

2* Michelin pour Christophe Hay

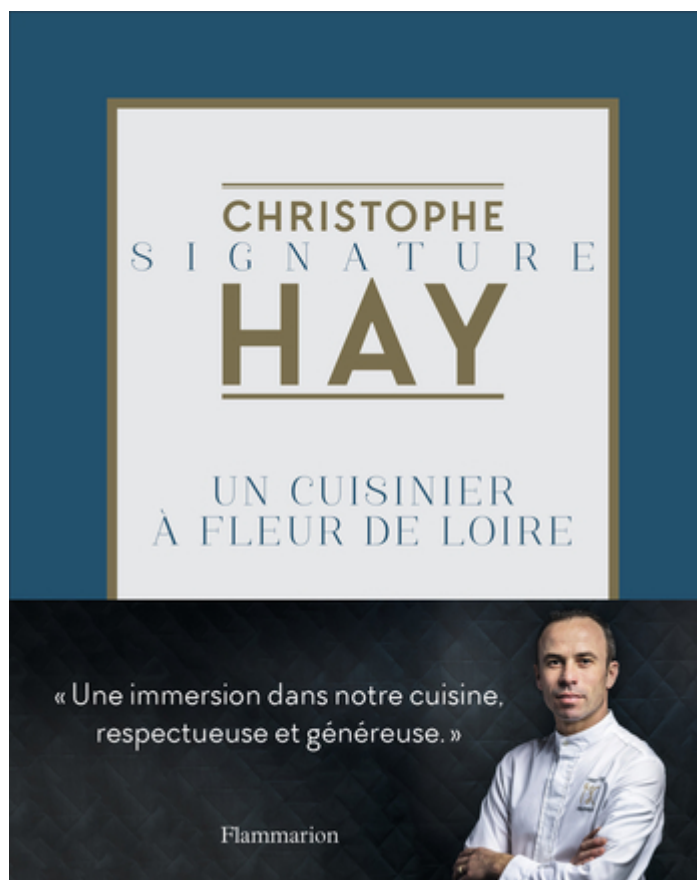
« Un cuisinier à fleur de Loire »



En octobre 2018, Christophe Hay, publie son premier ouvrage « Signature, un cuisinier à fleur de Loire » aux éditions Flammarion.

« Ce livre se veut un hommage à mon terroir, aux artisans et aux producteurs qui nous accompagnent à la Maison d'à Côté mais aussi un partage de mes convictions pour une cuisine respectueuse qui prenne en considération de manière pérenne les problématiques auxquelles

nous sommes tous confrontés aujourd'hui » Christophe Hay.



Peu de cuisiniers s'inscrivent dans leur terroir de façon aussi complète et passionnée que **Christophe Hay**, chef de **La Maison d'à Côté** à Montlivault (Loir-et-Cher), de **Côté Bistrot** à la même adresse et de **La Table d'à Côté** près d'Orléans. Ce disciple d'**Éric Reithler** (Au Rendez-vous des Pêcheurs, à Blois) et de **Paul Bocuse** a retenu durablement les leçons du voyage et de l'enracinement. De son enfance en Val de Loire, près de la ferme de ses grands-parents, il garde une leçon de vie profonde et durable, faite de respect, d'humanité et d'une recherche constante de la paix : celle que l'on goûte en bord de Loire.

Gibier des chasses de Chambord, vins de Loire, asperges de Vineuil, champignons de la forêt, géline de Touraine, bœuf wagyu ou caviar de Sologne: toute une palette de produits locaux grâce auxquels Christophe Hay et son équipe révèlent l'identité culinaire du Jardin de la France et la subliment.

Le livre est disponible à la vente en ligne sur le site www.lamaisondacote.fr avec possibilité d'une dédicace personnalisée.

Christophe Hay

Signature « Un cuisinier à fleur de Loire »

Editions Flammarion

19,90€ - 180 pages **La Maison d'à Côté**

17 Rue de Chambord

41350 Montlivault

02 54 20 62 30

www.lamaisondacote.fr

RELIRE

Christophe Hay, « un cuisinier à fleur de Loire »

La Maison d'à Côté recrute.

Christophe Hay fait découvrir la Loire et ses richesses culinaires sur France 5.

Les Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine en 2018.

Ouverture du nouveau restaurant gastronomique de Christophe Hay.

Christophe HAY annonce l'ouverture d'un restaurant à Ardon-Orléans

Sandre confit, petit pois et ricotta au lait frais, sauce à l'oseille, par Christophe Hay.

Menus Fête des Mères chez Christophe Hay Côté Bistro

Christophe Hay invité en Chine pour les Bocuse d'Or et le Dîner des Grands Chefs.

Christophe Hay aux Automnales de la Gastronomie et du Goût en Touraine 2018

Christophe Hay était invité au déjeuner des 180 Chefs à l'Elysée

Christophe Hay jury du concours national Cité Toquée.

Table ronde l'R Durable avec Christophe Hay et Perrine Wardak.

Découvrez le menu de l'R Durable proposé lundi 20 novembre 2017 à Cheverny

L'R Durable organise un « dîner durable » à Cheverny (41) avec Christophe Hay

Christophe Hay récompensé d'un Eco-défis Label D'or 2017

Concours □ CUISINIER D'AVENIR: « Demain se cuisine Aujourd'hui »

Christophe Hay recrute pour le restaurant gastronomique étoilé et son bistrot à Montlivault.

Menu de Pâques chez le chef étoilé Christophe Hay

Le chef étoilé Christophe Hay participe au salon Omnivore à Paris.

Un déjeuner au Côté Bistro chez Christophe Hay.

Géline de Touraine par le chef étoilé Christophe Hay

Esturgeon fumé, jaune d'œuf en aigre douce et potimarron par Christophe Hay

Christophe Hay participe au festival Tours et ses Francos Gourmandes

Un déjeuner à la table du chef Christophe Hay

Vidéo Christophe Hay, un esprit de campagne

Vidéo Bienvenue chez Emmanuelle et Christophe Hay à la Maison d'A Côté

Christophe HAY participe à l'évènement « Tous aux fourneaux pour les JO Paris 2024 »

Christophe Hay et Edouard Loubet : deux étoilés à Montlivault

Soufflé chaud à la liqueur de Chambord par Christophe Hay

Sandre confit, petits pois et ricotta au lait frais, sauce à l'oseille par Christophe Hay

Christophe Hay ambassadeur de la cuisine du val de loire en Israel

Menu de Noël étoilé pour les Restos du coeur à Blois, avec le chef Christophe Hay

So French So Good : la Palestine s'invite à Montlivault chez Christophe Hay

Christophe Hay confie la décoration de son nouveau restaurant à Caroline Tissier

Christophe Hay ouvre la Maison de Christophe à Montlivault