

[Afficher dans le navigateur](#)



CHRISTOPHE HAY

A Blois, le mercredi 23 mars 2022

## Deux étoiles et une étoile verte au Guide MICHELIN 2022

Le chef doublement étoilé de La Maison d'À Côté\*\* à Montlivault Christophe Hay, conserve ses deux étoiles ainsi que son étoile verte au guide Michelin 2022 suite à la cérémonie de remise des étoiles qui a eue lieu à Cognac le mardi 22 mars 2022. Le chef avait obtenu sa première étoile en 2015, sa deuxième étoile en 2019 et l'étoile verte en 2020.

Voici la réaction du chef Christophe Hay :

*« Merci au Guide Michelin de nous permettre de vivre ces moments uniques. Quel bonheur d'avoir d'aussi belles équipes pour maintenir nos maisons dans l'excellence. Nous allons continuer à rendre hommage à notre terroir ligérien et à ses producteurs qui font un travail extraordinaire. Un nouveau projet s'ouvre pour nous avec l'ouverture de Fleur de Loire en juin prochain à Blois, un lieu qui incarnera toutes les valeurs que je porte dans ma cuisine et plus particulièrement celle de l'éco-responsabilité. »*

En juin 2022, le chef Christophe Hay ouvre une nouvelle page de sa carrière à travers l'ouverture de [Fleur de Loire](#). 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 est pensé comme une maison de famille et place l'hospitalité au cœur de ses valeurs.

Voici quelques éléments de documentation susceptibles de vous intéresser :

- > [Dossier de presse](#) de son projet 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

N'hésitez pas à me contacter si vous avez la moindre demande