



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



BLOIS ~ FRANCE



FLEUR DE LOIRE PAR **CHRISTOPHE HAY**

Situé sur les rives de la Loire, au cœur d'une région riche d'un patrimoine culturel et historique, se trouve Fleur de Loire, un établissement au charme exceptionnel. Depuis 2022, le chef Christophe Hay s'est engagé à valoriser sa région au travers de cet hôtel de 44 chambres, dont 12 suites, mais également de ses deux restaurants et son Kiosque à pâtisseries, entre épicerie fine et salon de thé. Auréolé de deux étoiles au guide Michelin, le restaurant Christophe Hay est la table gastronomique du chef, tandis qu'Amour Blanc dévoile une partition culinaire créative autour des classiques régionaux. Le chef aux valeurs paysannes, pionnier d'une cuisine qui sublime les poissons d'eau douce, s'applique à honorer les produits du Val de Loire. Grâce à son jardin potager local, sa serre d'agrumes au sein de l'établissement, son cheptel de boeuf Wagyu à Angers, sa truffière ou encore les poissons du fleuve qu'il pêche régulièrement, il signe une cuisine de terroir pointue et empreinte d'émotions. À ses côtés, ce n'est pas moins de 140 personnes qui œuvrent chaque jour au sein de Fleur de Loire, dans le but de faire découvrir les trésors et le savoir-faire de la région.





AU COEUR DU LOIR-ET-CHER, **FLEUR DE LOIRE**

Le long de la Loire, le patrimoine historique 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 ou encore de Chenonceau à Tours. Le long du dernier fleuve sauvage d'Europe s'échelonne également 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, à vélo, en bateau, ou même 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. C'est dans un ancien hospice, un édifice imaginé par Gaston d'Orléans, fils d'Henri IV et Marie de Médicis, que Christophe Hay imagine Fleur de Loire. L'établissement hôtelier en forme de U fait face au fleuve, rive gauche et s'inscrit dans un patrimoine culturel, gastronomique et paysan que Christophe Hay aime sublimer. Il tire ses racines d'un ancrage local, rythmé par la nature environnante.

CHRISTOPHE HAY
CHEF PAYSAN



Une cuisine **DE TERROIR**

La démarche culinaire de Christophe Hay trouve son inspiration au cœur de sa région, des terroirs ligérien et solonot. Fer de lance d'une cuisine locale, pionnière des poissons de Loire, le chef sublime autant les fruits et légumes de son jardin que le bœuf Wagyu de son propre élevage. La cuisine du chef trouve son caractère dans sa passion du produit, ainsi que par le savoir-faire des hommes et des femmes producteurs qu'il rencontre au quotidien. Très inspiré des richesses du patrimoine historique et culturel fort de la Loire, il s'appuie à transmettre une vision engagée de la gastronomie.

Passionné depuis son plus jeune âge, c'est grâce à la transmission familiale qu'il développe cet amour de la terre. Ses grands-parents maternels élevaient des vaches laitières et cultivaient cent trente hectares de terre, des gestes dont Christophe Hay se souvient.





Le jeune chef apprend le travail de la viande ainsi que la préparation des terrines et des charcuteries aux côtés de son père boucher. Ses souvenirs d'enfance liés au terroir, sa passion des produits régionaux, 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, Christophe Hay propose au sein de son établissement une cuisine d'excellence, délicate mais puissante, à la technicité fine. Autour de valeurs paysannes, elle est à l'image de la Loire, « terroiriste » et profondément sincère. Attaché à la terre et à ceux qui la façonnent, Christophe Hay dépasse désormais les frontières de sa propre région et se démarque par sa capacité à parsemer sa cuisine de techniques et saveurs recueillies de ses voyages.



Sa passion des produits, son respect de celles et ceux qui les façonnent, ses engagements écoresponsables 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

Le jardin **POTAGER**

À quelques pas de Fleur de Loire, Christophe Hay a créé un jardin potager de 1,5 hectare dont 3000 mètres carrés de serre qu'il cultive avec ses équipes. Ce véritable terrain de jeu permet au chef de se reconnecter à la nature qu'il tend à sublimer dans chacun de ses plats et d'être autonome presque la moitié de l'année.

Légumes, fruits, herbes, arbres fruitiers, Christophe Hay a développé un véritable trésor en plein cœur de Blois. C'est avec patience et bienveillance qu'il cultive des artichauts, tomates, courgettes, aubergines blanches, et qu'il fait grandir des poiriers, néfliers, kakis ou encore figuiers. Depuis 6 ans, leur collaboration avec le Conservatoire des semences locales de la région Centre-Val de Loire leur permet de faire renaître d'anciennes variétés telles que le céleri violet de Tours, le haricot comtesse de Chambord, 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.



Sur 2000 mètres carrés d'aspergeraie, on y découvre une cinquantaine de variétés endémiques : pourpres, vertes et blanches de la région telles que l'asperge verte de Sologne ou la Voltaire et d'Argenteuil. Ils participent également à un conservatoire de la pomme, de sorte 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 telles que la baie de Sichuan et de Goji, tomatillos du Mexique ou encore des oignons japonais) sont cultivés en conduite écologique, sans utilisation de pesticides mais avec un apport au fumier. Avec son équipe de jardiniers, le chef explore également les aromates et fleurs : estragon, hysope, agastache ou encore capucines. Le chef ramène également de ses voyages de nouvelles pousses qu'il cultive en France. Parmi elles, nous pouvons citer l'epazote, herbacée vivace originaire d'Amérique latine, la yerba santa d'Amérique du Nord au goût poivré, ou encore la citronnelle de Thaïlande. Quelques ruches sont placées au fond de ce jardin et permettent au chef de produire son propre miel de fleurs du jardin.





