sommelier et directeur de salle, m'a installé et a commencé de me servir à boire. Chaque vin a été pour moi une découverte, il y en a eu dix, je ne connaissais qu'un ou deux des vigneron mais n'avais jamais bu aucun de ces vins.

Quel plaisir de se trouver chou-chouté par un professionnel heureux de vous présenter ce qu'il aime, ce dont il pense que vous pourriez l'apprécier. La complicité qui se tisse ainsi est d'autant plus forte qu'elle est éphémère et que, bien sûr, chacun joue le jeu.

Je ne suis pas un dégustateur, je suis un goûteur de vins qui a besoin pour bien en profiter, de la complicité du sommelier. Quelle soirée j'ai passée ! Et de surcroît Sébastien Durance m'a servi le champagne à la cravate. J'en ai fait une vidéo pour les visiteurs du site.

@magescas

La Maison d'à côté, Montlivault,  
près de Chambord Tel: 02 54 20 6230

**Suite et fin la semaine prochaine**

