

[Afficher dans le navigateur](#)



CHRISTOPHE HAY

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À Blois, mardi 20 décembre 2022

Christophe Hay, le chef doublement étoilé et gérant de Fleur de Loire s'engage auprès des Restos du Cœur de Blois.

Cela fait neuf ans que le chef, doublement étoilé et ambassadeur du Val de Loire, s'engage auprès des Restos du Cœur du Loir-et-Cher. Cette année encore, à Blois, le chef organisera la préparation et la distribution de repas chauds, entouré de ses équipes.

Le mardi 27 décembre 2022, le chef et ses équipes distribueront 80 repas aux plus isolés à 12h à la Gare et à 13h au Port de la Creusille à Blois.

Le repas élaboré par le chef est possible grâce à la générosité des producteurs avec lesquels il travaille main dans la main depuis de nombreuses années.

Sfizio, food-truck italien mettra à disposition son camion ce qui contribuera à la réussite de la distribution de repas.



CHRISTOPHE HAY

MARDI 27 DÉCEMBRE 2022
LES RESTOS DU COEUR

VELOUTÉ PARMENTIER

caviar de Sologne, fromage frais, huile de noisette

BLANQUETTE DE VEAU

patate douce, pleurote

TARTE FINE À LA POMME

crème vanillée, caramel de pomme

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay
avec la participation de Baptiste Ingouf,
Charles Barentin, Louis Feger, Suzanne Vannier, Maxime Maniez et leur équipe

Nous remercions nos producteurs pour les dons de produits et
leur participation à cette opération qui nous tient à cœur :

Brake Sysco pour la crèmerie et le conditionnement
La Varenne pour l'épicerie
La Pisciculture Hennequart pour le caviar de Sologne
La Boucherie Gallais pour le veau
Laugier pour les légumes
Claudette Sevin pour les pommes et les poires



Les visuels sont disponibles [ici](#)

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.