La serre **AUX AGRUMES**

Dans l'enceinte de Fleur de Loire, le chef a édifié une serre dans laquelle il fait pousser une cinquantaine d'agrumes français et étrangers qu'il utilise dans ses recettes. Depuis toujours, il voue une affection particulière à ces précieux fruits. Dans sa démarche éco-responsable d'approvisionnement local, Christophe Hay prend le temps de s'occuper de ces arbres situés à quelques mètres des cuisines. On y trouve des cédrats tels que le cédrat de Collioure, l'un des premiers agrumes en France, mais aussi des citrons caviar, kumquats, ou encore des combavas.



Son propre cheptel français de **BOEUF WAGYU**

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 d'excellence qu'il apprécie tout particulièrement cuisiner. Aujourd'hui, il est le seul chef en France à s'adonner à l'élevage bio certifié de cette race japonaise, dans un milieu naturel totalement préservé.

Pour obtenir cette viande persillée exceptionnelle, les bêtes nécessitent des techniques d'élevage spécifiques. Après leur naissance, elles vivent 24 mois en pâture puis passent de 12 à 14 mois à deux 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. Le chef valorise le bœuf Wagyu à travers des plats d'exception au sein de ses restaurants, mais aussi en saucisson, jambon, bolognaises ou encore rillettes, que l'on peut découvrir au Kiosque de Fleur de Loire.





Les poissons de **LA LOIRE**

La Loire offre une formidable diversité piscicole que Christophe Hay, passionné de pêche, tient à réhabiliter dans ses assiettes. Avec l'un des derniers pêcheurs professionnels de Loire, il parcourt le fleuve à bord du chaland de Loire (barque typique à fond plat) pour découvrir ces poissons d'eau douce souvent méconnus et parfois sous-estimés. Il pêche, selon la saison et les périodes de reproduction, les poissons migrateurs de façon responsable, mais aussi les carnassiers de ce fleuve riche de diversité : l'alose, le sandre, le brochet, l'aspe, le mulot, le silure ou encore la carpe. Christophe Hay a d'ailleurs fait le choix de ne plus servir de poissons d'eau de mer dans son restaurant deux étoiles.

La truffe DU VAL DE LOIRE

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. À une dizaine de kilomètres de Fleur de Loire entre les villages de Chambord et Cheverny, le chef fait l'acquisition en 2019 de la truffière d'un producteur avec qui il travaillait depuis 2014. Au cœur des paysages ligériens, cette truffière de 3 hectares abrite deux espèces de chênes truffiers (au total 300) : les pubescents et les chênes verts.

Avec l'aide d'Alain Gaillard, le jardinier de Fleur de Loire, le chef poursuit le travail de son ami producteur et cultive deux types de truffes, la melanosporum et l'aestivum. De mi-mars à juin, les sols sont aérés et les arbres stimulés, pour dévoiler une belle récolte de mi-novembre à fin février. 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. Depuis 2023, le chef est accompagné de Vickie, sa chienne truffière labrador. Dressée pour retrouver les truffes d'été et d'hiver, elle lui apporte une aide précieuse. Christophe Hay prend plaisir à sublimer la truffe de Loire dans sa cuisine, notamment dans un plat qui lui est cher, la Carpe à la Chambord.



LES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES DE
FLEUR DE LOIRE



Le restaurant étoilé, signature du chef **CHRISTOPHE HAY**

Le restaurant Christophe Hay est le cœur de Fleur de Loire. Situé au centre du bâtiment, au premier étage, il offre une expérience gastronomique unique, d'abord par sa vue. On retrouve d'un côté le panorama du fleuve majestueux et l'entrée de l'hôtel, de l'autre, une église et ses délicats vitraux. Dans cette grande salle élégante imaginée par la décoratrice d'intérieur Caroline Tissier, on se trouve instantanément apaisé par les couleurs épurées qui la construisent ainsi que les habiles dessins au sol et sur les murs rappelant, au gré de notre imagination, d'élégants bancs de sable de la Loire. La singularité de ce lieu chic prône l'excellence, jusque dans les cuisines qui surplombent la salle. Comme dans une scène ouverte de théâtre, chaque convive observe depuis sa chaise cuisiniers et pâtissiers s'activer avec précision, tout en gardant une part d'intimité. Parmi les 35 couverts, une table est délibérément au cœur de l'action, placée au premier rang face aux cuisines. Pour sublimer chacun de ses plats, Christophe Hay fait confiance à Valérie Radix. Depuis 6 ans, elle dévoile aux côtés du chef de délicates assiettes et objets de table. Désormais, c'est à quelques mètres de Fleur de Loire qu'elle opère, dans un atelier sur mesure. Exemple même de l'excellence de son art, une assiette en bioluminescence projetée qui sublime l'asperge du jardin.



Accompagné du chef exécutif Baptiste Ingouf qui officie avec lui depuis 2022, Christophe Hay propose une cuisine élégante, tout en technicité, à l'image de la Loire. À travers des valeurs paysannes, la valorisation de petits producteurs mais aussi l'élevage de ses bœufs Wagyu français et la culture de ses propres légumes, fruits et herbes, le chef prend plaisir à sublimer les produits de sa région. Sa cuisine est engagée, en totale adéquation avec la nature dont elle prend racine.

