

17 Août 2022

Audience : Nc

<https://www.yonder.fr/hotels/openings/fleur-de-loire-le-nouvel-ecrin-du-chef-christophe-hay-blois/>

Fleur de Loire : le nouvel écrin du chef Christophe Hay, lancé vers la troisième étoile Michelin

Trois ans seulement après l'obtention de sa deuxième étoile au Guide Michelin, Christophe Hay ouvre l'un des hôtels les plus en vue de l'année 2022 à Blois, sur les bords de Loire.



Fleur de Loire, le nouvel hôtel du chef Christophe Hay à Blois, domine la Loire © Alexandre Moulard

Fleur de Loire, ce qu'il faut retenir en 3 points

- D'abord, la décoration. L'architecte d'intérieur Caroline Tissier signe pour le nouvel hôtel Fleur de Loire une réalisation magistrale. Tons contemporains gris poudrés, bleus canard, variations de blancs et beiges dans les chambres et suites, deux salles de restaurants lumineuses dont chaque élément rappelle la Loire, un bar coloré paré de magistraux piliers d'époque, une piscine extérieure, un long couloir de nage intérieur et un spa superbe. L'ensemble est tellement réussi que dès que l'on pénètre dans une pièce, on se trouve en proie à un nouvel effet « wahoo ». L'immense bâtiment en U (5,000 m²) du XVII^e siècle, autrefois hospice, en impose tant du dehors que de dedans, et ce, sans aucune fausse note.
- Le long du fleuve, en plein centre de Blois, le chef Christophe Hay a bâti à Fleur de Loire en écrin à la hauteur de son talent. Pensé d'abord comme une destination gastronomique, Fleur de Loire comporte deux restaurants. Le plus grand, dénommé « Christophe Hay », illustre avec maestria la philosophie du cuisinier, qui fut tour à tour élève de Paul Bocuse, chef des restaurants parisiens du groupe d'hôtels B Signature avant de gagner 2 étoiles Michelin dans sa Maison d'à Côté à Montlivault, à 10 kilomètres de là. La cuisine reprend ses spécialités incontournables : carpe à la Chambord (carpe snackée, sauce au vin rouge, écrevisse, truffe, lard...), bœuf wagyu issu de son propre élevage, truffes en provenance de sa truffière... et délivre son lot régulier de nouveautés. En juillet, un barbeau (poisson de Loire) associé au colza, inimaginable de finesse ou encore une crêpe soufflée de brochet escortée des légumes de l'immense potager bio du chef, cultivé en permaculture. Le second restaurant « Amour Blanc » n'est pas en reste. Il vise clairement l'obtention d'un macaron Michelin, avec une cuisine ouverte aux produits d'ailleurs, et le spectacle de la Loire qui s'offre par d'immenses baies vitrées. Au rez-de-chaussée, le kiosque à pâtisseries fait déjà un tabac...

- Outre la qualité des deux tables, l'hôtellerie mérite le détour pour son design et son confort mais aussi pour les activités et les services proposés. Situé le long du parcours de la « Loire à vélo », Fleur de Loire met à disposition vélos électriques et même des triporteurs familiaux pour une balade. Le spa Sisley (nous l'avons visité en fin de travaux et son ouverture est prévue en septembre 2022 NDLR), s'avère vaste et très réussi. Il inscrit déjà Fleur de Loire haut dans la liste des plus beaux hôtels avec spa proche de Paris. La piscine extérieure, en bordure de fleuve, appelle à la détente et au rafraîchissement. Enfin, le nouveau Relais & Châteaux se trouve à proximité immédiate des châteaux de la Loire avec Blois à quelques minutes à pied, Chambord (16 km) mais aussi Chaumont-sur-Loire (17 km), moins connu et pourtant très prisé, à raison, pour ses jardins uniques et spectaculaires.

