

Janvier 2023

Tirage : 2 000 ex – Audience : nc

ESPRIT CULINAIRE

FLEUR DE LOIRE

*Une parenthèse enchantée entre terre
et eau douce avec CHRISTOPHE HAY*

C'est en juin dernier qu'un merveilleux écrin Multi sensoriel et éco engagé a vu le jour dans la belle région de la vallée de la Loire. On le nomme Fleur de Loire. Lorsque le chef doublement étoilé Christophe Hay nous parle de sa pépite Relais & Châteaux qui vient de décrocher cinq étoiles, il nous explique qu'il s'agit là de bien plus que d'un projet ordinaire mais de celui d'une vie, porté depuis toujours par un attachement au terroir, aux produits et à ceux qui les façonnent. Ici rien n'a été laissé à la loi du hasard, chaque objet a été pensé et sublimé en collaboration avec la talentueuse architecte du lieu, Caroline Tissier.

Fleur de Loire est un véritable microcosme sorti tout droit d'un conte, avec 44 chambres, un restaurant gastronomique, Amour Blanc, sa table étoilée signature Christophe Hay, un bar longe, un kiosque à pâtisserie, une épicerie, un spa Sisley, une salle de fitness, une salle de séminaire et également ce qui fait la grande différence, un jardin potager en permaculture, cultivé par Alain Gaillard. Pour être le plus autosuffisant possible en approvisionnement de fruits et de légumes, le chef a investi dans 1,5ha de terres aux alentours du bâtiment et est officiellement devenu chef agriculteur.

« Ce jardin est le fil conducteur de la carte de Fleur de Loire. Nous ne sommes plus figés sur quatre changements de carte par an, c'est le produit qui décide. »

CHRISTOPHE HAY

Une serre à agrumes prend place à l'arrière de l'édifice et témoigne de l'importance de la place que ces précieux fruits ont dans la cuisine du chef. Des agrumes locaux, en provenance de la ville d'Angers sont cultivés et les visiteurs ont la possibilité de les découvrir en visitant la serre quand ils le souhaitent, en toute liberté. Le message est passé, Fleur de Loire place naturellement l'hospitalité et l'authenticité au cœur de ses valeurs. Une ode à l'environnement naturel, que l'on retrouve dans tout l'établissement : motifs végétaux stylisés sur des papiers peints de toute beauté, bois naturels ou teintés, tons aquatiques inspirés des eaux du fleuve... que l'on retrouve notamment dans les magnifiques œuvres de l'artiste Nathalie Moizard, qui subliment les murs. Autre parti pris affirmé : l'omniprésence de la minéralité avec une déclinaison



© Josselyn Lambert

de tons allant des sols en céramique blanc cassé aux murs en pierre de taille de la région et aux cloisons recouvertes d'un marbre joliment veiné. Les couleurs choisies par la décoratrice d'intérieur sont autant d'hommages à cet univers ligérien auquel Christophe Hay est profondément attaché. Édifice historique du XVII^e siècle construit sur ordre de Gaston d'Orléans, frère du roi Louis XIII, le nouveau lieu de vie du chef Christophe Hay est pensé comme une maison de famille, portant la promesse d'un séjour hors du temps, entre quiétude et déconnexion, valorisation des richesses du terroir local, patrimoine historique et émotions grandeur nature.

UNE GASTRONOMIE DURABLE

Chef des restaurants Christophe Hay et Amour Blanc et gérant de la maison gastronomique Fleur de Loire, Christophe Hay puise son inspiration dans les terroirs solognot et ligérien. Réhabilitation des poissons de Loire, valorisation du gibier de Sologne, cueillette et production de miel dans son jardin-potager : la cuisine de ce chef agriculteur et "terroiriste" pense au-delà de l'assiette. Sa

ESPRIT CULINAIRE

passion pour le travail des produits locaux, ses engagements écologiques et sa bienveillance lui ont valu le titre de cuisinier de l'Année 2021 par le guide Gault&Millau. Depuis son plus jeune âge, le chef sait que l'essentiel est « au plus proche » des gens, des produits, des saisons... de tout ce qui l'entoure. La Maison d'à Côté** a été distinguée d'un macaron vert en janvier 2020 par le Guide Michelin pour l'authenticité du travail du chef qualifié de « gastronomie durable », étoile verte également décernée à Fleur de Loire en octobre dernier. Avec Fleur de Loire, Christophe Hay prolonge son engagement pour une gastronomie locale, responsable et ouverte au plus grand nombre. Qu'ils soient habitants de la région ou voyageurs de passage, tous bénéficient de l'hospitalité de cette Maison de Cuisine incarnée par le chef.

UN PROJET GLOBAL ÉCORESPONSABLE

Depuis les prémises de la construction de son projet, Christophe Hay imagine ce lieu de façon écoresponsable et durable, en cohérence avec ses engagements de toujours pour la mise en valeur de son terroir. Les 5000m2 de cette maison de cuisine d'exception sont pensés dans le respect de l'environnement. Un défi de taille auquel le chef, ses équipes et ses partenaires sont confrontés depuis un an et le début des travaux de rénovation et mise aux normes du lieu. Utilisation de produits et de matières naturelles, prévention et gestion des déchets, limitation de l'utilisation d'énergie, récupération des eaux de pluie : autant de choix faits par Fleur de Loire pour un monde plus durable et une expérience client unique.

LE RESTAURANT "CHRISTOPHE HAY"

Si d'ordinaire les établissements hôteliers proposent une offre gastronomique, Fleur de Loire c'est d'abord une histoire gastronomique, celle du chef Christophe Hay, autour de laquelle s'écrit la partition hôtelière. Le restaurant « Christophe Hay », poumon du projet, prend ainsi place au cœur de Fleur de Loire, au premier étage du bâtiment principal. Les deux bras de l'édifice, de part et d'autre du



© Josselyn Lambert

restaurant gastronomique, accueillent quant à eux les visiteurs dans la grande maison de cuisine qu'incarne Fleur de Loire. Ce restaurant signature bénéficie d'une vue unique. D'un côté, un panorama du fleuve majestueux ; de l'autre, l'église et ses vitraux qui nous rappellent la bienveillance et l'apaisement procuré par ce lieu. Depuis la cuisine, installée au centre d'une salle de 35 couverts, le chef prolongera son identité culinaire, dictée par le cycle de la nature des environs. Goûts, couleurs et parfums originels, le restaurant Christophe Hay convoque la puissance émotionnelle des richesses des terroirs ligérien et solognot, en continuité avec le travail du chef depuis ses débuts à Montlivault.

Chef de file d'une gastronomie engagée et respectueuse, équilibriste des saveurs, il signe une cuisine de goûts purs, audacieux et créatifs, inspirée de la nature environnante. Poissons de Loire, bœuf Wagyu de son élevage, agrumes, caviar de Sologne, truffes de Mont-Près-Chambord, vin de Cheverny, légumes anciens du potager en permaculture situé à quelques mètres de l'édifice et miel du jardin : autant de produits mis en valeur dans les assiettes du chef. Autant de plats merveilleusement mis en lumière dans les co-crétions de la potière Annie Cosson ou la céramiste Valérie Radix avec le chef Hay.

Avant de partir, vous pourrez faire un détour par le joli kiosque à pâtisseries, situé au rez-de-chaussée du restaurant Amour blanc, afin d'emporter avec vous une dernière gourmandise élaborée par le chef exécutif pâtissier Maxime Maniez et faire durer l'expérience Fleur de Loire.

FLEUR DE LOIRE

26 Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

Par Jessy Cottineau



© Jessy Cottineau