

CHRISTOPHE HAY & FLEUR DE LOIRE

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

1. AVANT PROPOS

2. CHRISTOPHE HAY

Parcours
Valeurs
Univers

3. FLEUR DE LOIRE

Distinctions
Un projet éco-responsable
Le restaurant Christophe Hay**
Le restaurant Amour Blanc
Le Kiosque à pâtisseries
Chambres & suites
SPA Sisley
La cave

4. PRODUCTEURS



CHRISTOPHE HAY



FLEUR DE LOIRE

AVANT PROPOS

Le long de la Loire, les patrimoines historiques et les paysages naturels offrent des escapades uniques. Avec ses 23 châteaux, le Val de Loire raconte quelques-uns des plus grands chapitres de l'histoire de France. De Blois à Amboise, d'Azay-le-Rideau à Chambord, de Chenonceau à Tours, le patrimoine architectural se découvre en empruntant les couloirs du temps. Le long du dernier fleuve sauvage d'Europe s'échelonne aussi une mosaïque de vignobles, de la Touraine à Cheverny en passant par Chinon. Une myriade de paysages, une flore et une faune d'une extraordinaire richesse s'offrent aux visiteurs qui sillonnent ses routes, qu'ils soient à pied, en vélo, en bateau, ou en montgolfière.

Situé entre Orléans et Tours, Blois concentre tous les atouts du Val de Loire : château royal, cathédrale, fleuve sauvage, terroir et richesses naturelles. Fleur de Loire, le projet du chef Christophe Hay, trouve ici les racines d'une identité singulière à découvrir et partager le temps d'un séjour hors du temps.



CHRISTOPHE HAY

SON PARCOURS

Né à Vendôme, Christophe Hay puise son amour du terroir et son désir d'être cuisinier dans ses souvenirs d'enfance. Il a grandi à Cloyes-sur-le-Loir, un village à la lisière de la Beauce et du Perche.

Ses débuts en cuisine se font aux côtés d'Eric Reithler, dans le restaurant Au Rendez-Vous des Pêcheurs* à Blois. En 2001, le chef lui présente Paul Bocuse, une rencontre décisive qui marquera profondément Christophe Hay sur le plan humain et professionnel.

Il intègre la brigade de "Monsieur Paul" qui lui propose rapidement de prendre la direction des cuisines du Bistro de Paris, table gastronomique dans le parc thématique Epcot à Orlando (Floride).

L'aventure avec Paul Bocuse outre-Atlantique dure cinq ans, au cours desquels Christophe Hay assure la promotion des produits français et encourage déjà les productions biologiques et les circuits courts.

En 2007, des impératifs familiaux font revenir la famille Hay à Paris. Il dirige dans un premier temps les cuisines de l'Hôtel de Sers, puis devient chargé de restauration d'autres établissements du groupe hôtelier B Signature Hotels & Resorts. Il accompagne ainsi l'ouverture des restaurants de l'hôtel Edouard VII et du Bel-Ami à Paris. Cette expérience le confronte à des réalités économiques et humaines formatrices, mais le chef rêve d'authenticité, de simplicité et de la sérénité que lui procurent les bords de Loire.



CHRISTOPHE HAY

SON PARCOURS



Christophe Hay a alors un véritable coup de cœur pour un restaurant à vendre dans le village de Montlivault, à côté de Blois. Ainsi, l'ouverture de La Maison d'à Côté, en 2014, se poursuit rapidement par celle d'un petit hôtel attenant et de Côté Bistro deux ans plus tard, pour rendre la gastronomie accessible à tous. En 2019, le chef ouvre un second restaurant avec la même promesse de qualité, La Table d'à Côté, située entre Orléans et la Sologne.

Ses établissements sont rapidement récompensés par les guides gastronomiques. Un an après son ouverture, en 2015, La Maison d'à Côté reçoit sa première étoile au Guide Michelin, suivie d'une deuxième en 2019, tandis que La Table d'à Côté à Ardon (45) est auréolée la même année d'un premier macaron.

En janvier 2020, le Guide Michelin décerne l'étoile verte à son restaurant doublement étoilé pour l'authenticité de son travail qualifié de « gastronomie durable » et le Guide Gault & Millau le sacre "cuisinier de l'année 2021". Des récompenses qui saluent le travail et l'investissement du chef qui sait depuis son plus jeune âge que l'essentiel est d'être "au plus proche" des gens, des produits, des saisons et de tout ce qui l'entoure.

En juin 2022, Christophe Hay ferme ses établissements à Montlivault et inaugure Fleur de Loire, son nouveau lieu de vie à Blois.

Quelques semaines après son ouverture, Fleur de Loire devient membre de la prestigieuse association Relais & Châteaux. En 2023, le restaurant gastronomique signature Christophe Hay s'est vu attribuer deux étoiles rouges et une étoile verte au Guide Michelin et est membre de l'association Les Grandes Tables du Monde. Fleur de Loire a reçu le prix de l'ouverture 2022 au classement La Liste 2023.

CHRISTOPHE HAY

« CHEF PAYSAN » ET FIER DE L'ETRE

La démarche culinaire de Christophe Hay trouve son inspiration dans les terroirs ligérien et solognot. Travail des poissons de Loire, valorisation du gibier de Sologne, cueillette dans son jardin potager : la cuisine de ce chef paysan pense au-delà de l'assiette. Elle trouve son caractère dans les paysages, le savoir-faire des hommes et des femmes et les produits de la région. Elle étaye à elle seule bon sens, naturalité et conscience des produits. Ses plats signatures se composent des richesses régionales et s'inspirent du patrimoine historique et culturel de la région, comme en témoignent la Carpe à la Chambord, le Lièvre à la Royale ou encore son élevage de boeufs Wagyu, un produit d'exception.