Pour débiter, on découvre les **Asperges blanches** du chef, cuites à l'eau puis maturées dans de l'huile d'ail des ours. Elles sont voilées et accompagnées de deux mayonnaises allégées, très aériennes, l'une nature, la seconde à l'ail des ours. De la poutargue râpée recouvre le voile et est également disposée sur une fine tranche de pain croquant. La douceur des asperges est relevée par le goût appuyé de la poutargue, pour un plat extrêmement gourmand.







Christophe Hay apprécie, tout particulièrement, de travailler les poissons de sa région. Le **Black-bass de Sologne** se dévoile sous une cuisson parfaite. Confit dans du sel puis à 57 degrés dans un corps gras, il est grillé simplement en surface et donne un petit côté croustillant. En son cœur, sa chair est d'une tendresse extrême. Avec, le chef travaille l'endive. Longuement braisée, elle est sublimée par un jus de braisage réduit et vient contrebalancer la douceur et le fumé du poisson.

L'**Alose de Loire** est, quant à elle, particulièrement appréciée du chef. Emblématique de la région, ce poisson à la peau bleue ou arc-en-ciel détient un parfum et une chair semblable à la sardine. Elle est ici grillée et sublimée par un condiment iodé composé de tête d'alose et citron confit. On y découvre également un garum d'alose et les petits pois du jardin. Un lait d'amande des amandiers de la région parfume le tout en apportant de la rondeur, sublimé par une huile d'agastache.

Plat emblématique du chef, la **Carpe « à la Chambord »** est inspirée d'un croquis d'archive découvert à Chambord en 2017. Le chef a interprété ce dessin en travaillant la carpe, ce poisson un peu délaissé, en farce aplatie puis roulée. On y retrouve des champignons et écrevisses dans une brunoise, une tuile croustillante à la farine de champignon et truffe, une puissante sauce au vin rouge Cheverny dont éclosent des notes de fruits rouges.

Côté viande, le chef travaille **l'Agneau solognot** élevé sur les berges de la Loire. Atypique, à la chair très fine, la bête est ici travaillée dans son ensemble. Le dos est rôti, enroulé dans sa panoufle tandis que les ris et rognons sont cuisinés en farce. On y retrouve également un canon rôti, et de la langue d'agneau confite. Le tout voilé par des asperges qui apportent du végétal et de la fraîcheur. Le géranium rosat parfume le plat, tout en délicatesse. Un condiment moutarde d'Orléans et asperges verte se déguste avec le jus d'agneau, puissant.

Mais ce qui fait la renommée du chef, c'est aussi son **Bœuf Wagyu** de notre élevage. Provenant de sa propre exploitation française, la viande est d'une finesse sans pareil. Inspirées des techniques japonaises, elle est délicatement disposée feuille à feuille, caramélisée ensuite pour que le côté persillé se diffuse partout dans la chair. A découvrir toute l'année, ce plat unique évolue au fil des saisons par sa garniture : pak choï au jus de yuzu, haricots ou encore patate douce.







Pour terminer, la partie sucrée délicate et puissante du chef Clément Réauté se découvre avec envie. Dessert phare de la table étoilée, le **Chocolat « Fleur de Loire »** dévoile un travail sans pareil. Provenant d'une production spécifique dédiée au chef Christophe Hay, après être allé sur place, ce chocolat du Pérou est torréfié à 70% pour apporter un goût floral, assez doux. On y découvre un crémeux de fleur de cacao associé à un crumble au grué et un sorbet au cascara, l'écorce de cacao. Un râpé de conchage du Mexique apporte de la puissance et un délicat voile de chocolat recouvre le tout.

La **Vanille Pompona et mélilot** quant à elle, regroupe 3 sortes de vanilles différentes : celle de Tahaa à Tahiti sélectionnée par Brian et Moeata, la Bourbon de la Réunion et la Pompona de Nouvelle-Calédonie de Julien Pascal. Choisies en direct producteur, elles apportent chacune une puissance qui leur est propre. La Bourbon est travaillée en gousses givrées tandis que la Pompona apporte beaucoup de rondeur. Dans un biscuit viennois, on découvre un crémeux vanille, subtilement associé à un sucre soufflé et jus de vanille. Un sorbet vient rafraîchir le tout et de croustillantes tuiles et hydromel se dévoilent en bouche.



Parmi les desserts fruités du chef, on peut nommer les **Agrumes de notre collection**, le dessert qui a porté le chef au titre de champion de France du dessert 2025. L'agrume, qui est cher à Clément Réauté mais aussi à Christophe Hay, est ici travaillé dans sa quintessence, décliné sous toutes ses formes pour apporter de l'acidité, de l'amertume, du parfum et un vrai goût floral. On y retrouve un biscuit et sorbet à la feuille d'agrumes, une sauce mandarine, une tuile croustillante ou encore un crémeux au ziste.

Enfin, la **Fraise et bourgeons de sapin**. Clément Réauté choisit les fraises de la région, en fonction de l'avancée de la saison. En ce moment ce sont celles de Mont-près-Chambord en marmelade et en fraises fraîches entières. Accompagnées d'une sauce à la liqueur de sapin, d'un sorbet fraise et d'un vinaigre de baies de genièvre, les fraises sont sublimes par de la poudre de sapin, des pignons de pin et de la pomme de pin confite. Des bourgeons de sapin en pickles rehaussent le fruit et apportent une véritable gourmandise.



