



BLAISOIS/VAL DE LOIRE

BLOIS

Le réveillon du cœur de Christophe Hay

Avant de basculer en 2017, quatre-vingt personnes isolées ont pu festoyer grâce aux Restos blésois autour d'un repas concocté par le chef étoilé de Montlivault.

Jamais deux sans trois ? La première fois a eu lieu en 2015 et en 2016, Christophe Hay a une nouvelle fois fait chavirer les papilles des bénéficiaires des Restaurants du Cœur à Blois pour un réveillon haut en saveurs. Rue Bertrand-Duguesclin, mercredi 28 décembre 2016, ce fut donc en quelque sorte Noël après l'ouverture des cadeaux et un peu la Saint-Sylvestre avant la nouvelle année. Dans les assiettes ce soir-là, un pâté dont la croûte renfermait de la chair de sanglier, un œuf fermier terre et mer mêlant de façon originale carbonara et saumon fumé, une volaille fermière subtilement agrémentée de courge, de sarrasin et de sauge, ainsi que des clémentines rôties agréablement accompagnées de scones et d'un sorbet aux écorces d'agrumes. Ce menu a pu être élaboré avec le talent de Christophe Hay entouré d'une équipe tout aussi brillante, mais en sus grâce à des produits de qualité et le concours de partenaires tels que les chasseurs du Loiret-Cher, les abattoirs Sergent à Mer, les fruits Laugier dans le Loiret, la ferme de la Motte à Talcy et le distributeur alimentaire mainoligérien Brake France. « J'ai vécu une année 2016 folle, » a confié Christophe Hay, un chef bien sympathique qui n'a pas la grosse tête, affi-



chant une étoile Michelin et reconnu « grands de demain » par le guide 2017 du Gault et Millau pour la « Maison d'à côté » qu'il tient à Montlivault. « Je rends tout simplement ce que je reçois. J'ai envie de partager ma passion et d'apporter un peu de chaleur à autrui. »

L'humour face à l'adversité

Coluche, qui a créé cette table pas comme les autres en 1985, aurait sans doute apprécié ce geste magnanime et cette générosité de cœur ! Ceci

étant dit, l'euphorie étoilée du moment passée, l'humoriste disparu aurait fait grise mine en découvrant des chiffres qui ne cessent de grimper. « Nous avons servi 595.000 repas sur la saison 2014-2015 et 615.000 en 2015-2016. Finalement, nous faisons plus de couverts qu'à Montlivault, nous vous battons ! C'est nous le meilleur resto ! » a réagi avec humour le président départemental de l'association des Restos du Cœur en Loiret-Cher, Jean-Claude Didion. Mieux vaut en rire qu'en pleurer mais tout de même, la réalité reste morose. « Notre bro-

chure a seulement 4 mois et les données chiffrées indiquées ne sont déjà plus d'actualité, » a déploré le président. « Je constate que nous recevons de plus en plus de profils jeunes et il y a beaucoup de misère en ruralité... D'ailleurs, nous cherchons des bénévoles, pour effectuer les livraisons, entre autres tâches. » Les dons (alimentaire, vêtements, etc.) sont également évidemment les bienvenus.

É.RENCIEN

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