



Département

Un chef étoilé au grand cœur

Christophe Hay, chef étoilé de la Maison d'à côté à Montlivault, et toute son équipe ont concocté et servi un repas gastronomique au profit des Restos du cœur

En 2015 déjà, le chef étoilé Christophe Hay et son équipe avaient abandonné leurs cuisines l'espace d'un soir pour « *apporter joie et magie de Noël à chacun* ». En 2016 ils ont réitéré l'opération, accompagnés par plusieurs de leurs fournisseurs

Quatre-vingts personnes, des sans-domiciles fixes et des bénéficiaires isolés des Restos du Cœur se sont retrouvées au centre de Blois pour une soirée festive où ils ont pu déguster un menu gastronomique concocté par un grand chef. Au menu : pâte en croûte de sanglier (préparé grâce à la générosité des chasseurs, lire dans notre édition du 30 décembre), œuf fermier façon carbonara au saumon fumé, volaille fermière, courge en découverte sarrasin et sauce et en dessert clémentine rôtie, scones, sorbet aux écorces d'agrumes. De quoi egayer les papilles des personnes invitées à cette soirée.

Venu avec la quasi-totalité de



Dernière étape, le dressage se faisait devant les convives

son équipe, tous volontaires bien sûr, « *j'ai dû laisser mon épouse s'occuper de l'hôtel, il y avait des arrivées et des départs* », le chef a fermé ses deux restaurants, la Maison et le Bistrot d'à côté, et deporté sa cuisine dans les locaux des Restos du cœur. « *On a tous été bercés par Coluche. On a eu une année formidable. On veut rendre ce qu'on a nous donné* »

Faire déguster des textures nouvelles

« *On a tout préparé en amont, on a essentiellement du dressage à faire sur place. On va leur faire déguster des goûts, et des textures nouvelles. Je suis très très famille. Ce sont des gens très sensibles, c'est important pour eux qu'un grand chef se soit déplacé* ». Avant de servir l'entrée, Christophe Hay a pris la parole sous les applaudissements et les cris des convives qui

s'étaient levés pour l'écouter. « *Je voulais juste vous expliquer pourquoi on est là et pourquoi je fais ça. Je suis originaire du Loir-et-Cher, je suis né à Vendôme et je suis d'un papa et d'une maman ouvriers. Je me suis construit au fur et à mesure, j'ai fait le lycée hôtelier à Blois, j'ai travaillé pour Paul Bocuse, j'ai fait de très belles choses et j'ai été bercé pendant mon enfance par ce mouvement initié par Coluche pour aider les gens. Aujourd'hui je suis là pour vous donner un peu de chaleur et vous faire plaisir avant tout. Passez un bon moment et profitez bien !* »

Amusé, Jean-Claude Didon, le président de l'antenne départementale des Restos du Cœur, s'exclame : « *Nous on vous bat, on sert 615 000 repas sur l'année !* », malheureusement dirons-nous.

Laurence RICHER



Le chef apporte la dernière touche à l'assiette



Christophe Hay et toute son équipe ont servi un repas gastronomique aux plus démunis

Laurence RICHER