Le restaurant gastronomique **AMOUR BLANC**



En complément de sa table doublement étoilée, le chef Christophe Hay dévoile un second restaurant gastronomique, Amour Blanc. Dans un bâtiment contemporain de pierre et de verre construit dans le prolongement de l'aile gauche de Fleur de Loire, le restaurant dévoile un étourdissant panorama sur les berges du fleuve que l'on soit dans la salle intérieure ou sur la très belle terrasse. Il tire son nom de la carpe amour aux écailles blanches, poisson d'eau douce de la région. Amour Blanc reflète l'envie du chef de proposer une cuisine différente, avec des produits toujours exquis de la Loire jusqu'à Nantes, et notamment une palette de poissons très variée, d'eau douce mais aussi de mer. Côté viande, le chef s'applique à travailler des morceaux de viandes régionales grâce à sa cave à maturation de bœuf de races Wagyu et Percheronne.





On se délecte de la **Tourte au porc solognot**, accompagnée de ses champignons de cave, de carottes du jardin et de baies d'épinevinette. L'**Encornet rouge** se déguste avec des petits pois, des agrumes de la serre du chef et un peu de menthe. Quant aux **Asperges blanches**, on le retrouve ici avec des pois chiches fumés de Beauce, de l'ail des ours et une onctueuse sauce mousseline.

Le chef travaille la **Raie**, effilochée comme le faisait sa grand-mère, relevée par le piquant du radis et du poivre. Une sauce ravigote acidulée condimente avec fraîcheur et générosité le poisson. On découvre également un **Bar de ligne**, grillé au barbecue. Celui-ci est accompagné d'oignons nouveaux grillés et de quelques câpres. **L'Agneau** quant à lui est proposé en gigot, cuit au barbecue pour une chair extrêmement tendre. Un pressé de chou pak choï et des citrons Meyer relève le tout. On découvre aussi un **Ris de veau de Charlie et Nicolas**, rôti au thym-citron, que l'on déguste avec un poiré du jardin et des noisettes de la ferme de la Grande Vove.





Pour terminer, l'**Orge et agastache du jardin** cache un crémeux et opaline à l'orge de Beauce, couplés à un moelleux baba au whisky français produit dans le nord du Loiret, et un sorbet à l'agastache très parfumé. À découvrir également, la **Fraise de Mont-près-Chambord**, confite et en jus, dans un sablé breton, sublimée d'une ganache à la fleur d'acacia.



UNE PHILOSOPHIE VINICOLE **DE TERROIR**

L'impressionnante bâtisse de Fleur de Loire cache dans ses sous-sols, une collection de 2 000 références de vins, soigneusement sélectionnées pour les restaurants Christophe Hay et Amour Blanc. C'est à deux que la philosophie vinicole de Fleur de Loire s'est créée, une rencontre de passionnés entre le sommelier Hugo Vasseur et le chef Christophe Hay. Collaborateur fidèle de Christophe Hay depuis ses débuts à La Maison d'à Côté en 2017, 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.

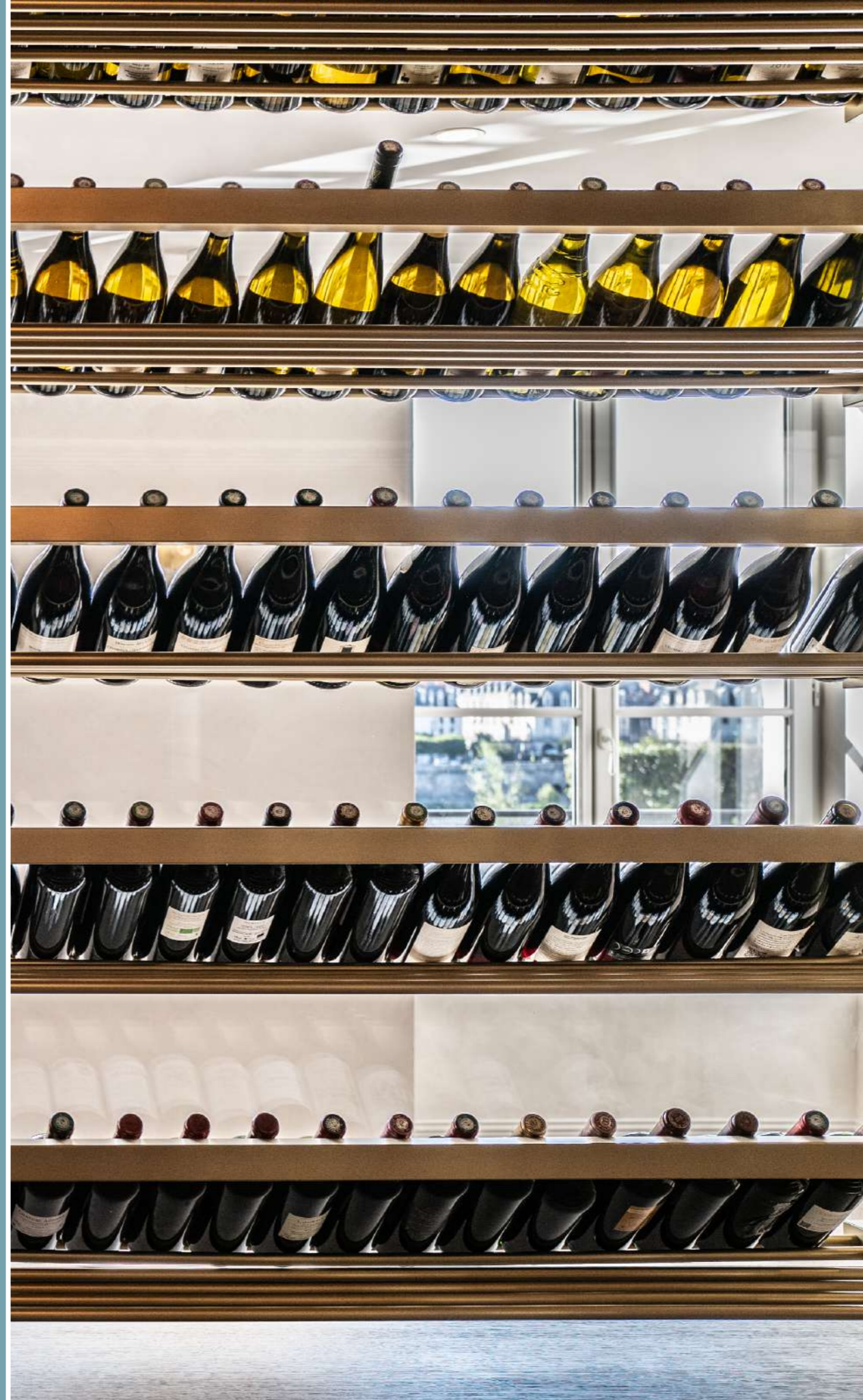
À Fleur de Loire, Hugo propose une carte des vins où les grands domaines français y sont bien sûr représentés, accompagnés de quelques belles références internationales, notamment d'Italie, Allemagne et Japon. Mais ce qui la distingue et fait sa force, ce sont ses vins de Loire qui occupent une place de choix puisqu'ils représentent près de la moitié des références.

