



## **Un déjeuner à la table du chef Christophe Hay**

**Montlivaut, village pittoresque en Loir-et-Cher  
situé à proximité du château de Chambord, peut**

## **se targuer de l'arrivée d'Emmanuelle et Christophe Hay en 2014, qui déploient trois entités au sein du village : la table étoilée Michelin, le bistrot d'A Côté et un hôtel 3\*.**

Le nouveau restaurant gastronomique est pensé comme une cuisine ouverte sur la salle du restaurant, avec en place royale « la table du chef » accolée au Passe. Installé dans les coulisses du service en cuisine, le chanceux observe le dressage des assiettes, l'orchestration du service millimétré, gracieux, discret. Exit les « Oui chef ! » tonitruants, remplacés par un travail d'équipe en harmonie, qui assure un déroulé en toute fluidité.



Le chef Christophe Hay ©La Maison d'A Coté

**Christophe Hay, désigné « Grand de Demain » par le Gault Millau en 2016,** repense le service avec modernité.

C'est le chef qui va personnellement prendre toutes les commandes et le service des plats est assuré par son second, qui explicite avec précision l'origine des produits, leur saisonnalité (exemple la saison du Brochet a débuté au mois de mai), précisant que ce sont « les premières laitues du jardin » ou encore que « 100% des produits sont issus du circuit-court » ; une volonté de Christophe Hay, membre Fondateur de l'association **L'R Durable**.



Christophe Hay en cuisine ©La Maison d'A Coté

Membre du **Collège culinaire de France**, une association qui met en exergue les restaurants ET les producteurs de Qualité, Christophe Hay, les cite sur sa carte des mets : **Sylvain Arnoult** à Muides, pêcheur de poissons de la Loire, **Baptiste Courcet**, jardinier pour la Maison d'A coté, **Alain Gaillard**, à Huisseau sur Cosson, producteur de safran, **Michel Angier** à Gy-en-Sologne, éleveur de géline de Touraine, **Pisciculture Hennequart** à Saint-Viâtre, producteur de caviar, **Marie-Ange Mignot**, à Cour-Cheverny, apicultrice, **Lionel Charteau** à Guérande, paludier, **Béatrice Gouard**, à Maslives, productrice des

fraises de Sologone, **Alice Challine-Bonnet**, productrice d'œufs Araucana, le boeuf Waygu de chez **Monsieur Roussel**, fromage de chèvre de **Dominique Fabre**.



La table du chef en cuisine ©Sandrine Kauffer

Elevé dans le respect de la nature et de ses cycles saisonniers, Christophe Hay accorde une grande importance aux producteurs.

« Le paysan-cuisinier » a d'ailleurs fait l'acquisition d'un terrain à quelques mètres des restaurants pour produire ses légumes. Une belle philosophie qui s'exprime au fil des saisons, et qui sublime une cuisine créative et décomplexée, moderne et légère, végétale.

On s'installe à la table du chef avec ce nouveau menu photographié en appréciant les différents pains et le beurre demi-sel fait maison.



TERRINE DE BROCHET « CURNONSKY » Laitue, câpres, agrumes ©Julie Limont



ANGUILLE DE LOIRE CARAMÉLISÉE Chou-fleur, sésame noir, Vadouvan ©Julie Limont



CAVIAR DE SOLOGNE Concombre, échalote confite, tagette ©Julie Limont



CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD » Truffe d'été, écrevisses, sauce au vin de Cheverny ©Julie Limont



BOEUF WAYGU DE CHEZ MONSIEUR ROUSSEL Grillé au sarment de vigne, pomme prunelle et soufflées, sureau ©Julie Limont



Fromage de chèvre de Dominique Fabre, Mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages ©Sandrine Kauffer

Par Sandrine Kauffer

Crédit photos ©Julie Limont, Sandrine Kauffer et La Maison d'A Côté

**La Maison d'à Côté**

17, rue de Chambord

41350 Montlivault

Tel 02 54 20 62 30

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



Les fraises ©Julie Limont