

Neo Restauration

Octobre 2022

Tirage : Nc - Audience : Nc



© FLEUR DE LOIRE

Des pâtisseries de cuisinier en clé d'entrée chez **Fleur de Loire**

Ouvert depuis juin dernier, l'établissement du chef Christophe Hay s'est doté d'un kiosque à pâtisserie. L'occasion d'y valoriser son identité tout en étant une entrée accessible sur le savoir-faire de la maison.

YANNICK NODIN

« **F**leur de Loire, c'est le projet d'une vie, et une enveloppe finale à 8 millions d'euros de mon côté, qui fait qu'avant

d'ouvrir, les nuits ont parfois été courtes, se souvient Christophe Hay. C'est en cogitant une nuit que j'ai eu l'idée du kiosque à pâtisserie. Dès le lendemain, j'appelai Caroline Tissier, architecte intérieur du projet. » Dans cet établissement hôtelier 5 étoiles ouvert en juin à Blois (Loir-et-Cher), deux restaurants dont la table gastronomique du chef, associé dans le projet à l'entrepreneur local Yvan Saumet, ce kiosque lumineux, sa vitrine de douceurs et sa vingtaine de places assises, pourrait paraître anecdotique.

Sauf qu'ici, il est au service d'une idée, l'accessibilité. Pour ce faire, toutes les pâtisseries affichent un prix unique de 5 €, 24 € le 4 personnes et 36 € le 6 personnes. « C'est notre manière d'ouvrir l'établissement au plus grand nombre, en s'assurant que le choix se fait sur le produit, sur une envie, et non sur le prix. » Le plaisir, une entrée cardinale dans la catégorie, que Christophe Hay et Maxime Maniez, chef pâtissier de Fleur de Loire, ont défini sur plusieurs aspérités. Des « pâtisseries de cuisinier », où le goût prime, avant la technique, dans des recettes volontiers désuées,

par la méléasse ou les miels, et montant en puissance sur les goûts, via des concentrations et réductions de fruits.

UNE OFFRE TEA-TIME PRISEE

L'occasion de valoriser les ressources d'un territoire : « La douceur du climat a favorisé ici le développement des "jardins nourriciers" à proximité des châteaux de la Loire. On y trouve la cerise et la poire d'Olivet, des prunes, des amandes et des melons... Il y a tout à proximité, et aucun sens à utiliser des fruits exotiques. » Même les agrumes, utilisés dans le fruit et la feuille, sont issus de la collection personnelle du chef, transférée dans une serre à Fleur de Loire.

Un kiosque qui, comme la cuisine du chef, compose volontiers avec ce qui l'environne, et qui depuis son ouverture il y a deux mois, a rapidement trouvé une clientèle fidèle, plutôt sur de la VAE, mais pas uniquement. « Nous avons construit le tea-time très largement à partir des pâtisseries du kiosque, sur un principe de bouchées, dont cinq sucrées, et avons été immédiatement identifiés sur cette proposition, où il y a ici beaucoup moins d'offres qu'à Paris. Nous nous attendions à 700 € de ventes par jour sur le tea-time, nous dépassons les 1 700 € sur nos pics d'activité ! » ●



© FLEUR DE LOIRE