

CHRISTOPHE HAY : NOUVEAU CHEF DE L'HÔTEL SERS

Christophe Hay est le nouveau chef du luxueux hôtel de Sers à Paris 8ème. Agé de 30 ans, il revient d'un long périple à l'étranger. Après une formation au lycée hôtelier de Blois, il fait ses débuts auprès d'Eric Reithler à l'époque du restaurant Le Rendez-Vous des Pêcheurs à Blois. Devenant son second à 24 ans, il part grâce au chef étoilé en Floride à Orlando, au res-

taurant Chefs de France de Paul Bocuse (à Disney World). L'expérience durera cinq ans. Après un croquet à Los Angeles, il rentre à Paris. Il propose aujourd'hui une cuisine contemporaine avec une formule affaire le midi à 30 euros (entrée et plat). La carte qui change tous les trois mois décline quelques créations tirées de l'expérience américaine avec par exem-



ple le «mayland crab cake» (18 euros), servi avec une salade de rouquette, un coulis de piment d'Espelette et des petites chips de pain fri, un filet de bœuf rôti, servi avec des asperges vertes, pommes de terre boulangères, sauce au poivre vert de Madagascar, en dessert un «cheese cake» servi avec un sorbet fraise Tanga.