



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

**Lundi 10 juillet 2017, Christophe Hay, chef de cuisine de l'hôtel-restaurant La Maison d'A Côté (1\* Michelin) et du bistro d'A Côté à Montlivault (41) vient de se voir distingué d'un Eco-défis Label d'Or remis par la région Centre.**

**La cérémonie des Eco-défis s'est déroulée à la salle Le Carroir à la Chaussée Saint-Victor (41)**

**en présence de Stéphane Buret, président de la chambre des métiers et de l'Artisanat du Loir-et-Cher, de Christophe Degurelle, président d'Agglopolys et Christina Mary président du Syndicat Val-ECO et de nombreux artisans, restaurateurs et commerçants du Blaisois. Les prix ont récompensé l'engagement au quotidien des chefs qui s'impliquent dans une démarche environnementale et responsable. Ils sont des ambassadeurs et font preuve d'exemplarité en termes de développement durable.**



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

«Je suis très heureux de recevoir ce prix qui récompense la restauration responsable, qui se traduit par l'application concrète des valeurs du développement durable dans le secteur de la restauration. Cette distinction nous encourage à poursuivre dans cette voie et motive davantage nos équipes. Cette approche économique et écologique de la pratique de nos métiers, est primordiale», souligne **Christophe Hay**, vice-président de l'association L'R Durable.

«Nous formons les jeunes cuisiniers et devons montrer l'exemple pour que chacun, à sa mesure, puisse contribuer, par de nombreux gestes et efforts du quotidien, à préserver la planète».



Sur scène, le chef de cuisine, nommé « **Grand de Demain** » du **Gault Millau et Maître Cuisinier de France**, a présenté les axes concrets de son engagement au sein de ses établissements :

«Concernant le traitement des déchets alimentaires, nous avons installé 3 bacs de 1000L pour le tri des déchets : organiques (vert), alimentaires et viandes. Le tri et le traitement des déchets végétaux demandent un petit effort, mais constituent notre compost que je réutilise pour nourrir et enrichir mes terres cultivables et apporter du terreau à nos plantes. Il est parfois difficile d’imaginer la quantité astronomique de déchets induits des épluchages et du marc de café par exemple. Nous pouvons atteindre 500kg de déchet verts/semaine. Si les chefs n’ont pas de jardin, ils peuvent l’offrir aux paysans qui les fournissent par exemple. Avec le tri, nous sensibilisons et éduquons également nos équipes aux bons gestes et c’est avec une certaine fierté que j’observe leur adhésion. Il a fallu chaque jour faire preuve de vigilance et répéter les consignes, mais aujourd’hui ; il y a une pleine et entière adhésion des équipes et c’est une belle récompense ».



«Nous avons choisi de travailler avec **UNIPERS**, pour soutenir l’énergie verte des éoliennes. Cela représente un investissement, mais par la suite, je réalise une économie de 10 à 15%/an en ne payant que ce que je consomme».

Enfin, nous avons installé un compensateur. En effet, la dépense et la préservation de l’énergie sont un défi écologique et économique. Je voulais que nous soyons irréprochables en termes d’isolation et de consommation. Pour cela, J’ai choisi d’investir dans l’avenir et j’ai installé un récupérateur de chaleurs», explique Christophe Hay. «La démarche est assez innovante et consiste à récupérer par exemple le chaud aspiré par la hotte en cuisine pour redistribuer cette énergie ».



«Dernière innovation avec la création des cartes de visites à partir des T-shirt recyclés», sourit le chef, ravi de cette initiative portée par la **société NOO**.

«Chaque fois que je remets une carte de la maison je suis questionné sur la matière particulière, ce qui me permet à chaque fois aussi, de passer un message environnemental. Nous imprimons 2000 à 3000 cartes de visites/an et pour tout vous dire, choisir le tissu recyclable représente aussi une économie ».

Christophe Hay est membre fondateur et vice-président de l’association **L’R durable**, présidée par **Perrine Wardak** et parrainé par **Régis Marcon**.

«L’R Durable rassemble les acteurs du secteur autour d’un objectif : la transmission au plus grand nombre des valeurs et pratiques de la restauration responsable. S’engager, c’est faire ses choix en réfléchissant à leurs impacts. Par ailleurs, Christophe Hay annonce d’ores et déjà un grand «Evénement L’R Durable », qui va se dérouler dans sa région au mois de novembre 2017.**La Maison d’à Côté**

17 rue de Chambord 41350 Montlivault

02 54 20 62 30

[www.lamaisondacote.fr](http://www.lamaisondacote.fr)

## **RELIRE**

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