



BLOIS

Christophe Coluche Hay, magicien gastronome d'un soir

Quelques moments féériques aux Restos du Cœur avec « La Maison d'à côté »

Pour la deuxième année consécutive, Christophe Hay, le chef macaroné Michelin du restaurant de Montlivault « La Maison d'à côté » a joué, avec sa brigade, presque au complet, le père Noël, aux Restos du Cœur de Blois. Il l'a fait avec joie, simplicité et professionnalisme, en se souvenant, comme il l'a expliqué, de ses origines vendômoises modestes et simples.

« Je veux faire partager et rendre, un peu, aux autres, ce que la vie m'a donné en joie et en fruits positifs de mon travail. Nous avons, volontairement fermé nos deux établissements de Montlivault pour être, entièrement, avec vous, ce soir. Mon équipe s'est portée volontaire, en cuisine et en service de salle, pour m'accompagner et elle l'a fait tout aussi spontanément, sans y être forcée. Nous avons pu améliorer nos prestations par rapport à 2015, car des partenaires, séduits par notre initiative et notre abnégation, nous ont suivis. Merci à l'équipe des Restos du Cœur de Blois dirigée par Jean-Claude Didion, de nous accueillir pour partager ces quelques instants de bonheur volés au temps qui passe ».



Quelque 90 convives ont alors apprécié, après les amuse-bouches, un œuf fermier au saumon fumé en carbonara, puis la volaille fermière, courge en découverte, sarrasin et sauge, avant le dessert composé de clémentines rôties et scones, avec sorbet aux écorces d'agrumes. Outre la fédération des chasseurs de Loir-et-Cher qui avaient offert des parts de gibier, ce repas a été possible grâce aux établissements Brake France pour le saumon ; aux abattoirs Sergent de Mer pour la volaille ; à la ferme de La Motte de Talcy pour les légumes, et aux fruits Laugier.

Sur le ton de l'humour britannique, le président Jean-Claude Didion a précisé au chef Christophe Hay, en le remerciant, que, malheureusement, Les Restos du Cœur devaient assurer et assumer, avec 595.000 repas (saison 2014-2015) et 615.000 (saison 2015-2016), bien plus de services que les restaurants de Montlivault, avec un risque de record battu encore pour la saison actuelle, sans compter une certaine forme de misère qui se développe, aussi, en zone rurale. « La dernière publication de nos offres, imprimée, il y a moins de 4 mois, est déjà dépassée, hélas. Si l'initiative de Christophe Hay et de son

équipe pouvait être copiée, cela nous aiderait encore plus dans nos tâches quotidiennes. Savourons donc les moments présents de joie même si elle sera très éphémère ». Entre les dégustations, place fut laissée à Linda et à son talent d'animatrice pour faire oublier que, dehors, il faisait froid. Car, il y avait tant de chaleur dans les locaux des Restos rue Du Guesclin que, pour quelques heures, le futur incertain se devait d'être occulté de toutes les pensées

Jules Zérizer

Les Restaurants du Cœur à Blois :
02.54.45.12.53 et
ad41.siege@restosducoeur.org