Sa passion des produits vient de son enfance auprès de ses grands-parents maternels qui élevaient des vaches laitières et cultivaient cent trente hectares de terre, des gestes et des odeurs de ferme dont Christophe Hay se souvient. Le jeune chef apprend le travail de la viande et la préparation des terrines et des charcuteries aux côtés de son père boucher. Ses souvenirs d'enfance liés au terroir, sa passion des produits issus de la terre, la patience et la rigueur du métier de ses grands-parents ont profondément marqué le chef paysan qui, dès l'âge de huit ans, savait qu'il deviendrait cuisinier.

Aujourd'hui, sa maturité de cuisinier lui permet de s'adapter à chacun des territoires où il se trouve en s'imprégnant des techniques, des produits et en allant à la rencontre des producteurs et des artisans. Son fil rouge ? La terre et ceux qui la façonnent où qu'ils soient. Longtemps associé aux terroirs du Val de Loire, Christophe Hay dépasse désormais les frontières de ces territoires et se démarque par sa capacité à imprégner sa cuisine des endroits qu'il visite en France ou à l'étranger.



CHRISTOPHE HAY

LES VALEURS D'UN CHEF ÉCO-RESPONSABLE

Authenticité des produits qu'il sélectionne, valorisation des savoir-faire des producteurs, engagement éco-responsable : la démarche de Christophe Hay est cohérente et circulaire, de la terre à l'assiette. Chacune de ses recettes transmet des émotions, évoque la douceur de vivre de sa région et reflète le talent des femmes et des hommes qui la font vivre.

Lors de l'ouverture de son premier établissement La Maison d'à Côté, en 2014, Christophe Hay s'est constitué un réseau de producteurs aux savoir-faire ancestraux et à la fiabilité et à la qualité de travail irréprochables. Au fil du temps, il a noué des liens solides avec celles et ceux qui œuvrent quotidiennement, et avec passion, pour produire et élever dans le respect de l'environnement. Le chef n'oublie jamais de leur rendre hommage dans la description de ses plats.

Depuis les prémises de la construction de Fleur de Loire, il imagine ce lieu de façon éco responsable et durable, en cohérence avec ses engagements de toujours. Les 5 000 m² de cette maison de gastronomie sont pensés dans le respect de l'environnement, un défi de taille auquel le chef, ses équipes et ses partenaires ont été confrontés pendant les travaux de rénovation et de 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.

Sa passion des produits, son respect de celles et ceux qui les façonnent, ses engagements éco-responsables de toujours, ont valu au chef d'être récompensé d'une étoile verte au Guide Michelin en janvier 2020 pour l'authenticité de son travail qualifié de « gastronomie durable ».

« Cette récompense représente énormément pour moi. Elle gratifie plus de 6 ans de travail et d'investissement sur un projet qui dépasse ma passion pour la cuisine... Un projet qui reflète avant tout le patrimoine de ma région, le Val de Loire, et qui salue le travail et le talent des femmes et des hommes qui la font vivre, agriculteurs, pêcheurs, cueilleurs... »

Christophe Hay



SON UNIVERS SINGULIER

LE JARDIN POTAGER DE FLEUR DE LOIRE CULTIVÉ PAR ALAIN GAILLARD

A quelques pas de Fleur de Loire, Christophe Hay a créé un jardin potager de 1,5 hectares dont il a confié le soin en permaculture à Alain Gaillard, également producteur de safran. Leur collaboration avec le Conservatoire des semences locales de la région Centre-Val de Loire leur permet de faire renaître des variétés anciennes telles que le céleri violet de Tours, la sucrine du Berry ou encore le melon sucrin de Tours. Christophe Hay et ses équipes développent actuellement un conservatoire de l'asperge avec, à terme, 50 variétés référencées ainsi qu'un conservatoire de la pomme de terre à faire revivre en plein centre-ville, les terres maraîchères du Val de Blois.

Légumes locaux et légumes d'ailleurs (semences sud-américaines et asiatiques tels que la baie de Sichuan ou la baie de Goji) sont cultivés en conduite écologique, sans utilisation de pesticides et permettent au chef d'être autonome pendant presque la moitié de l'année. Le chef et Alain Gaillard y font des expériences à la recherche d'arômes comme l'hysope, l'agastache ou la celtuce pour embarquer les sens des clients encore plus loin dans la découverte des saveurs.

LA SERRE AUX AGRUMES DE FLEUR DE LOIRE

Dans l'enceinte de Fleur de Loire, le chef a édifié une serre dans laquelle il fait pousser des agrumes venus d'ici et d'ailleurs et qu'il utilise dans ses recettes. Depuis toujours, il voue une affection particulière à ces précieux fruits. Dans sa démarche éco-responsable et d'approvisionnement local, il était donc logique de cultiver ces agrumes qu'il affectionne tant à proximité de ses cuisines. On y trouve des cédrats, des citrons verts et jaunes, des kumquats ou encore des combawas qui s'épanouissent en bords de Loire.



SON PROPRE CHEPTEL DE BOEUF WAGYU

En quête de produits rares à sublimer, Christophe Hay a acquis en 2019 un cheptel de bœufs Wagyu qu'il a confié à des amis éleveurs dans le Maine-et-Loire. Fils de boucher, il tenait à maîtriser l'élevage d'une viande qu'il cuisine.

