DOSSIER DE PRESSE

FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

Fleur de Loire, le projet d'une vie

L'écrin d'un patrimoine et d'un savoir-faire ligérien

Projet d'une vie porté par le chef doublement étoilé Christophe Hay, Fleur de Loire écrit la suite d'une histoire ligérienne portée depuis toujours par un attachement au terroir, aux produits et à ceux qui les façonnent.

Prologue à Montlivault, épilogue au coeur de Blois tout en conservant un pied à Orléans, c'est en suivant le lit de la Loire que le chef a trouvé son nouveau lieu de vie. Avec ses 44 chambres, dont 11 suites, son restaurant signature Christophe Hay, son deuxième restaurant Amour Blanc, son kiosque à pâtisserie, son épicerie, son bar et son spa Sisley® dans un ancien hospice chargé d'histoire, Fleur de Loire place naturellement l'hospitalité au coeur de ses valeurs.

Édifice historique du XVIIème 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 ligérien, patrimoine historique et émotions grandeur nature.

Le chef Christophe Hay,
conteur de saveurs originelles

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 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 ». En décembre de cette même année, sa passion du terroir, ses engagements écologiques, sa bienveillance et sa rigueur lui ont valu le titre de “Cuisinier de l’année 2021” par le guide Gault & Millau.

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 urbain s'inscrivant dans une démarche globale écoresponsable

Depuis les prémisses 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.

Concevoir un projet écologique dans un bâtiment 17ème siècle

Pour répondre à son objectif d'impact environnemental limité, chaque détail est étudié avec attention. Ainsi, 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 chauffages et les climatisations extérieures sont quant à eux, bannis du projet. En vue de récupérer les eaux de pluie, deux poches à eau se situent dans des réserves en cave et permettent d'arroser les jardins de Fleur de Loire. Toutes les ampoules sont des LED et l'énergie du bâtiment est intégralement issue de l'éolien.

Transformer les chambres en écrins écoresponsables

Si généralement les produits d'accueil mis à disposition des hôtes sont sous forme de doses individuelles, Fleur de Loire les remplace par des dispensaires. Le gel douche, le shampoing et l'après-shampoing sont fabriqués par une savonnerie locale, la Savonnerie des Muids, située à seulement 20km de l'établissement. Chaque produit est soigneusement 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.

Afin de limiter sa consommation de papier, Fleur de Loire fait le choix de la digitalisation. Ainsi, des tablettes sont mises à la disposition des hôtes dans chacune des chambres et à l'accueil. Les quelques produits d'édition et de papeterie utilisés sont quant à eux bénéficiaires d'un label écologique.

Pour que chacun prenne conscience des bons usages, Fleur de Loire met des poubelles de tri à disposition des hôtes en chambre. L'usage du plastique est également 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).

Penser la cuisine écologique de demain

Les machines (four, lave-vaisselle) acquises sont à la pointe de l'innovation et alimentées grâce à des énergies renouvelables issues de l'éolien et très 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

Se déplacer, dans le respect de l'environnement

Des vélos électriques sont mis à disposition des clients afin d'éviter l'utilisation de véhicules polluants et profiter de la Loire à vélo en pleine conscience environnementale. Et pour ceux qui se déplacent en véhicule électrique, des bornes de recharge sont mises à disposition.

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 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-Prés-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.

Le restaurant "Amour Blanc"

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

Cave à maturation de bœuf de race Wagyu et Percheronne et grillades aux pierres chaudes, 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.

Le Kiosque à Pâtisseries et la Boutique

Au rez-de chaussée du restaurant « Amour Blanc », face à la Loire, un kiosque à pâtisseries et une épicerie permettent aux visiteurs de faire durer l'expérience Fleur de Loire.

Si le chef a choisi d'installer un kiosque à pâtisseries c'est pour que chacun puisse déambuler et tourner autour, de sorte à observer ces pâtisseries de cuisinier sous toutes leurs formes. Il permet également à des visiteurs de passage de se régaler de ces classiques revisités et de reprendre simplement leur chemin.

La boutique permet quant à elle de prolonger l'expérience des visiteurs à la maison en repartant avec un vinaigre d'acacia, une gelée de sureau ou un miel du jardin-potager du chef.