Parmi sa sélection très pointue, les vins choisis subliment l'expertise affirmée des vignerons de la région. Parmi les figures emblématiques de la Loire, on peut nommer le domaine **Richard Leroy** et son Vin de France 2022 « Les Noëls de Montbenault », ou la **Famille Lenoir** avec un rare Chinon 1976 « Les Roches ». Le chef sommelier prend aussi plaisir à valoriser les vignerons qui insufflent une énergie nouvelle. Il est donc possible de déguster les vins d'**Antoine & Caroline Foucault**, et notamment le Saumur « La Charpenterie » 2016, ou bien le Vin de France « Les Fouchardes » 2021 de **Martial Angeli**, sans oublier ceux de **Sylvain Dittière**.

Enfin, il est également possible de déguster de très belles bouteilles de jeunes domaines telles que le Vin de France « Frénésie » 2022 de **Constantin Vellis** ou encore, le « Beauregard » 2017 du domaine **Geoffrey de Noüel**. Cette sélection incarne l'exigence, mais surtout la passion commune pour une Loire vivante, vibrante et en perpétuelle évolution.

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

Et 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.







SALON DE THÉ ET ÉPICERIE FINE **LE KIOSQUE**



Au rez-de-chaussée du restaurant Amour Blanc, le Kiosque à pâtisseries est l'écrin sucré de Fleur de Loire. Pensé comme un salon de thé, boutique et épicerie fine, il dévoile les sublimes créations du chef pâtissier Jean-Louis Chiericato. Le chef propose des desserts boutiques très peu sucrés, portés sur le fruit et la valorisation des produits locaux, à déguster sur place, ou à emporter.

Parmi les incontournables, on peut citer le **Flan**. Façon grand-mère au lait entier, avec de la vanille de Tahaa et œufs bio, ce flan détient une cuisson à la texture réconfortante.

Parmi les desserts fruités, on se délecte volontiers de **Fragaria**. Une crème anglaise onctueuse allégée au mascarpone rencontre un biscuit madeleine aux morceaux de fraises. Pour apporter de la gourmandise, le chef y ajoute un confit de fraises et des fraises fraîches de Sologne.

Autre pépite fruitée, **Salvia**, sublime les mirabelles de Madame Sevin. Cueilli en pleine maturité, le fruit est travaillé par le chef dans son entièreté : en marmelade et en confit, mais aussi en fruit frais. La mirabelle est délicatement couplée à un fond de tarte croquant, de la sauge hot lips très fruitée, un biscuit moelleux à l'amande et une crème légère infusée à la sauge et aux amandes grillées.

Enfin, le **Retour des bois** est une signature, disponible seulement les week-ends. Dans une tartelette à la crème légère vanille de Tahaa, on découvre un confit de fraises des bois et fraises Mara, et des fraises fraîches croquantes.

Le chef dévoile de délicieux cookies et cakes ultra-moelleux. Que ce soit à la noisette de la ferme de la Grande Vove, pâte à tartiner maison ou encore à la pêche et verveine, les cakes de voyage se dégustent avec envie.

Fort d'une clientèle extérieure extrêmement fidèle, le Kiosque dévoile au-delà des pâtisseries, de nombreux produits d'épicerie fine. Parmi eux, on peut citer des vinaigres de fleurs de la région, des huiles de la maison Guénard, des produits de la production de bœufs Wagyu de Christophe Hay : confit au citron, en terrine ou rillettes, des confitures du Berry, ou encore les cuvées de vin rouge et pétillant, signatures du Chef.



