



Le Petit
Blaisois BLAISOIS

Un futur «Bocuse» ligérien en devenir

GASTRONOMIE Ayant pris comme ligne de conduite cette phrase «L'avenir appartient à ceux qui entreprennent et distribuent le bonheur autour d'eux», le chef-cuisinier de Montlivault, Christophe Hay, ne rêve pas de décrocher les étoiles. Il n'est pas cosmonaute et a les pieds sur terre, cette terre de Loir-et-Cher qui l'a vu naître à Vendôme, il y a 42 ans, et qu'il n'a presque pas quittée, sauf pour une escapade aux USA sur demande de M. Paul.

Concrètement, il les accroche, au fil de ses créations de maisons, et elles brillent au firmament de la gastronomie française, en moins de 5 ans, en région Centre-Val de Loire. Un record dans l'histoire de cette branche d'activités des métiers de bouche où tout ne s'acquiert pas en une journée. Un autre trophée aussi pour le Loir-et-Cher qui n'avait jamais abrité un tel virtuose, même si d'autres toques avaient ouvert le chemin.

Tout jeune à dix ans, Christophe, qui vit, alors à Cloyes-sur-le-Loir, en Eure-et-loir, rêve d'être cuisinier. Le lycée hôtelier de Blois sera sa base de lancement vers le Graal.

Sa rencontre avec Éric Reithler au «Rendez-vous des Pêcheurs à Blois» se concrétisera par une amitié presque filiale. Devenu conseiller de M. Paul «Bocuse», Éric lui recommandera son poulain resté à Blois. Parti 5 ans aux States pour y gérer un restaurant Bocuse, Christophe Hay reste en contact avec son mentor qui lui conseillera de (re)prendre, avant qu'elle ne coule, une affaire à Montlivault, fonds qui allait toucher le fond...

Plans sur la comète

En ce premier trimestre 2019, de huit salariés, l'entreprise compte plus de 40 collaborateurs à Montlivault même, mais aussi à Ardon. Les macarons Michelin pleuvent. Un puis deux à La Maison d'à Côté et un en moins dans le Loiret. Le Bistro de La Maison d'à Côté glane un Bib Gourmand, à Montlivault. Tout va pour le mieux en bords de Loire... Articles de presse et livres de cuisine font connaître ce bourg, un peu endormi, entre Blois et Chambord. Le chef y promeut les produits locaux, les cultive dans son jardin à deux pas de La Loire où un ami pêcheur lui prélève les plus beaux poissons, met en valeur tout ce que le Loir-et-Cher peut offrir, en nature! au maximum. Idem pour les vins de la Loire Valley qui occupent une bonne part sur la carte chouchoutée par trois sommeliers aguerris malgré leurs jeunes âges. Le caviar vient des étangs de Saint-Viâtre en Sologne et le sigle Loir-et-Cher est apposé sur la grande majorité de ce qui mis en musique au piano par le chef et ses pairs. Privilégiant la simplicité des bases de travail et leur présentation simple pour mieux en faire apprécier les substantifiques moelles, sans dénaturer l'essence même des produits, Christophe Hay offre, à la dégustation, des mets d'une teneur exceptionnelle qui ne transforme pas l'origine des ingrédients. Jeune, timide, souriant, bosseur, curieux de tout, calme dans la tempête qui l'entoure à la suite de toutes ces promotions subites,



en moins de 5 ans, Christophe Hay, qui aime bien naviguer, en chef peinarde, sur la Loire, garde le cap. Il sait qu'il joue dans la cour des grands (moins de 90 deux fois macaronés en France, contre plus de 500 avec un seul *) et que bon nombre, dont certains de ses «confrères», l'attendent au tournant. Quand on évoque un troisième macaron possible, Christophe élude la question. Mais ses yeux brillent. Il aimerait bien épater, encore plus, Éric Reithler et, c'est sûr, faire plaisir à son père, trop disparu, mais aussi à M. Paul qui doit surveiller, de là-haut, les coups de feu de Montlivault, à chaque service... Alors, pourquoi ne pas tirer des plans sur la comète et rêver que cela pourrait être très possible avant les 50 ans de M. Christophe! Il a beaucoup entrepris et il distribue beaucoup de bonheur autour de lui, collaborateurs et clients... Alors pourquoi pas? Au travail, car le plus dur a été fait, certes, mais le plus difficile est à venir. Sa famille, admirative, va l'accompagner dans cette conquête qui récompensera une jeune vie toute consacrée au bonheur des autres, en faisant, et en restant, simple. Comme la cuisine, en fait, depuis la nuit des temps et au fil des générations.

Jules Zérizer