Les jardins, prémisse d'une gastronomie durable et responsable

Le paysagisme des jardins de Fleur de Loire a été pensé comme un prolongement du dernier fleuve sauvage de France situé en contrebas de l'établissement. Chaque espèce végétale a été sélectionnée parce qu'elle s'inscrit dans son environnement naturel, est endémique à la région et adaptée au climat du Val de Loire.

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. Si, historiquement, la rive de Blois-Vienne était constituée de terres maraîchères, elles ont aujourd'hui disparu. En partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes, Christophe Hay et ses équipes développent un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées, de sorte à faire revivre les terres maraîchères du Val de Blois. Un conservatoire de la pomme voit également le jour avec la réimplantation d'une variété historique, la pomme de rose. L'objectif du chef est de faire revivre, en plein centre-ville de Blois, ces produits phares du terroir.

Une serre a 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.

En empruntant la coursive qui fait le tour du bâtiment de Fleur de Loire, les visiteurs ont accès à toutes les facettes de cette Maison de Cuisine.

Fleur de Loire, la promesse d'un lieu unique

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 la ville de Blois, à son château et à toute l'histoire de France qu'elle incarne. Située sur la rive gauche, à Blois-Vienne, cet ancien hospice en forme de U surplombe le fleuve royal. Fleur de Loire est la 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. Voulue par le chef comme une maison de famille, Fleur de Loire est un lieu où l'accueil personnalisé et l'hospitalité ambiante permettent à chacun la garantie d'une relation unique.

Les chambres & suites

Fenêtres grandes ouvertes sur les paysages de la vallée de la Loire, conçues comme d'élégants écrins où la décoration est inspirée par les richesses des terroirs solognot et ligérien, les chambres et suites offrent une parenthèse de déconnexion. Au rez-de-chaussée, elles bénéficient de terrasses calmes et privatives, quand celles du premier étage s'élèvent pour mieux contempler la Loire. La bienveillance et le confort signent cette expérience unique au cœur de la ville de Blois.

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.

Le SPA Sisley®
au fil de l'eau, les pieds dans la terre

Installé sur l'aile droite du bâtiment, le Spa de Fleur de Loire propose une parenthèse de bien-être fidèle aux standards de la haute couture française et où le temps n'a pas d'emprise.

Toujours en cohérence avec sa démarche locale, Christophe Hay s'associe à la marque blésoise Sisley. Reconnu mondialement pour son expertise en phytocosmétique, le Spa Sisley propose une expérience ressourçante qui repose sur une carte des soins inspirée des bienfaits des plantes et de la nature.

Bain à remous, piscine intérieure de 15m de long, sauna, hammam, bassin de détente en extérieur, tisanerie, cinq cabines de Spa dont une double : le spa de Fleur de Loire propose une large gamme de soins dont un soin signature Fleur de Loire. Des ateliers de maquillage, de coiffure et des soins esthétiques seront également proposés.

La Shape Room
avec Champion Spirit

Les amateurs de sport trouveront également leur bonheur à Fleur de Loire. Reconnu comme étant à la pointe de l'aménagement d'espaces sportifs de prestige, Champion Spirit aménage la Shape Room de Fleur de Loire de façon à accueillir les différents types de cours proposés par l'académie. En harmonie avec l'univers de Fleur de Loire, la salle adopte un design calme et simple et des modules permettant flexibilité et combinaisons de l'espace au gré des envies et des besoins. Les fenêtres et miroirs permettent à la lumière naturelle de s'infiltrer dans l'espace

La Vallée de la Loire, territoire aux multiples facettes

Le long du dernier fleuve sauvage d'Europe, 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 et à Chenonceau, le patrimoine architectural du Val de Loire se découvre en empruntant les couloirs du temps. Le long de la Loire s'échelonne aussi une mosaïque de vignobles, de la Touraine jusqu'à Nantes en passant par Cheverny. 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 même, en montgolfière.

Situé entre Orléans et Tours, Blois concentre définitivement tous les atouts du Val de Loire : château royal, cathédrale, fleuve sauvage, terroir et richesses naturelles. Face à la ville, Fleur de Loire puise ici les racines d'une identité singulière, à découvrir et partager.

Contact Presse & médias

Romane Groleau
Mobile +33(0)664312841
Standard +33(0)247492479
romane@catherinebarrier.com

Bibliothèque photos disponible en téléchargement ICI