LES TALENTS DE
FLEUR DE LOIRE



Chef et propriétaire de Fleur de Loire **CHRISTOPHE HAY**

Né à Vendôme, Christophe Hay puise son amour du terroir et son désir d'être cuisinier dans ses souvenirs d'enfance. Il grandit 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, il revient à Paris et 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 VI 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 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 au prestigieux Guide Michelin, une étoile verte, 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.

En parallèle, Christophe Hay conte les reines de son restaurant à Orléans au chef Loïs Bée, ainsi que Chloé Matter, qui font rayonner une cuisine qui leur ressemble dans la lignée de celle du chef. L'adresse devient La Table de Christophe Hay et Loïs Bée.





Chef exécutif de Fleur de Loire **BAPTISTE INGOUF**

Baptiste Ingouf accompagne Christophe Hay depuis maintenant 8 ans, d'abord à La Maison d'à côté, puis pour l'ouverture du projet Fleur de Loire. Originaire de la région, d'une famille d'agriculteurs, il découvre très jeune les produits bruts, la ferme, et le maraîchage. Il réalise ses études de cuisine à Orléans et fort d'une expérience enrichissante à L'Auberge du Jeu de Paume avec Arnaud Faye en 2014 et 2015, il suit ensuite le chef à La Chèvre d'Or à Èze, où il y restera 2 ans aux côtés du chef adjoint Louis Gachet.

Puis, c'est avec le chef Christophe Hay que Baptiste décide de débiter ce qui sera, et est encore, l'aventure d'une vie. Depuis ses 21 ans, Baptiste Ingouf participe à la naissance d'un projet intense. À l'étoilé, au restaurant Amour Blanc, au bar et même au Kiosque, Baptiste crée en s'inspirant directement de ses souvenirs d'enfance et de la richesse de l'histoire gastronomique de la région. Liés par l'agriculture, la région et l'amour de la terre, les deux chefs ont créé une confiance mutuelle avançant dans une même ligne directrice. C'est avec force et convictions que le chef Baptiste Ingouf perpétue et transmet, avec une équipe de 40 personnes, la cuisine de terroir, délicate et ultra-locale du chef Christophe Hay.

Chef pâtissier du restaurant étoilé Christophe Hay

CLÉMENT RÉAUTÉ

À 24 ans, Clément Réauté tient les rênes de la partition sucrée du restaurant gastronomique doublement étoilé Christophe Hay. Ce passionné de pâtisserie originaire de Mayenne accompagne le chef depuis 2022. D'abord à La Maison d'à Côté à Montlivault où ils se rencontrent, puis à Fleur de Loire, participant à toute l'élaboration de l'ouverture du restaurant et de l'hôtel. Passé par la prestigieuse école Ferrandi à Bordeaux, il a pu apprendre auprès de belles maisons étoilées. Aux côtés d'Alexandre Blay au Skiff Club à Arcachon, deux étoiles, puis auprès de Loïc Colliau à l'Hôtel du Castellet, trois étoiles, où il découvre une vision de la pâtisserie axée 100% autour du fruit.

L'ouverture de Fleur de Loire est pour lui un véritable challenge dont il comprend vite les enjeux. Il dévoile une pâtisserie en continuité avec la cuisine du chef, tournée sur le végétal et la fraîcheur. Sans oublier les marqueurs souvent acidulés provenant des agrumes, dont il partage la passion avec le chef, et différents vinaigres. Chaque dessert est pensé pour délivrer en bouche de la finesse mais aussi de la puissance, inspiré de la nature environnante. Cette proximité avec les producteurs de la Loire et la qualité de la cuisine de Christophe Hay donne à Clément Réauté l'envie de surprendre à chaque nouvelle assiette. Cette ténacité lui a valu une belle récompense. C'est récemment qu'il obtient la distinction de Champion de France du Dessert 2025 avec son dessert aux agrumes.





Chef pâtissier de Fleur de Loire

JEAN-LOUIS CHIERICATO

Aujourd'hui chef pâtissier du Kiosque et de l'ensemble des pâtisseries de l'hôtel, Jean-Louis Chiericato est arrivé en novembre 2023 à Fleur de Loire. C'est en Alsace qu'il grandit, d'une famille agricultrice. Il découvre les fleurs et herbes très tôt et s'éprend de leurs pouvoirs gustatifs. Passionné, il se lance dans trois CAP et apprend au même titre, la pâtisserie, la chocolaterie et l'art de la glace. Avec une première expérience à la Maison Gaugler, il décide ensuite de découvrir la singularité du Meilleur Ouvrier de France pâtissier-chocolatier Arnaud Larher où il officiera en tant que sous-chef pendant 3 ans. C'est en 2023 qu'il rejoint Fleur de Loire où il s'épanouit pleinement. Pâtisseries florales et fruitées, cakes d'exception, glaces aux parfums de saison à découvrir en chariot, Jean-Louis Chiericato crée avec ferveur et passion.

Sa pâtisserie généreuse, colorée et créative, se dévoile notamment à travers de délicieux desserts à emporter au Kiosque. Le chef prend plaisir à sublimer les produits de la région : fraises des bois d'Orléans, poires de Madame Sevin, myrtilles de Sologne, herbes et fleurs du jardin ou encore cueillette de sureau sur les bords de la Loire. Sa pâtisserie se définit par un amour du fruit et des herbes. Avec un profond respect pour les produits qu'il utilise, il se prête au jeu de satisfaire une clientèle majoritairement extérieure, qui se fidélise toujours un peu plus chaque jour.