Pour obtenir cette viande persillée exceptionnelle, les bêtes nécessitent des techniques d'élevage spécifiques. Après leur naissance, elles vivent trente-six mois en pâture puis passent de six à neuf mois dans un box entretenu quotidiennement, avec, en fond sonore, de la musique relaxante qui leur évite toute sensation de stress, d'angoisse ou de solitude. Les animaux sont massés et nourris d'un mélange de céréales et de lin, des techniques qui permettent d'obtenir une viande au goût d'umami, la cinquième saveur identifiée par les japonais et qui enrobe le palais.

La viande de ces animaux de 650 kilos est répartie entre les trois restaurants de Christophe Hay (Restaurant signature gastronomique Christophe Hay**, restaurant gastronomique Amour Blanc ainsi que La Table*, de Christophe Hay et Loïs Bée à Ardon).



LES POISSONS DE LOIRE DE SYLVAIN ARNOULT

La Loire offre une formidable diversité piscicole que Christophe Hay tient à réhabiliter dans ses assiettes. Ces poissons sont souvent méconnus et parfois sous-estimés. Selon la saison et les périodes de reproduction, il pêche de façon responsable l'alose, le sandre, le brochet, la lamproie, le mulot ou encore la carpe, à bord du chaland de Loire (barque typique à fond plat) de Sylvain Arnould, l'un des derniers pêcheurs de Loire professionnel. Christophe Hay a d'ailleurs fait le choix de ne plus servir de poissons d'eau de mer dans son restaurant signature Christophe Hay**.



LES TRUFFES, L'OR NOIR DE FLEUR DE LOIRE

En janvier 2021, Christophe Hay fait l'acquisition de la truffière de Jean-Pierre Chaussard située à une dizaine de kilomètres de Fleur de Loire. Au cœur des paysages ligériens, entre les villages de Chambord et de Cheverny, les cinq hectares de ce lieu hors du commun abritent deux espèces de chênes truffiers (au total 300) : les pubescents et les chênes verts.

UNE PRODUCTION RAISONNÉE

Depuis les années 2000, Jean-Pierre Chaussard porte une attention toute particulière à ses chênes truffiers. Les plantations sont échelonnées tous les cinq ans, de façon à permettre aux arbres d'évoluer dans les meilleures conditions possibles tout en conservant une qualité de terre intacte.

Christophe Hay et son jardinier Alain Gaillard poursuivent le travail de leur ami producteur dans le respect de la nature et des éléments environnants. Ils cultivent ainsi deux variétés de truffes à l'aide de chiens, la melanosporum et l'aestivum.

UN TERRITOIRE EMBLÉMATIQUE

La vallée de la Loire est, depuis toujours, un lieu emblématique de production trufficole. Son climat humide et ses sols argilo-calcaires permettent au champignon le plus prisé du monde de se développer dans un environnement particulièrement adapté. Christophe Hay n'a donc pas hésité une seconde lorsque Jean-Pierre Chaussard lui a proposé de reprendre sa trufficulture.

LA CARPE À LA CHAMBORD, HOMMAGE AU DIAMANT NOIR DU VAL DE LOIRE

Le plat signature de Christophe Hay, La Carpe à la Chambord, est une éloge à la truffe du Val de Loire. Si dans la recette de Christophe Hay elle est délicatement déposée en copeaux sur un morceau de carpe grillée, elle était servie entière en garniture aux côtés d'une carpe farcie, à l'époque où le plat avait été imaginé pour le Maréchal de Saxe, au Château de Chambord.



L'ÉCRIN D'UN PATRIMOINE ET D'UN SAVOIR-FAIRE LIGÉRIEN



Dans l'édifice imaginé par Gaston d'Orléans, fils d'Henri IV et de Marie de Médicis, Fleur de Loire fait face au centre historique de Blois, à son château royal et à l'histoire de France incarnée par la ville. Située sur la rive gauche à Blois-Vienne, la maison de gastronomie de Christophe Hay prend place dans un ancien hospice en forme de U qui surplombe le fleuve royal. Promesse d'une harmonie entre une gastronomie d'excellence, une bienveillance et une hospitalité authentiques, la décoration de Fleur de Loire a été réalisée par l'architecte et décoratrice d'intérieur Caroline Tissier.

Entre édifice historique, décor enchanteur et jardin paysager, le domaine offre un cadre d'exception et la promesse de souvenirs uniques. Fleur de Loire est un lieu où l'accueil personnalisé et l'hospitalité ambiante permettent à chacun la garantie d'un séjour sur-mesure.

DISTINCTIONS

Le restaurant gastronomique signature Christophe Hay s'est vu attribuer deux étoiles rouges et une étoile verte au Guide Michelin 2023.

Fleur de Loire est membre des prestigieuses associations Relais & Châteaux et Les Grandes Tables du Monde. L'établissement reçoit le prix de l'ouverture 2022 au classement La Liste 2023.



UN PROJET ÉCO RESPONSABLE JUSQU'AU-BOUTISTE

Pour répondre à son objectif d'impact environnemental limité, chaque détail est étudié avec attention. Un système de climatisation à circuit à eau fermé est mis en place afin d'éviter les déperditions électriques et l'utilisation de pompes à chaleur très énergivores, les jardins de Fleur de Loire sont arrosés à l'eau de pluie et l'énergie du bâtiment est intégralement issue de l'éolien.

