

3 octobre 2022

Visiteurs unique: 1 170

<https://www.edgarmagazine.com/escapade-a-fleur-de-loire/>

DESTINATION, EVASION, HOTEL, LIFESTYLE, RESTAURANT, SPAS

Escapade à « Fleur De Loire »

Par Christian Luc Parison



Les bords de Loire en automne. Rien de plus romantique pour une [escapade autour de Paris](#). Au programme de votre week-end, un [circuit autour des châteaux de la Loire](#) et la cuisine étoilée du chef Christophe Hay dans les deux restaurants de son nouvel établissement, Fleur de Loire.

Il y a des hôtels avec un restaurant, des restaurants étoilés avec quelques chambres et il y a le projet global que vient de réussir le chef Christophe Hay à Blois. Comme son nom l'indique, Fleur de Loire est posée sur la rive gauche du grand fleuve, à Blois-Vienne précisément. C'est la toute nouvelle maison que vient d'ouvrir le chef Christophe Hay. Un cuisinier hyper talentueux qui s'est illustré ces dernières années dans plusieurs restaurants à Paris. Il a notamment dirigé les [restaurants gastronomiques parisiens](#) des hôtels du groupe B Signature (Le Montalembert, le Bel Ami, l'Hôtel de Sers...).

Et pour cette réalisation, qui est l'œuvre d'une vie, le chef doublement étoilé a choisi un lieu dont les volumes lui permettaient de s'exprimer dans tous les domaines de l'hospitalité : l'hébergement, la cuisine et le bien-être. C'est donc dans un ancien hospice érigé au XVIIème siècle à la demande de Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII, que Christophe Hay a décidé d'installer sa Maison de Cuisine sur un espace de 5000m2.

GASTRONOMIE ÉTOILÉE

Côté cuisine, connaissant la passion du chef pour les produits du terroir régional, on était en droit de s'attendre à une offre gastronomique de haute volée. Et l'on n'est pas déçu en s'attablant au Restaurant Christophe Hay et à L'Amour Blanc, les deux tables de Fleur de Loire. A sa vue unique sur le fleuve, le restaurant signature, avec sa cuisine ouverte, ajoute une explosion de saveurs et de parfums issus de la nature environnante. Le chef cuisine à la perfection poissons de [Loire](#), truffes de Mont-Prés-Chambord, caviar de Sologne... sans oublier le fameux bœuf Wagyu issu de son propre élevage.

Les légumes anciens cultivés en permaculture, viennent du potager de la propriété et le miel du jardin. Installé dans un bâtiment moderne, tout en pierre et verre, L'Amour Blanc revendique une personnalité propre. C'est un véritable restaurant et non pas un bistrot comme en offrent souvent en deuxième table les étoilés. Avec sa cave de maturation de viande, c'est l'endroit idéal pour déguster des grillades aux pierres chaudes... Ajoutez à ces deux tables un époustoufflant Kiosque à Pâtisseries et une Boutique où les visiteurs de passage viennent faire le plein de douceurs avant de reprendre la route.



LES CHAMBRES SUPÉRIEURES.

Pas question, cependant, pour Christophe Hay de privilégier la table au détriment de la chambre. Puisque son projet est global, il se devait d'accorder une attention tout aussi soignée à la partie hébergement de son domaine. C'est l'architecte d'intérieur Caroline Tissier qui a été chargée de concevoir l'atmosphère accueillante des 44 chambres (dont 11 suites) qui ouvrent leurs fenêtres sur le fleuve et les doux paysages du **Val de Loire**. Dans cet environnement lumineux, le mobilier contemporain s'harmonise avec une sélection de tissus soyeux pour créer une ambiance cosy et rassurante. On aime tout particulièrement les chambres du rez-de-chaussée avec leurs jolies terrasses privatives où il fait bon prendre son petit déjeuner aux beaux jours.

UN PROJET VRAIMENT ÉCORESPONSABLE

Parce qu'il voulait que son projet s'inscrive dans une démarche globale écoresponsable, le chef a fait appel aux meilleurs spécialistes. Dès le début des travaux de rénovation, il se sont employés à utiliser des produits et matières naturelles, à limiter l'utilisation d'énergie, à récupérer les eaux de pluie...Le système de climatisation à circuit à eau fermé permet d'éviter les déperditions électriques et les eaux de pluie récupérées assurent l'arrosage des jardins de Fleur de Loire.



L'ÉLÉGANTE DÉCORATION DU BAR

Des jardins (1,5 hectare) qui étaient autrefois des terres maraîchères et où le chef et ses équipes cultivent les produits du terroir en partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes et développent un conservatoire de l'asperge et un conservatoire de la pomme. La serre à agrumes est, elle, ouverte aux visiteurs qui peuvent y découvrir les agrumes de la ville d'Angers qui y sont cultivés...

Dans les chambres, la démarche est identique : le gel douche, le shampoing et les savons proviennent de la Savonnerie des Muids, située à 20 km de Blois, l'usage du plastique est limité, les clés des chambres en bois remplacent les cartes en plastique jetables et tout le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées. Quant au papier, il a quasiment disparu au profit d'une tablette mise à la disposition des hôtes de chaque chambre.

BIEN-ETRE SIGNÉ SISLEY

Le Spa qui devrait ouvrir tout prochainement dans l'aile droite du bâtiment reste en cohérence avec la démarche du propriétaire puisque c'est à la marque blésoise Sisley que Christophe Hay a fait appel pour ses produits phytocosmétiques. Un Spa Sisley qui offrira donc cinq cabines de soins, une piscine intérieure de 15m de long, un bain à remous, un hammam, un sauna et des ateliers de maquillage, coiffure et soins esthétiques...

Fleur de Loire

Quai Villebois Mareuil

41000 Blois

Tel : 02 46 68 01 20

www.fleurdeloire.com