

Christophe Hay, le chef ambassadeur du Val de Loire, distingué des insignes de Chevalier dans l'Ordre national du Mérite

*Samedi dernier, le 9 octobre 2021, Christophe Hay, le chef doublement étoilé de La Maison d'à Côté** et sacré « Cuisinier de l'année 2021 » par le Gault&Millau, a été distingué des insignes de Chevalier dans l'Ordre national du Mérite par Maurice Leroy, ancien ministre et membre honoraire du parlement.*

Un hommage saluant les différentes actions de solidarité qu'il a menées pendant le premier confinement dans les EHPAD de sa région, auprès des personnes âgées et des personnels soignants.

Des insignes décernés par Maurice Leroy, ancien député et président du conseil général départemental du Loir-et-Cher

Dans son discours, Monsieur Leroy est revenu sur les engagements et le parcours du chef depuis son enfance à la ferme, son entrée au lycée Hôtelier de Blois, sa rencontre avec Paul Bocuse jusqu'à l'ouverture de ses maisons à Montlivault et prochainement de [Fleur de Loire](#), son futur projet de vie dont l'ouverture est prévue à Blois en juin 2022.

« Cette fidélité, cette simplicité, tu les as gardés avec toi, comme un trésor, comme une recette de grand-mère qu'on suit avec amour et qui ramène aux choses essentielles. Au fond, si ta cuisine est exceptionnelle, c'est parce qu'elle est nourrie de cet amour authentique des bonnes choses et du partage. Sans vanité, sans démesure. »

Maurice Leroy a salué les engagements solidaires du chef, insistant sur son humilité, sa fidélité aux valeurs familiales et amicales ainsi que la simplicité dont il fait preuve dans ses relations humaines.

« Pendant six mois, avec tes équipes, vous avez travaillé sans relâche pour contribuer à l'effort de guerre contre le COVID et soulager des femmes et des hommes en grande fragilité. »

Solidarité et partage, des valeurs chères au chef Christophe Hay

Le chef doublement étoilé, Christophe Hay, s'est investi tout au long de la crise sanitaire au profit des EHPAD de sa région du Centre-Val de Loire.

« La médaille de Chevalier de l'Ordre national du Mérite m'a été décernée suite aux actions mises en place dans les EHPAD durant le premier confinement. Il me semblait important de mettre à profit notre temps libre pour offrir du réconfort à toutes les personnes isolées pendant ces longs mois. »

Contraint de fermer ses établissements lors de la mise en place du 1er confinement en mars 2020, le chef Christophe Hay s'est alors engagé bénévolement auprès des EHPAD de sa région (l'EHPAD La Bonne Eure à Bracieux, l'EHPAD du Grand Mont à Contres et l'EHPAD la Favorite à Cour-Cheverny), décidant de mettre à contribution son aide et son savoir-faire auprès des personnels soignants et des personnes âgées.

“ Le partage et la solidarité envers nos aînés me paraissent essentiels. Mon attachement personnel à la famille m'a conduit naturellement à vouloir œuvrer pour eux »

Pour une gastronomie accessible à tous

Chef humaniste et solidaire, Christophe Hay a toujours tenu à venir en aide aux plus démunis. Une volonté qu'il fait perdurer depuis maintenant 7 ans auprès des Restos du Coeur de Blois pour qui il organise chaque fin d'année la préparation et la distribution de repas chauds, entouré de ses équipes et animé par la générosité et le soutien de ses amis producteurs.

À l'initiative de ces actions, l'Ambassadeur du Val de Loire entend rendre la gastronomie accessible à toutes et à tous.