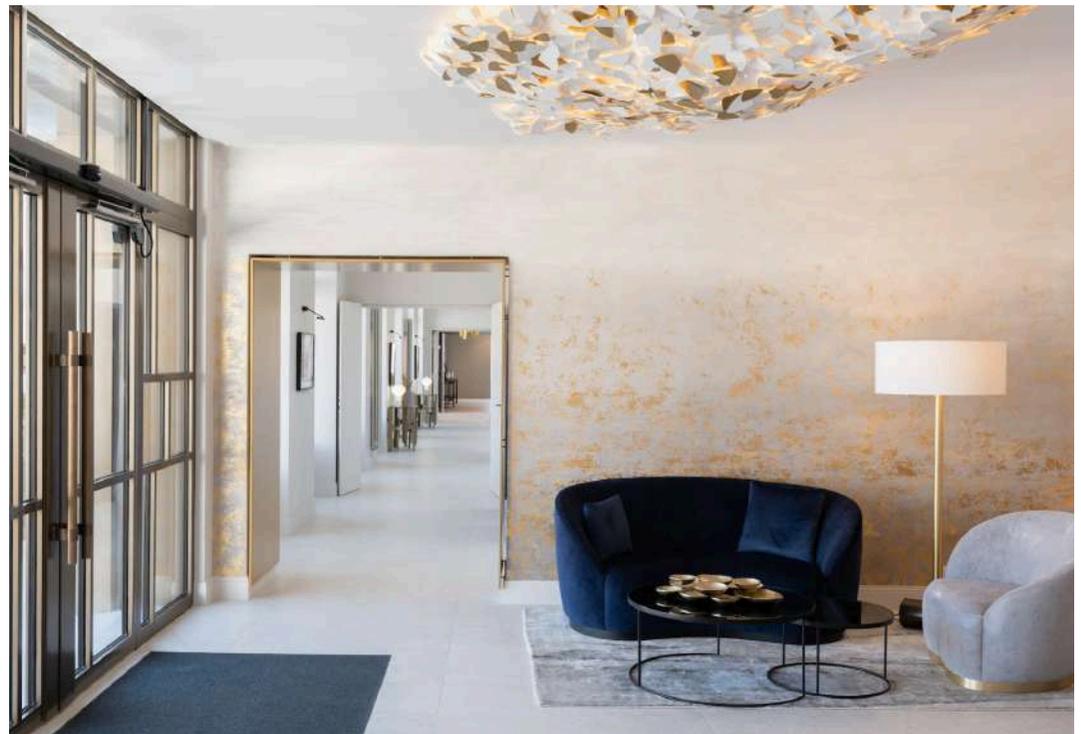
En chambres, le gel douche, le shampoing et l'après-shampoing sont fabriqués par la savonnerie des Muids, située à 20km de l'établissement. Chaque produit est élaboré à partir d'éléments issus du Val de Loire et notamment des huiles Guénard, des vinaigres Martin-Pouret et du miel du jardin de Fleur de Loire.

L'usage du plastique est limité : les clés des chambres sont fabriquées en bois en remplacement des cartes en plastique jetables. Enfin, tout le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées et bénéficiant d'un label écologique (FSC ou PEFC).

En cuisine, les machines (four, lave-vaisselle) sont à la pointe de l'innovation et alimentées grâce à des énergies renouvelables issues de l'éolien, peu gourmandes en consommation d'eau et d'électricité. Les déchets sont triés et transformés grâce au compost et à la collecte sélective. Afin de limiter son utilisation de plastiques, le chef utilise des poches sous-vide biodégradables. Fleur de Loire a également choisi de renouveler sa confiance à Green Care Professionnel (Werner & Mertz) qui s'attache à développer des produits respectueux de l'environnement et formulés sur une base naturelle. Les cuisines des deux restaurants de Fleur de Loire sont intégralement pensées de façon écologique, en partenariat avec la marque Enodis.

Toutes ces attentions et cette rigueur environnementale ont permis à Fleur de Loire de décrocher la labellisation Clef Verte en 2023.





LE RESTAURANT CHRISTOPHE HAY***

Si d'ordinaire les établissements hôteliers proposent une offre gastronomique en complément de l'offre hôtelière, 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 signature « Christophe Hay », poumon du projet, prend ainsi place au cœur de Fleur de Loire, au premier étage du bâtiment principal. De part et d'autre du restaurant, les deux bras de l'édifice en forme de "U" accueillent les visiteurs dans cette grande maison de gastronomie.

Le restaurant signature bénéficie d'une vue unique. D'un côté, un panorama du fleuve majestueux ; de l'autre, l'église et ses vitraux qui rappellent la bienveillance et l'apaisement procuré par ce lieu. Depuis la cuisine ouverte, installée au centre de la salle de 35 couverts, Christophe Hay prolonge son identité culinaire, dictée par le cycle de la nature des environs.

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-Prés-Chambord, vin de Cheverny, légumes anciens du potager en permaculture situé à quelques mètres et miel du jardin : autant de produits mis en valeur dans les assiettes du chef.

Goûts, couleurs et parfums originels, le restaurant Christophe Hay convoque la puissance émotionnelle des richesses des terroirs ligérien et solognot.







LE RESTAURANT AMOUR BLANC

Le restaurant « Amour Blanc », nommé ainsi en hommage au poisson d'eau douce éponyme auquel le chef est particulièrement attaché, prend place dans un bâtiment contemporain de pierre et de verre construit dans le prolongement de l'aile gauche de Fleur de Loire. « Amour Blanc » n'est pas un bistro, c'est un restaurant gastronomique où l'exigence de qualité et la signature du chef se retrouvent dans chaque assiette.