L'HÔTEL
FLEUR DE LOIRE



Un projet en osmose avec **L'ENVIRONNEMENT**

Le chef et propriétaire Christophe Hay a souhaité que Fleur de Loire soit un lieu en accord avec la nature environnante. Depuis les prémices de la construction de son établissement, il imagine ce lieu de façon éco-responsable et durable, en cohérence avec ses engagements de toujours. Les 5 000 m² qui constituent Fleur de Loire 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. Christophe Hay a mis en place un certain nombre d'actions qui lui ont permis de décrocher la labellisation Clef Verte en 2023. Pour répondre aux objectifs d'impact environnemental limité, chaque détail a été étudié avec attention. Un système de climatisation à circuit d'eau fermé a été mis en place afin d'éviter les déperditions électriques, tandis que les jardins de Fleur de Loire sont arrosés à l'eau de pluie. L'énergie du bâtiment est intégralement issue de l'éolien, et notamment les machines en cuisine. En chambre, les shampoings et après-shampoings sont fabriqués à Bléré par La Maison Caulières, tandis que les savons et huiles essentielles à la savonnerie des Muids, située à 20km de l'établissement. Chaque produit est élaboré à partir d'éléments issus du Val de Loire, notamment d'huiles Guénard, vinaigres Martin-Pouret et miel du jardin de l'hôtel. Les clés des chambres sont fabriquées en bois en remplacement des cartes en plastique jetables, tandis que les poches sous vide utilisées en cuisine sont biodégradables. Les déchets sont triés et transformés grâce au compost et à la collecte sélective. Enfin, tout le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées et bénéficiant d'un label écologique (FSC ou PEFC).





Les chambres et suites, **D'ÉLÉGANTS ÉCRINS**

Conçues comme de véritables écrins, les 44 chambres (dont 12 suites) de Fleur de Loire se distinguent par un design inspiré de la Loire. L'architecte Caroline Tissier joue avec les textures et les matières pour faire revivre, dans l'enceinte du bâtiment, les spécificités de la nature environnante.

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

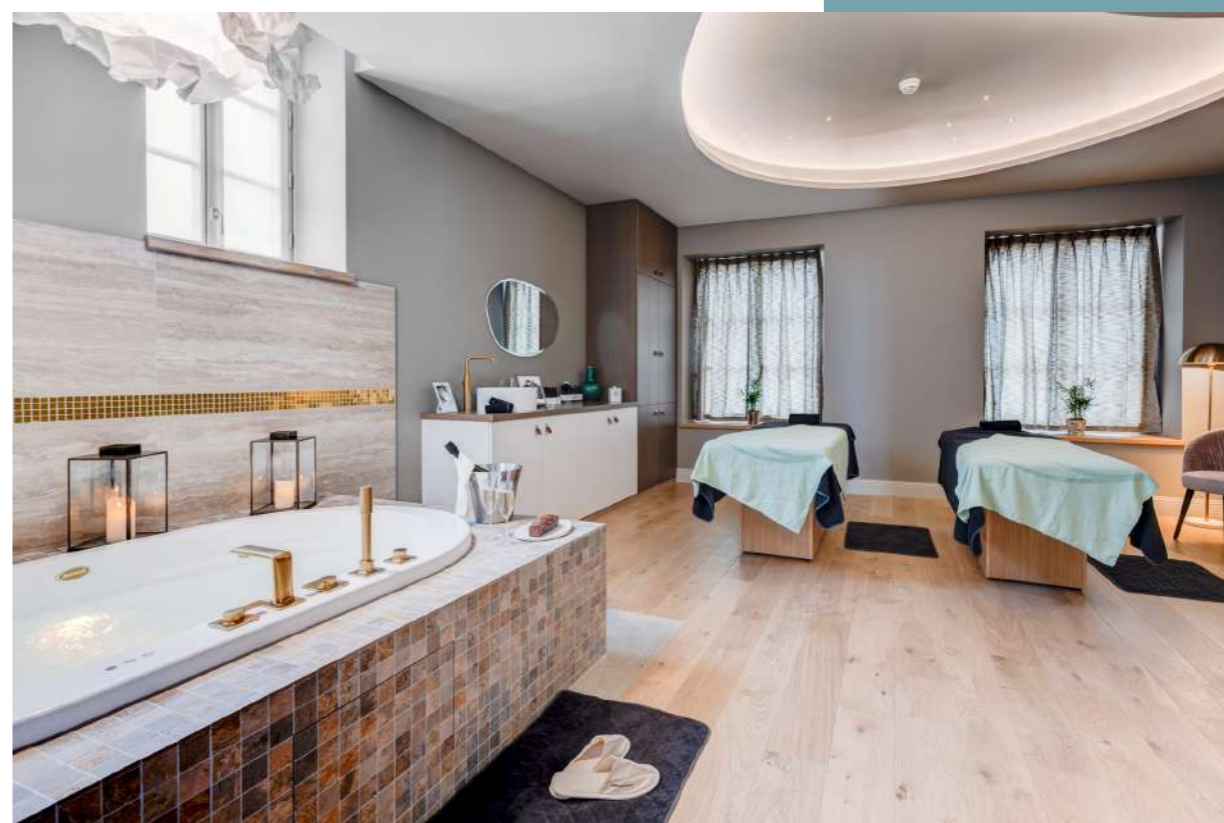
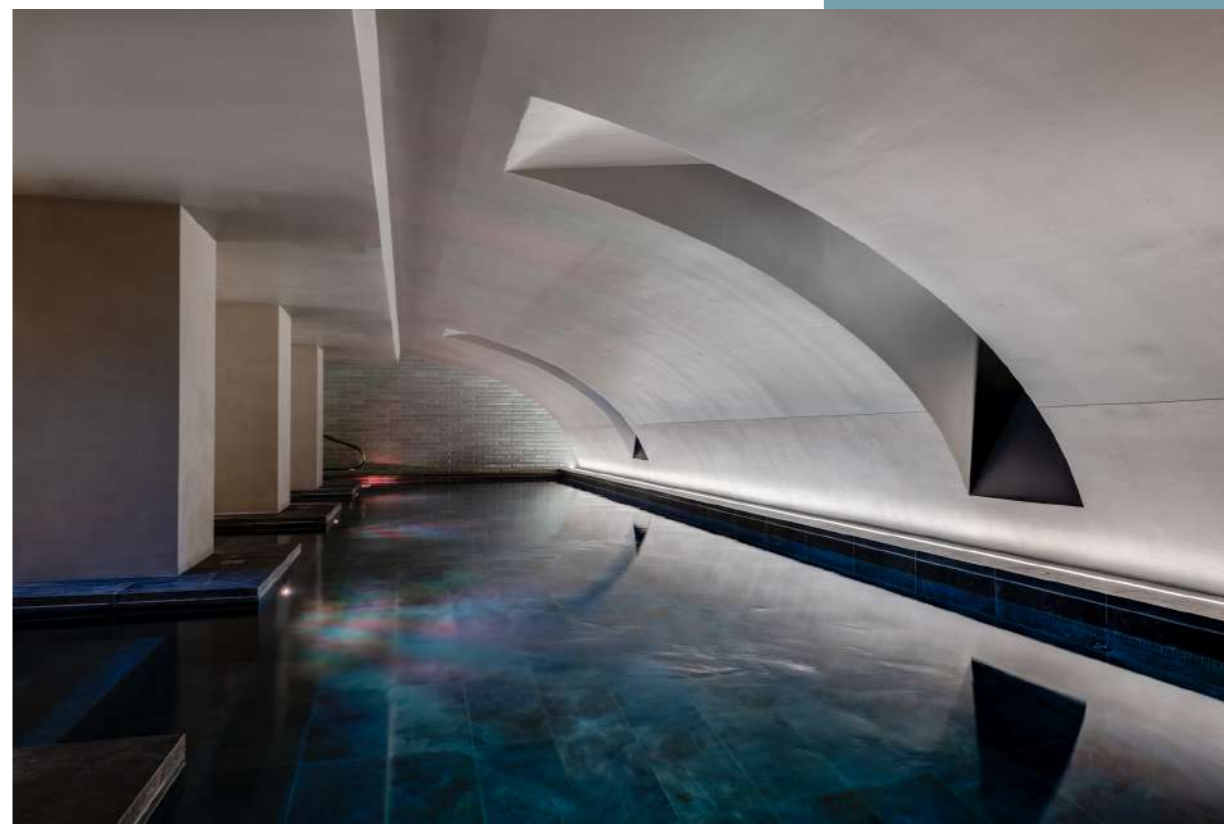




