

[Afficher dans le navigateur](#)



**FLEUR DE LOIRE**

CHRISTOPHE HAY

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À Blois, le mardi 29 novembre 2022

### **Fleur de Loire reçoit le Prix Spécial Ouverture de l'année selon le classement international "La Liste"**

Fleur de Loire, nouvel écrin éco-responsable du chef Christophe Hay vient de recevoir le Prix Spécial Ouverture de l'année par le classement international de La Liste. Chaque année, La Liste rassemble la communauté internationale des chefs. Ce lundi 28 novembre, elle accueillera les lauréats du Top 1000 des meilleurs restaurants du monde et des Prix Spéciaux lors d'une cérémonie présentée par Julie Andrieu au Quai d'Orsay à Paris.

*"Ce prix récompense les femmes et hommes qui ont participé à la rénovation de Fleur de Loire, mes équipes qui me soutiennent au quotidien et toute une région. C'est ici face à la Loire que cette belle aventure continue."*

Christophe Hay



**Quelques liens utiles :**

- > [Dossier de presse](#) de Fleur de Loire
- > [Dossier de presse](#) du chef Christophe Hay\*\*
  - > [Sélection de portraits](#) du chef
  - > [Sélection de visuels](#) de Fleur de Loire
- > [Sélection de photos](#) de plats emblématiques du chef
  - > <https://www.laliste.com/fr/>

*À propos : Le chef Christophe Hay, a inauguré [Fleur de Loire](#) en juin 2022 à Blois, une Maison Gastronomique et hôtel 5\* Relais & Châteaux dans un bâtiment historique sur les bords de Loire du quartier de Blois Vienne et comprenant un restaurant gastronomique signature « Christophe Hay » 2 étoiles rouges et une étoile verte au Guide MICHELIN, un deuxième restaurant gastronomique « Amour Blanc », un hôtel de 44 chambres dont 11 suites, un kiosque à pâtisseries, une boutique-épicerie et un spa Sisley®. 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 place l'hospitalité au cœur de ses valeurs. Pour être le plus autosuffisant possible en approvisionnement de fruits et de légumes, le chef a installé une serre à agrumes et investi dans 1,5ha de terres aux alentours du bâtiment. Christophe Hay et ses équipes développent un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées ainsi qu'un conservatoire de la pomme de sorte à faire revivre les terres maraîchères du Val de Blois en plein centre-ville.*