Cave à maturation de bœuf de races Wagyu et Percheronne, grillades aux pierres chaudes, poissons de mer, le chef laisse libre court à son envie de partage et de convivialité. Sur la terrasse du restaurant, les visiteurs profitent d'un panorama étourdissant sur le dernier fleuve sauvage d'Europe.



LES SECRETS DE LA CAVE DE FLEUR DE LOIRE

L'impressionnante bâtisse de Fleur de Loire cache un énième trésor. Dans les sous-sols, une collection de 2 000 références de vins, soigneusement sélectionnées pour les restaurants Christophe Hay et Amour Blanc, est précieusement gardée.

Chaque bouteille raconte une histoire, celle d'une collaboration passionnée entre le sommelier Hugo Vasseur et le chef Christophe Hay. D'un côté, le sommelier parcourt les vignobles les plus secrets et rencontre des vignerons méconnus. De l'autre, le chef sublime ces découvertes à travers ses recettes, créant des accords mets et vins harmonieux. Leur quête commune ? Trouver la bouteille qui sublimera chaque plat.

2 000 références retenues par Christophe Hay et Hugo Vasseur

Les vins de Loire occupent une place de choix sur la carte, puisqu'elles représentent près de la moitié des références, dont des trouvailles inédites sur des appellations locales, parfois sous-estimées, comme Cheverny et Chinon. L'expertise et la curiosité d'Hugo Vasseur lui permet d'emporter les convives sur des cépages moins connus, une démarche semblable à celle de Christophe Hay, qui aime réhabiliter des richesses du terroir ligérien.

En complément, la carte n'oublie pas les appellations plus connus des amateurs de vins : Bourgogne, Jura, Alsace ou encore Savoie. Des vins de Suisse, d'Allemagne, du Liban ou des États-Unis, plus rares, complètent cette fine sélection. Les spiritueux et liqueurs emblématiques, comme la Chartreuse, les liqueurs de chez Roulot en Bourgogne, et de belles eaux-de-vie de la distillerie Spiral sont aussi ouverts à la dégustation.

Pour approfondir la découverte, la cave ouvre ses portes, trois fois par an, au public, pour des cours d'œnologie, mettant en lumière non seulement les grands classiques mais aussi les vins naturels et biodynamiques.



Christophe Hay signe trois cuvées exclusives : la Cuvée Gabriel, un vin blanc accessible et pétillant en hommage à son père, ainsi que les Cuvées Maelys, un vin rouge doux, et Lisy, un vin blanc, dédiées à ses deux filles.