La visite de Fleur de Loire en images

L'hôtel prend ses quartiers dans un ancien hospice remontant au XVII^e siècle



L'établissement compte 44 clés, 2 restaurants et un spa Sisley®



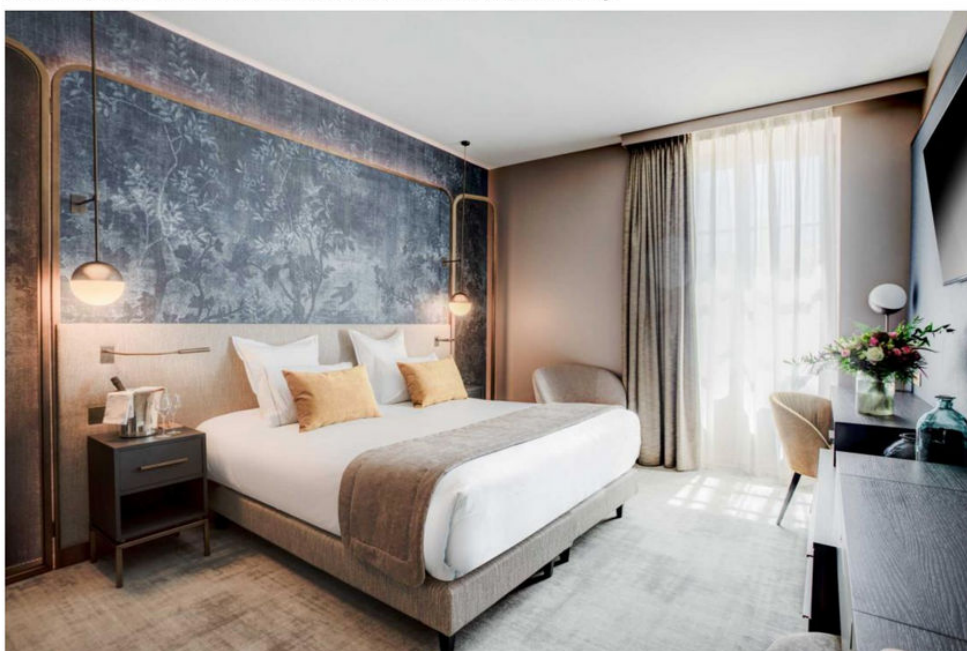
La décoratrice Caroline Tissier a pensé un lobby résolument contemporain



Les chambres sont pensées comme des écrins, inspirées par la Sologne et la Loire



Terrasses privées au rez-de-chaussée et vues sur la Loire au premier étage



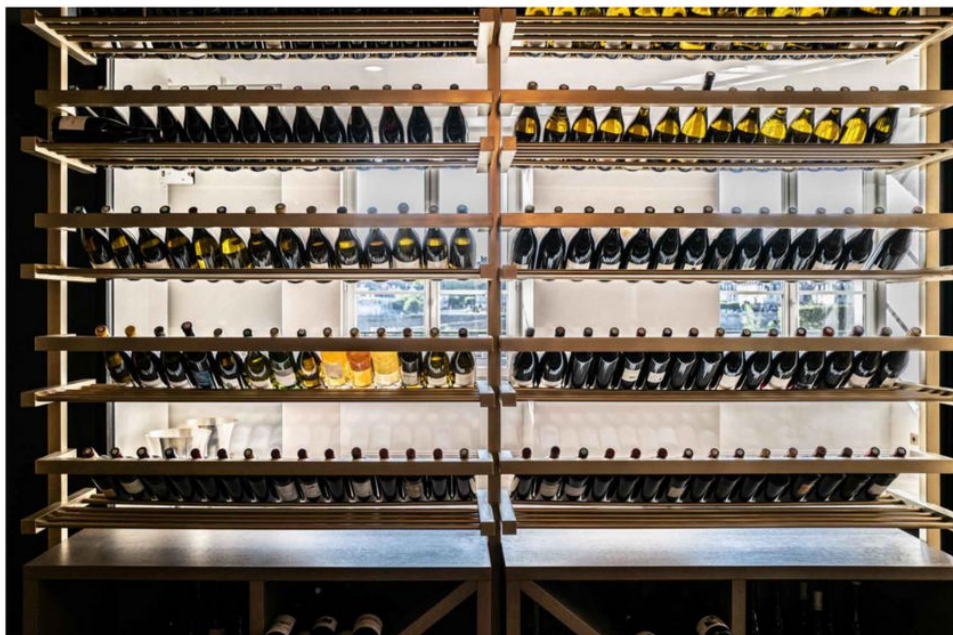
La Suite Duplex s'élève sur deux étages, ici le salon



L'hôtel, pensé comme une Maison Gastronomique, accueille le restaurant gastronomique du chef 2 étoiles Michelin Christophe Hay



Impossible de parler de la Loire sans mentionner son vignoble



Le second restaurant de l'hôtel, Amour Blanc, concilie gastronomie et convivialité, prélude de l'expérience Fleur de Loire



Fleur de Loire

44 chambres et suites à partir de 309 € la nuit

Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

[Site Web](#) / [Instagram](#)