Un spa Sisley **SUR MESURE**

Fleur de Loire propose un spa complet qui invite chaque client à une déconnexion totale. C'est avec la marque française et familiale Sisley qu'ils proposent des soins adaptés dans les cinq cabines prévues à cet effet. Un massage signature nommé « L'exception » a d'ailleurs été créé pour l'établissement le temps d'un rituel de 60 minutes axé sur les méridiens du corps. Ce dernier intègre les agrumes de la serre du chef et c'est avec la savonnerie des Muids qu'a été créée l'huile de massage aux agrumes. À l'issue de ce soin, on a le plaisir de déguster une pâtisserie signature de la Maison.

Pour compléter la pause bien-être, les clients peuvent profiter du sauna, du hammam, du jacuzzi et des deux piscines. Un couloir de nage intérieur de 15 mètres, chauffé à 28°C et un bassin naturel extérieur. Une salle de fitness, des séances de conseils beauté et maquillage personnalisés avec les produits Sisley ainsi que des soins esthétiques, sont également disponibles.





INFORMATIONS PRATIQUES



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



BLOIS - FRANCE

26 Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

Site internet : www.fleurdeloire.com

Instagram : [@fleurdeloire](https://www.instagram.com/fleurdeloire)

L'hôtel Fleur de Loire est ouvert du lundi au dimanche
sauf les 24 et 25 décembre



CHRISTOPHE HAY

Le restaurant doublement étoilé Christophe Hay est ouvert du mardi au samedi au déjeuner et au dîner
Menu à partir de 110€ au déjeuner et 180€ au dîner



AMOUR BLANC

Le restaurant gastronomique Amour Blanc est ouvert du lundi au dimanche au déjeuner et au dîner
Menu déjeuner à partir de 41€

LE KIOSQUE

CHRISTOPHE HAY

Blois - Orléans

Le Kiosque est ouvert du mercredi au dimanche
Pâtisserie à partir de 5€



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.
Depuis mai 2025, l'établissement est également membre Virtuoso.



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



BLOIS ~ FRANCE



CONTACTS PRESSE

woki toki

BY EUROS / AGENCY GROUP

Athina Tsilikas / athina.tsilikas@wokitokiparis.com
Sophie Ribault / sophie.ribault@wokitokiparis.com