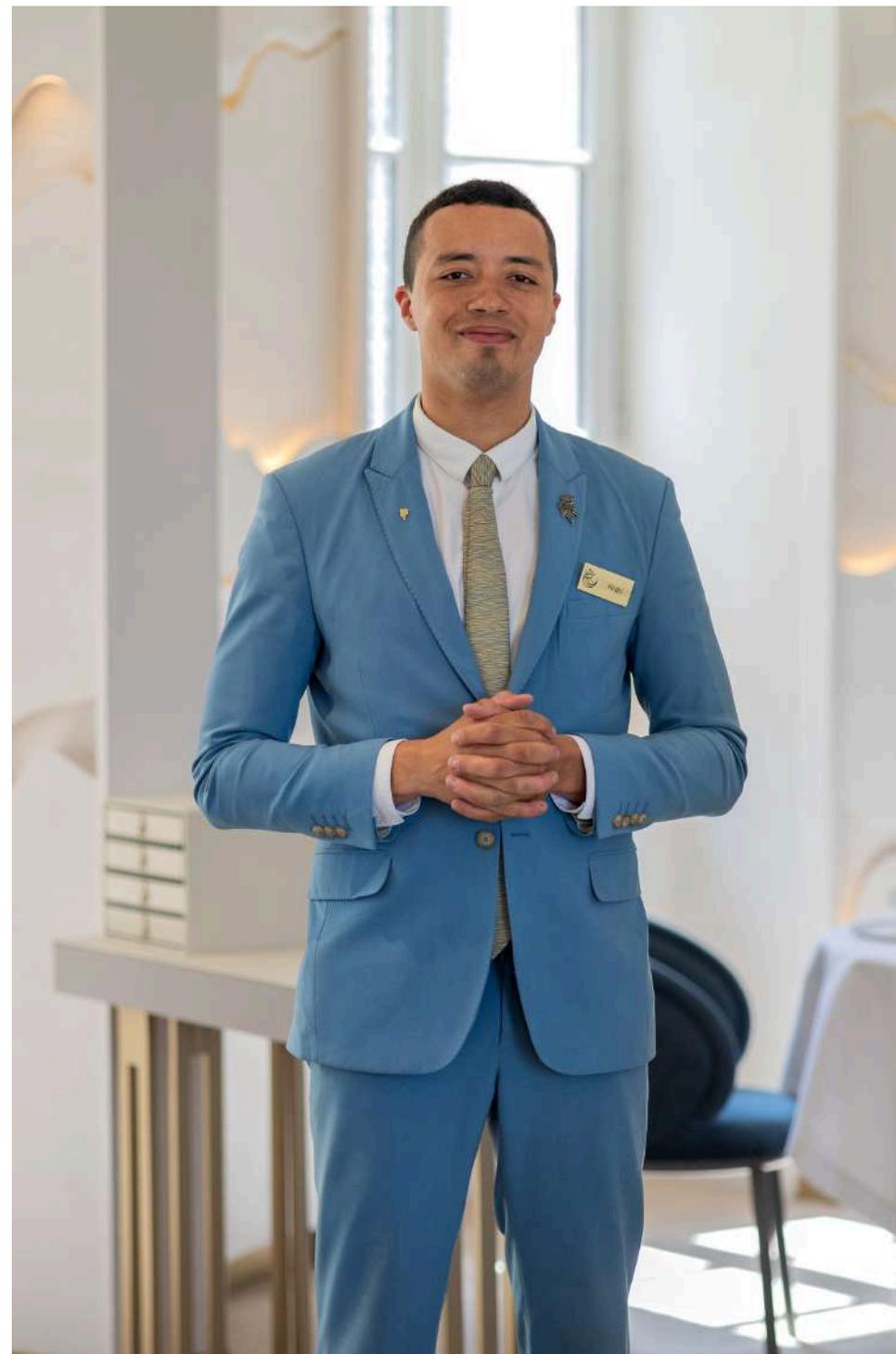
RENCONTRE AVEC... HUGO VASSEUR, CHEF SOMMELIER

Collaborateur fidèle de Christophe Hay, depuis ses débuts à La Maison d'à Côté en 2017, Hugo Vasseur est aux commandes de l'offre sommelière des deux établissements de Fleur de Loire. Au restaurant Christophe Hay, il assure le service des vins auprès des convives, et il supervise la gestion des équipes au restaurant Amour Blanc.

Né en 1998, Hugo Vasseur multiplie les distinctions, notamment dans le guide Gault & Millau, qui lui a décerné, en 2020, le Prix jeune talent pour le service en salle, avant de le lui remettre le trophée de Sommelier de la région Centre-Val de Loire / Pays de la Loire, en 2024.

L'authenticité des vins naturels : Une histoire de terroir et de passion

« J'apprécie particulièrement les vins élaborés de manière naturelle, car ils racontent une véritable histoire et donnent tout leur sens au terroir et aux cépages. Ces vins offrent une lecture authentique du sol et des vignes, permettant de savourer une part de l'essence même du lieu et des personnes qui les ont créés. Derrière chaque bouteille, il y a des profils uniques, des vignerons avec une histoire propre, qui transmettent leur passion et leur savoir-faire à travers leurs vins. C'est cette connexion humaine et cette authenticité qui rendent ces vins si spéciaux et significatifs », admire le chef sommelier de Fleur de Loire.



FLEUR DE LOIRE

LES DÉLICES DU KIOSQUE À PÂTISSERIES

Au rez-de-chaussée du restaurant Amour Blanc, le kiosque à pâtisseries est l'écrin sucré de la maison Relais & Châteaux Fleur de Loire.

À la fois boutique, salon de thé et épicerie fine, cet antre gourmand lève le voile sur un univers sensible et des créations signatures comme le flan pâtissier ou les saucissons au chocolat en trompe l'oeil. Délicatesse des lieux comme des créations, raffinement épuré des décors, le kiosque est le rendez-vous épicurien des amateurs de pâtisserie fine à Blois.



FLEUR DE LOIRE

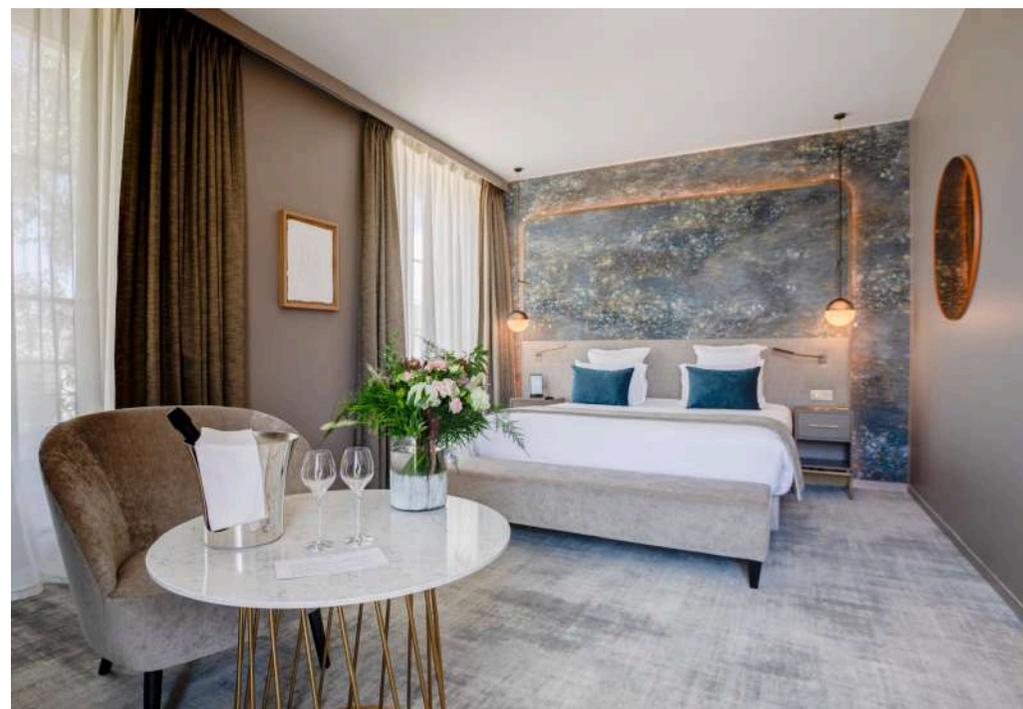
SES CHAMBRES ET SES SUITES

Fenêtres grandes ouvertes sur les paysages ligériens, conçues comme d'élégants écrans, les 44 chambres et les 12 suites de Fleur de Loire offrent une parenthèse de déconnexion.

