



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY



## Communiqué de presse

À Blois, le mardi 28 novembre 2023

### **Le sacre du sucré à Fleur de Loire, Relais & Châteaux à Blois**

*À l'approche des fêtes de fin d'année, le chef doublement étoilé au guide Michelin Christophe Hay fait la part belle à la pâtisserie, à laquelle il a dédié un Kiosque à Fleur de Loire, sa maison gastronomique et hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, au cœur de Blois. Avec la complicité de la cheffe pâtissière Florence Lesage, et du boulanger Franck Collas, Christophe Hay propose une offre sucrée inspirée par la nature et la Loire. Ensemble, ils ont repensé gâteaux, tartes, viennoiseries, bûches de Noël et panettones. Ces douceurs sucrées, également disponibles dans les deux restaurants gastronomiques, au spa Sisley et au Kiosque de Fleur de Loire, sont à déguster sur place ou à emporter.*



© Fleur de Loire

## **Des douceurs sucrées, sur place ou à emporter, au kiosque à pâtisseries imaginé par le chef Christophe Hay**

Pour Christophe Hay, le sucré, c'est sacré. Dès l'ouverture de Fleur de Loire, en 2022, le chef a dédié un kiosque à la pâtisserie. Situé à l'entrée, face au fleuve royal et au Château de Blois, cet écrin met en avant les créations de la *Championne du monde des Arts sucrés 2022*, Florence Lesage.

Désormais cheffe pâtissière de Fleur de Loire, cette dernière vient de peaufiner 7 recettes de gâteaux, dont un Saint-Honoré vanille caramel, un flan vanille, une tarte au citron, une tartelette poire châtaigne... À cela s'ajoutent des cookies, lunettes framboise, cakes et autres sablés. Sans oublier les bûches de Noël et, pour l'épiphanie, une galette au feuilleté ultra léger, avec une frangipane concoctée à partir d'amandes de Pithiviers, marmelade de mandarine et vanille.

Ici, au kiosque, on vient également pour boire un café, goûter, prendre le thé ou encore découvrir une tablette de chocolat, des bouchées praliné, un pain d'épices tout droit sortis du laboratoire de Florence Lesage.



© Maikya Studio

## Florence Lesage, nouvelle cheffe pâtissière, Championne du monde des Arts sucrés en 2022, présente ses premières créations

Originnaire de Picardie, Florence Lesage a posé ses bagages à Fleur de Loire, en août 2023. Après plusieurs semaines à avoir observé le travail des équipes, écouté les attentes des clients, et à prendre ses marques dans son nouveau laboratoire, la cheffe pâtissière a débuté par des petits gâteaux pour le kiosque à pâtisseries, puis enchaîné avec les desserts des deux restaurants gastronomiques du chef doublement étoilé Christophe Hay.

Venue du Westin Paris Vendôme, hôtel 4 étoiles parisien, où elle a passé six ans, Florence Lesage a souhaité, à Blois, s'inspirer du territoire et de ses produits, mais aussi des découvertes de Christophe Hay au gré de ses voyages. Ainsi son éclair au chocolat - « *mon gâteau préféré* » - est travaillé avec un chocolat à 70% de cacao, déniché par le chef lors d'une échappée au Pérou. Quant à la « *vanille givrée* », rare car riche en vanilline - jusqu'à 5% - et utilisée pour la bûche signature « *Promenade à Chambord* », elle est produite par Julien Pascal en Nouvelle Calédonie, où Christophe Hay s'est rendu.



© Fleur de Loire

## **Une bûche inspirée par Chambord, les bois et la Loire, déjà disponible en pré-commande, et bientôt accessible en 2 déclinaisons**

Déjà disponible en pré-commande, et à la vente à partir du 15 décembre 2023\*, la bûche signature « *Promenade à Chambord* » épouse la forme de l'emblème de Fleur de Loire, clin d'œil aux courbes évoquées par les mouvements du fleuve royal. Christophe Hay aime la comparer à « *une balade gourmande dans les bois* ». Et pour cause : mûres et framboises s'y rencontrent. Des fruits ramassés à maturité, aux environs de Blois, puis déshydratés, transformés en purée et préservés au froid. Un mélange qui s'accorde avec délicatesse à la liqueur Chambord et au biscuit madeleine.

Pour cette fin d'année, cette bûche signature va également se décliner en entremets et en portion individuelle. Par ailleurs, dès la mi-décembre, une bûche chocolat et une bûche vanille compléteront cette offre de Noël.

[\\*https://boutique-christophe-hay.com/](https://boutique-christophe-hay.com/)



© Maikya Studio

## Les panettones de Franck Collas, trois fois finalistes de la Coupe du monde de la spécialité

Fleur de Loire et son kiosque, ce sont aussi des pains et des viennoiseries. Le tout sous la houlette du boulanger Franck Collas, autrefois installé à Beaugency. **Meilleur apprenti de France en boulangerie en 1992**, plusieurs fois récompensé dans des concours internationaux, il a rejoint les équipes de Christophe Hay à l'automne 2022. Signe particulier : Franck Collas a été **trois fois finaliste de la Coupe du monde de panettone**.

Autant dire qu'il réussit à merveille la recette, dans sa version milanaise, qu'il propose pour cette fin d'année au kiosque de Fleur de Loire. Son secret, acquis lors d'une formation en Suisse et de stages avec des Italiens : une longue fermentation sans levure et une préparation accommodée avec des fruits qui ont macéré dans la vanille.





Copyright © Agence Catherine Barrier 2023 - [www.catherinebarrier.com](http://www.catherinebarrier.com)