

Restauration Responsable:
Témoignage du Chef étoilé
CHRISTOPHE HAY





Parole
de chef

Mon engagement envers l'environnement vient de mon enfance passée dans le Loir-et-Cher. Je suis né à Vendôme et j'ai été élevé en Beauce à Cloyes sur la Loire, mes grands-parents agriculteurs, mon père boucher, aussi j'ai grandi au plus proche de la terre et autour des repas de famille où l'on dégustait les produits du jardin sans pesticides et autres produits chimiques.

C'est ce qui m'a poussé à retranscrire ce berceau qui a été mon enfance et pour lequel je garde une importance profonde. Le lieu a été porté sur la Loire classée patrimoine naturel à l'UNESCO, pour la mise en valeur des richesses du Val entre Sologne et Beauce. J'aime mettre en valeur ce terroir. Je suis convaincu qu'il est très important de passer le message qu'une autre cuisine, respectueuse des hommes et de l'environnement, est possible.

La maison d'à côté



CHRISTOPHE HAY

1 Une cuisine responsable:

Le choix de produits sains et locaux

Faire le choix de produits sains c'est privilégier les producteurs locaux pour tous nos produits. Cela nous apporte les avantages d'un circuit court: fraîcheur, économie, localité, richesse de la terre...

Je construis ma carte en fonction des saisons. Les aliments principaux restent donc les mêmes, mais nous les agrémentons différemment. Cela nous offre, chaque année, de nouvelles découvertes culinaires. Les plats sont imaginés avec ce que mère nature veut bien nous offrir tout au long de l'année! Dans ma cuisine, 100% des produits sont locaux. J'ai rencontré des producteurs qui me fournissent des produits magnifiques et très rares – des poissons d'eau douce de la Loire, de la géline de Touraine... En retour, je les aide en achetant ces produits aux prix qu'ils méritent.

L'important, à travers ce respect du terroir et des producteurs, c'est d'offrir des produits frais et les travailler dans leur état le plus pur possible afin de déployer leurs saveurs au maximum.





2 Les produits d'hygiène: l'éco-conception au service des professionnels

Dans la restauration, le point majeur c'est la propreté, on doit porter la même attention pour le choix des produits d'hygiène que pour le choix de nos aliments. Aussi on se doit d'utiliser des produits respectueux de l'environnement autant pour nos clients que pour nos salariés.

Pour la santé de tous et de notre planète, l'achat doit être intelligent en privilégiant les produits formulés sur base végétale et bio-sourcés. Ainsi nous respectons non seulement l'environnement mais aussi les utilisateurs et les matériaux. De plus ce sont des produits performants qui s'utilisent à faible dosage ! On y trouve tous notre compte.

Pour les repérer et les sélectionner par rapport à des produits de chimie traditionnelle, fiez-vous à l'étiquette, il y a souvent beaucoup d'information telle que les labels obtenus, les ingrédients... qui peuvent guider vos achats.

3

L'Humain:

au cœur d'une cuisine responsable

Nos établissements ont une dimension familiale et c'est ce que nous désirons garder et véhiculer comme esprit. La famille c'est ce qui nous construit tous et ce sont ces valeurs qui nous unissent. Quand on travaille à la *Maison d'à Côté* chacun sait qu'il se doit de véhiculer mon image, les équipes sont conditionnées dans ce sens. Il est important d'être à l'écoute de chacun et de valoriser leur travail, sans équipe il est difficile d'aller loin !

Par exemple mes employés viennent travailler avec nous pour la qualité de nos plats, mais aussi pour le respect que nous leurs montrons, pour notre façon de travailler. Ma cuisine est ouverte sur la salle, nous sommes dans la transparence et le partage. Le travail des cuisiniers est ainsi mis en valeur, et dans la salle, nous sommes entièrement à l'écoute de nos clients, ce qui valorise également le personnel de service.

Pour moi, le partage passe aussi par la formation et il est important d'aller porter ces valeurs de développement durable, et partager le travail fait avec les producteurs autour des produits du terroir, dans les écoles hôtelières.



4 Economies d'énergie et gestion des déchets: les bons gestes au quotidien

Notre restaurant a été entièrement repensé en 2016 autour de la maîtrise de la consommation d'énergie. Tout d'abord dans le choix des matériaux naturels pour sa construction comme le sable de Loire pour favoriser l'isolation et consommer moins d'énergie.

Le matériel professionnel mis en place comme les fours, plaques à induction (réduction de chaleur), machine à plonge (réduction d'eau). Avec la culture de notre jardin à deux pas du restaurant, nous avons mis en place un composteur pour les déchets verts.

Lors de vos achats faites attention aux emballages. Par exemple vous pouvez privilégier des emballages en plastique recyclé et recyclable, ou bien des emballages cartons facilement valorisables. Vous limitez ainsi vos déchets et les contraintes liées à leurs gestion tout en réduisant votre impact sur l'environnement. Il est important de sensibiliser les équipes au quotidien la pérennité de notre démarche. Pour ma part, je recycle tout ce qui est possible de recycler!





5 Bien faire les bonnes choses:

Des avantages pour tous

Aujourd'hui une multitude de solutions et possibilités s'offrent aux restaurateurs qui souhaitent s'engager dans une démarche durable.

Les bénéfices d'une telle démarche sont multiples:

- Environnementaux: limiter son empreinte sur la nature, c'est préserver nos ressources et finalement notre outil de travail. C'est aussi garantir des produits d'exceptions à nos clients.
- Financier: avec une démarche globale vous limiter beaucoup de coûts: pas de turnover dans vos équipes, pas de gaspillage alimentaire puisque les déchets sont valorisés, pas de surconsommation énergétique ni en produits d'hygiène grâce à des détergents ultra-concentrés que vous utilisez à faible dosage...
- Sociétaux: s'engager aujourd'hui c'est préserver les ressources pour demain et pour les générations futures.



CHRISTOPHE HAY

Chef de La Maison d'à Côté

En partenariat avec



La Maison d'à Côté – 17 Rue de Chambord – 41350 Montlivault Tel. 02 54 20 62 30

Werner & Mertz France Professional – 3 Avenue du Canada – 91940 Les Ulis Tel. 01 69 18 95 28



Werner & Mertz
Professional