La décoration, inspirée de la Loire, de ses grèves et de ses cortèges végétaux, garantit une quiétude unique. L'artiste Lauren Collin joue avec les textures et les matières pour faire revivre, dans l'enceinte du bâtiment, les spécificités de la nature environnante.

Quand les matériaux luxueux et les équipements contemporains rappellent l'engagement de l'hôtel pour un niveau de confort et un standing élevé.

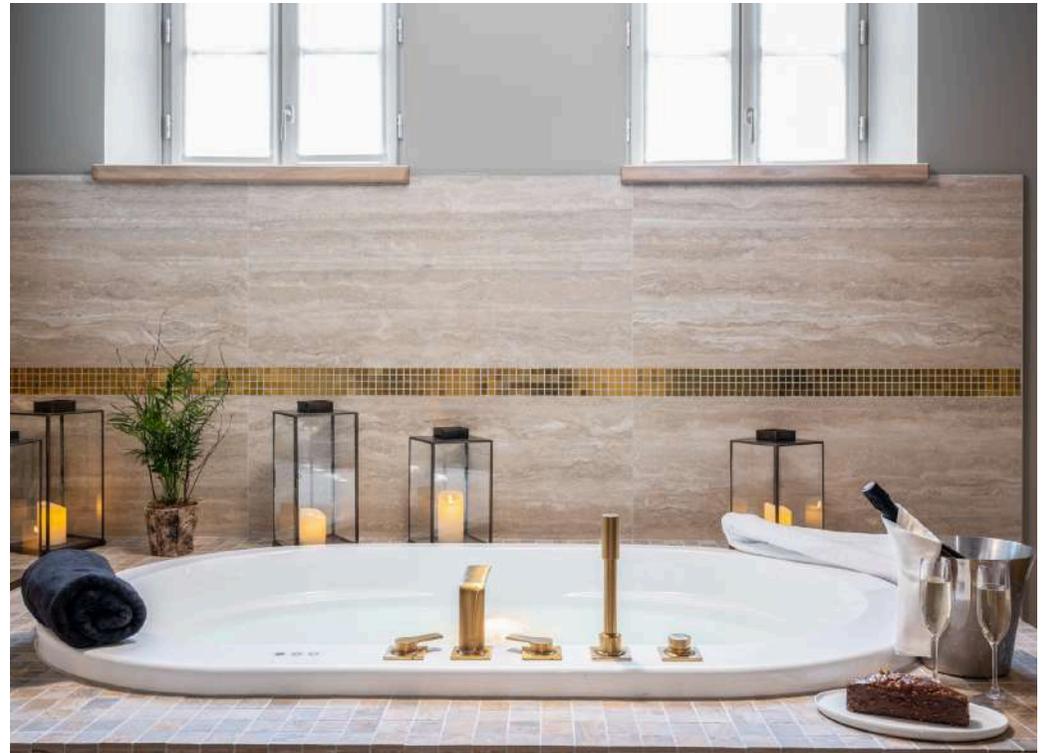
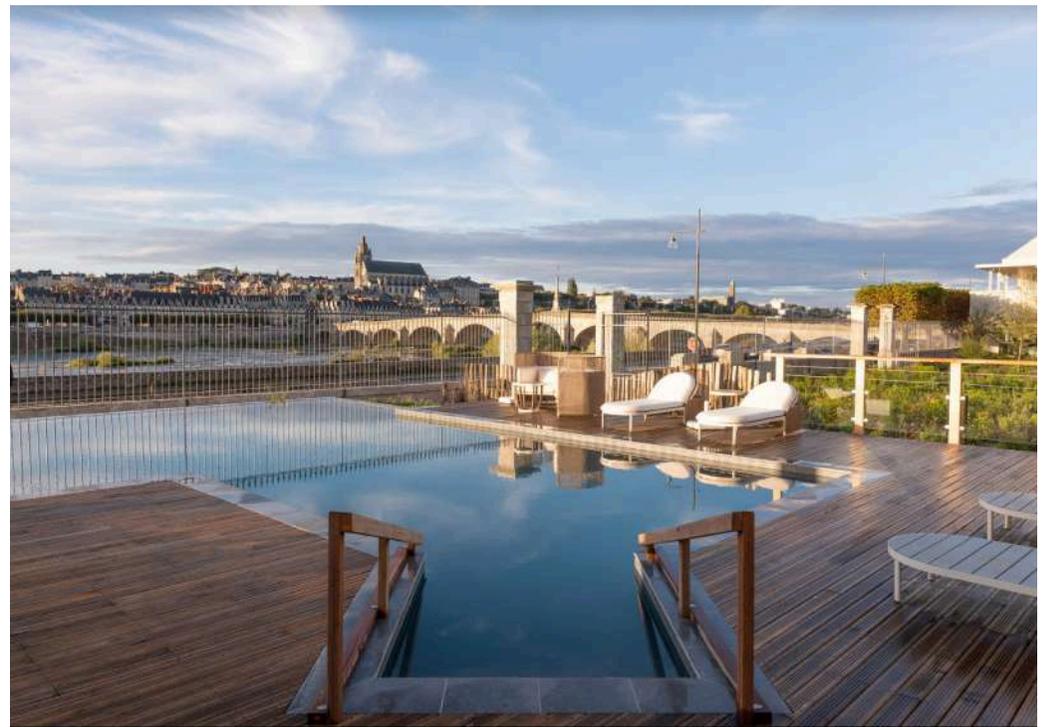
Au rez-de-chaussée, les chambres et suites donnent sur des terrasses calmes et privatives, quand celles du premier étage s'élèvent pour mieux contempler la Loire. Confort contemporain dans un bâtiment historique, Fleur de Loire est la promesse d'un séjour suspendu dans la Vallée de la Loire.



