

Fleur De Loire*****, le nouvel écrin du Chef Christophe Hay à Blois



Le chef doublement étoilé Christophe Hay a choisi Blois pour ouvrir son nouvel établissement haut de gamme hôtelier et gastronomique Fleur de Loire. Situé à moins de deux heures de Paris, ce bel endroit prend place au cœur de la Vallée éponyme. Le lieu parfait pour une escapade culinaire et sensorielle de haute volée.

Ce lieu chargé d'histoire se prêtait parfaitement à la réalisation d'un hôtel de luxe où la gastronomie règne en maître. Situé sur la rive gauche de la Loire, l'établissement a pris place dans un ancien hospice du XVIIème siècle. En forme de U, ce bâtiment a été édifié à la demande de Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII. Fleur de Loire y trône désormais, estampillée Relais & Château, ainsi que la nouvelle Maison de Cuisine du Chef. Pour que les clients s'y sentent bien, l'ensemble a été pensé et

conçu comme une maison de famille. Les 5000 m² abritent un hébergement, deux lieux de restauration et un spa haut de gamme. Vous y trouverez également deux piscines. Une est située à l'extérieure et l'autre à intérieure au sein du Spa.



Vue de Fleur de Loire vue de l'autre côté du fleuve

Fleur de Loire

Cet établissement soigné, écoresponsable et durable s'avère être en parfaite harmonie dans ce lieu historique réhabilité et rénové dans le respect de l'environnement. Les produits et matières naturelles ont été privilégié pour l'agencement et la décoration. La décoration est l'œuvre de l'architecte d'intérieur Caroline Tissier. Afin de créer une ambiance cosy, elle mêle environnement lumineux, mobilier contemporain et tissus soyeux. L'hôtel compte 44 chambres dont 11 suites. Prévention et gestion des déchets, limitation de l'utilisation d'énergie et récupération des eaux de pluie sont ses maitres-mots. Un système de climatisation à circuit à eau fermé, plus économique, a été mis en place. Toutes les

ampoules sont des LED. De plus, l'énergie du bâtiment est intégralement issue de l'éolien.



Un couloir



Le bar lounge

Christophe Hay, un enfant du pays

La famille de Christophe Hay est établie dans la région de Vendômes depuis cinq générations. Sa vocation lui est venue à l'âge de 8 ans en regardant sa grand-mère cuisiner. Après avoir suivi une formation à l'école hôtelière de Blois, il se perfectionne chez Paul Bocuse. A Montlivaux, près de Chambord, il décroche sa première étoile Michelin puis la seconde. Chef doublement étoilé, Christophe Hay, a été élu cuisinier Gault & Millau de l'année 2021. La gastronomie de haute volée qu'il propose à la clientèle est très appréciée des gourmets. Christophe Hay est bien connu pour « la Maison d'à côté », son hôtel et son restaurant doublement étoilé de Montlivaut. Maintenant, c'est à moins de 10km de celle-ci qu'il vous attend pour vous faire découvrir sa nouvelle histoire gastronomique. Christophe Hay est passionné par les terroirs solognots et ligériens.



Le Chef Christophe Hay

Un Chef respectueux de l'environnement

Christophe Hay cultive les légumes anciens en permaculture au sein de son propre potager. Situé à quelques enjambées de Fleur de Loire, il s'étend sur un hectare et demi. Ce chef talentueux a établi un partenariat avec le conservatoire des graines anciennes. Avec ses équipes, il a mis un point d'honneur à réintroduire la pomme de rose, une variété historique de fruits. Il gère également un conservatoire de l'asperge avec 50 espèces répertoriées. Une serre à agrumes locaux est implantée à l'arrière de l'hôtel. 15 variétés d'agrumes différents y sont cultivées. Chez Fleur de Loire, Christophe Hay fait la part belle aux meilleurs produits du terroir issus de cultures ancestrales. Il en va de même pour son restaurant gastronomique éponyme et Amour Blanc. Christophe Hay est attaché aux savoir-faire de sa région, tant au niveau de sa cuisine que de sa cave.



Le Potager



Le restaurant éponyme

Le restaurant éponyme est parfait pour découvrir la maestria du Chef. Installé au premier étage du bâtiment, face au fleuve, il vous accueille dans une ambiance cosy. L'espace y est épuré et l'ambiance feutrée. La cuisine ouverte sur la salle de restauration permet de voir les cuisiniers à l'oeuvre. J'ai apprécié la cuisine moderne et créative proposée par Christophe Hay. Elle fait la part-belle aux poissons de Loire et à la viande de son élevage de wagyu. Les légumes proviennent de son potager et des maraichers locaux. Trois menus découvertes en quatre, six ou neuf services sont proposés. J'ai opté pour le menu découverte en six services. Les plats servis étaient tous bluffants. Le choix des associations de produits de saison, la cuisson et les saveurs sont exceptionnelles. Les cocktails signatures mis à l'honneur au sein du bar lounge valent d'être découverts.



