



Christophe Hay, « un cuisinier à fleur de Loire »

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

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.

Il nous propose Une immersion dans sa cuisine, respectueuse et généreuse.

☒ 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.

Partant pêcher avec son ami Sylvain Arnault, il se réjouit la diversité d'espèces que la Loire peut offrir, s'empare des brochets, mulets, les poissons blancs pour les sublimer dans l'assiette. Fervent défenseur d'une pêche durable, il s'emploie à faire grandir son jardin d'expérimentation déployant 3000 m2 en permaculture à deux pas du restaurant de Montlivaul.

Video Christophe Hay va pêcher avec Sylvain Arnault

[Pêche de l'anguille en Loire](#)

La passion, le respect de l'environnement et des espèces nous permettent aujourd'hui de ne consacrer notre carte qu'aux poissons de Loire et d'eaux douces, une belle découverte grace à Arnault Pêcheur De Loire merci Anthony Millet et Dimitri Kuchenbrod pour cette vidéo

Publiée par [La Maison d'à Côté-Christophe Hay](#) sur Lundi 1 octobre 2018

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 sera en vente en avant-première sur le site de www.lamaisondacote.fr/

Christophe Hay

Signature, « un cuisinier à fleur de Loire »

ed Flammarion

19,90€ - 180 pages

A PROPOS DE CHRISTOPHE HAY

Né le 13 juin 1977 à Vendôme, il a grandi à Cloyes-sur-le-Loir (Eure-et-Loir). Christophe Hay réalise ses études au Lycée Hôtelier de Blois avant de rejoindre la

brigade d'Éric Reithler au restaurant étoilé Le Rendez-vous des Pêcheurs. La rencontre avec ce Chef y sera décisive tant côté professionnel que humainement.

✘ En 2002, Eric Reithler le présente à Paul Bocuse, qui recherche alors un Chef pour son restaurant Le Bistro de Paris à Orlando, en Floride. Christophe y fera la promotion de la cuisine française pendant 5 ans, dans l'exigence et la tradition de Monsieur Paul, tout en accompagnant l'essor des produits biologiques aux Etats-Unis.

De retour en France, Christophe Hay s'installe dans les cuisines de l'Hôtel de Sers au sein du Triangle d'Or parisien. A partir de 2010, il accompagne l'expansion du groupe hôtelier Bessé Signature sous la présidence de Mme Jousse en supervisant progressivement les cuisines de l'Edouard VII puis du Bel-Ami.

En investissant les murs de La Maison d'à Côté, il réalise maintenant son souhait de revenir dans sa région natale, au plus près des produits qu'il a sélectionné, pour y proposer à ses clients une cuisine aussi savoureuse qu'exigeante dans un cadre chaleureux et convivial. Installé depuis 2014 à Montlivault (41), il obtient une étoile au guide Michelin en 2015 dans son restaurant gastronomique, La Maison d'à Côté.

Puis il ouvre en juin 2016 Côté Bistro, où il propose une cuisine « bistronomique », à deux pas de la table gastronomique.

En juin 2018, l'aventure continue avec l'ouverture d'une nouvelle adresse près d'Orléans(45): La Table d'à Côté.

Maison d'à Côté

17 Rue de Chambord,

41350 Montlivault

02 54 20 62 30

www.lamaisondacote.fr/

Publi-communiqué