FLEUR DE LOIRE SON SPA SISLEY ©

Le spa Sisley® Fleur de Loire propose une gamme complète d'équipements et de services. Avant leur.s soin.s, dans l'une des cinq cabines prévues à cet effet, les convives ont la possibilité de profiter du sauna, du hammam, des bains à remous, ou des deux piscines. Un couloir de nage intérieur de 15 mètres, chauffé à 28°C et un bassin naturel extérieur avec une filtration biominérale, sans traitement chimique.

Une salle de fitness, des ateliers de maquillage et de coiffure, ainsi que des soins esthétiques, sont également disponibles.



FLEUR DE LOIRE

LE MASSAGE SIGNATURE "L'EXCEPTION"

Lancé au printemps 2024, un massage signature d'exception offre un rituel de 60 minutes. Celui-ci commence par une attention particulière portée au ventre, souvent décrit comme le « deuxième cerveau », le centre d'équilibre énergétique et émotionnel. Le praticien travaille ensuite sur les méridiens, ces canaux invisibles reconnus par la médecine chinoise pour leur rôle essentiel dans la circulation des énergies à travers le corps. Le massage signature, « L'Exception », a été créée par une praticienne du spa, c'est un création Fleur de Loire.

Le massage signature « L'Exception » intègre les agrumes de la serre de Fleur de Loire

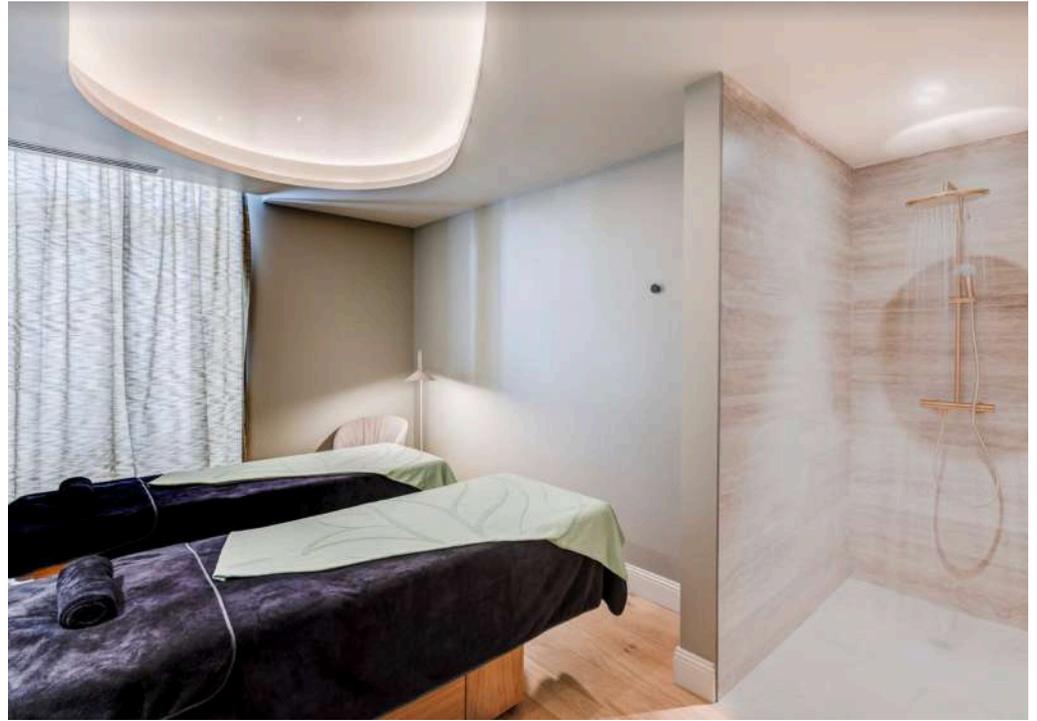
Pour rester dans la démarche locavore voulue par Christophe Hay dans toutes les composantes de Fleur de Loire, l'huile de ce massage signature a été élaborée en collaboration avec la savonnerie des Muids, basée à 50 kilomètres de Blois. Préparée à partir des agrumes cueillis sur place, elle garantit une expérience sensorielle inédite, en y associant les bienfaits de l'aromathérapie.

Des tisanes et des pâtisseries spécialement élaborées, et conçues sur place, par le chef Christophe Hay

Cette pause gourmande, qui prolonge l'expérience du massage signature est, elle aussi, spécialement pensée pour l'occasion et pour mettre en valeur la fameuse serre aux agrumes de Christophe Hay.

Côté pâtisserie, les convives peuvent déguster un entremets citron libre de gluten, surmonté d'une mousse à l'infusion de feuilles d'agrumes et parfumée aux herbes du jardin, fraîchement cueillies. Un gel citron jaune-coriandre vient surmonter cet entremets. Et côté boisson, un jus détoxifiant révèle les secrets de la serre aux agrumes à travers un thé matcha infusé au yuzu, à la pomme pétillante et à la cannelle.





CONTACT PRESSE & MÉDIAS

AGENCE CATHERINE BARRIER



VICTORIA BLIN

VICTORIA@CATHERINEBARRIER.COM

06 74 59 06 31

101 AVENUE DE LA TRANCHÉE, 37100 TOURS

WWW.CATHERINEBARRIER.COM

[PHOTOS DISPONIBLES EN TÉLÉCHARGEMENT ICI](#)

CRÉDITS PHOTOGRAPHES EN NOMS DE FICHIERS