Caviar osciète de Sologne



Carpe « à la Chambord »



Maxime Maniez : le chef pâtissier et mon dessert

Amour Blanc – la brasserie chic

Amour Blanc est un poisson de Loire, voisin de la carpe, apprécié par le Chef. Cette brasserie est lovée au sein d'un espace moderne, blanc et vitré, situé au premier étage à l'entrée de Fleur de Loire. Elle jouit d'une magnifique vue sur le fleuve et la ville de Blois. Lorsque le temps le permet, la restauration sur la terrasse extérieure est possible. Comme pour son restaurant éponyme, Christophe Hay a installé une cuisine ouverte, signe de partage. Bien que plus abordable, la cuisine est de grande qualité. Les plats sont originaux et goûteux. Amour Blanc a le mérite d'être plus accessible financièrement. Le tiquet moyen est d'environ 40 euros. La salle du petit déjeuner comporte un kiosque à pâtisseries et une épicerie. Confortablement installée, j'y ai pris mon petit déjeuner. Les viennoiseries* aux fruits de saison et faites maison sont succulentes. L'épicerie propose d'excellents produits du terroir.

*Le Chef pâtissier n'est autre que Maxime Maniez, ancien chef pâtissier exécutif de Yuzu, établissement du groupe Yannick Alléno à Séoul (Corée du Sud).



Coquillages et crustacés de cancale



Mouflon du Domaine de Chambord



Dessert autour du miel, photo de gauche. Table de Corinne avec vue sur le fleuve.



Salle du petit déjeuner



kiosque à pâtisserie



La brigade de Fleur de Loire

A savoir

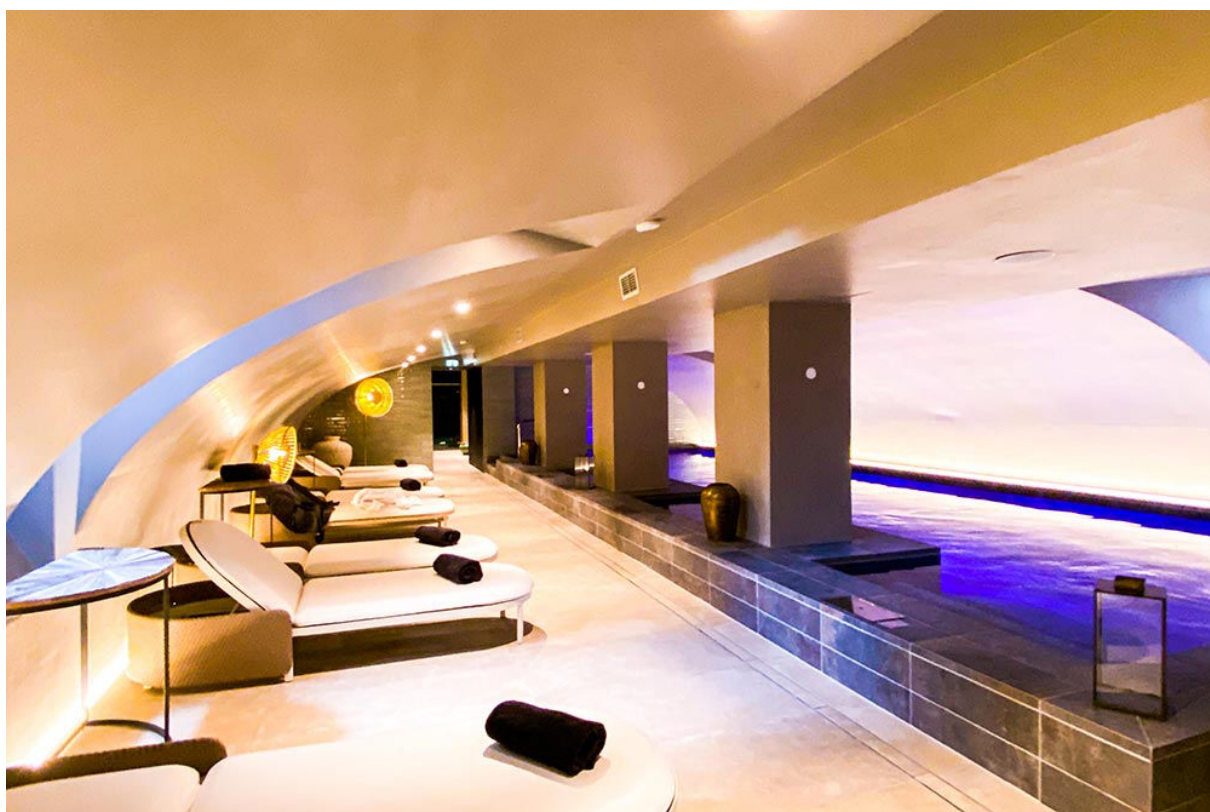
Restaurant gastronomique Christophe Hay : 40 convives par service.
Brasserie Amour Blanc : 50 convives par service

Un spa signé Sisley

La marque haut de gamme Sisley, originaire de Blois, bien connue pour ses produits phytocosmétiques, a été choisie pour l'espace bien-être. Le Spa Sisley s'étend sur 450m². Il offre cinq cabines de soins, une piscine intérieure de 15m, un jacuzzi, un hammam et un sauna. Cerise sur le gâteau, une belle piscine et son solarium vous attendent à l'extérieur du bâtiment du Spa.



Accueil du SPA Sisley



Piscine Intérieure



Le jacuzzi



La piscine extérieure

Informations pratiques

Fleur de Loire

Quai Villebois Mareuil

41000 Blois

Tel : 02 46 68 01 20

www.fleurdeloire.com

Photos de Corinne Martin

A lire aussi sur le Site Dynamic Seniors : <https://dynamic-seniors.eu/seville-barcelone-villes-entre-tradition-et-contemporaneite/>