



social

“ Les Restos d’à côté ” toujours avec Christophe Hay

Le chef étoilé de “ La Maison d’à côté ” à Montlivault a servi mercredi soir un menu des plus savoureux aux personnes isolées inscrites aux Restos du cœur.

Je n'avais jamais goûté quelque chose comme ça, résume une jeune femme après la dégustation de son « Œuf fermier façon “ carbonara ” au saumon fumé ». Un blanc crémeux, un jaune d'œuf délicatement posé, du parmesan incorporé à de la crème, du saumon frais, bref une texture originale s'accommodant de sensations aigres-douces... Acidité et douceur s'invitant après les amuse-bouches de sanglier...

Cette entrée en matière ne se voit pas tous les jours dans la majorité des foyers, a fortiori aux Restos du cœur accueillant des personnes que l'existence a cabossées.

Ce n'est pas une première pour Christophe Hay : l'année dernière, il avait déjà réalisé le réveillon des Restos. « C'est une manière de rendre un peu de ce que la vie m'a donné. Nous étions déjà très heureux de recevoir notre première étoile à Montlivault. » Et ne voilà-t-il pas que le Gault & Millau 2017 le fait entrer dans le club très fermé « Grand de demain ».

Si « La Maison d'à côté », flanquée de son tout proche « Côté bistro », affiche complet plus



Aux Restos du cœur à Blois, Christophe Hay et son équipe s'apprentent à servir plus de 90 convives, plus habitués à vivre dans la rue qu'à déguster de la gastronomie fine.

souvent qu'à son tour, les deux établissements étaient fermés ce mercredi afin que puisse s'organiser le réveillon des Restos. « Je n'ai évidemment forcé personne, mais l'équipe du restaurant s'est portée volontaire pour venir servir ici. »

Autre motif de satisfaction, en 2015 Christophe avait seul pris en charge toute l'organisation. Il est rejoint cette année par des partenaires solides : la Fédération des chasseurs de Loiret-Cher emmenée par Louis Vuitton, Brake France (pour le saumon), les abattoirs Sergent à Mer et la ferme de la Motte à

Talcy permettant cette « volaille fermière, courge en découverte, sarrasin et sauge ! » Les fruits Laugier se mêlant au dessert « clémentines rôties, scones, sorbet aux écorces d'agrumes ».

Christophe fera un petit discours à l'intention des « invités », leur indiquant être né à Vendôme dans un milieu modeste, évoquant son passage chez Paul Bocuse, rappelant combien la personne et la démarche de Coluche l'avaient marqué. Un jeune homme l'embrassera spontanément sous les yeux attendris du pré-



Opération délicate : déposer le jaune d'œuf sur le blanc aux allures de galette.

sident des Restos Jean-Claude Didion qui confirme « Nous sommes bien placés pour repérer les personnes isolées, et celles vivant dans la rue. » Avec une situation qui ne s'arrange guère : « Nous avons servi 595.000 repas sur la saison 2014-2015. Pour 2015-2016, nous atteignons 615.000 repas... » Enfin, comme ce soir c'est fête, encourageons plutôt Linda à l'animation, prête à faire danser sur les 6.000 morceaux qui rugissent dans son ordi !

Alain Vildart