

CHRISTOPHE HAY



DOSSIER DE PRESSE 2021

PORTRAIT DU CHEF

Natif de Vendôme, Christophe Hay puise son amour du terroir et son désir d'être cuisinier dans ses souvenirs d'enfance. Il a grandi à Cloyes-sur-le-Loir, un village de la région Centre, à la frontière entre la Beauce et le Perche. Ses grands-parents maternels élevaient des vaches laitières et cultivaient cent trente hectares de terre, des gestes et des odeurs de ferme dont Christophe Hay se souvient encore. La famille Hay cultivait un potager et possédait des poules et des lapins, des produits qui permettait de composer les déjeuners partagés en famille le dimanche. Le jeune chef qui, dès l'âge de huit ans savait qu'il deviendrait cuisinier, a appris le travail de la viande et la préparation des terrines et des charcuteries aux côtés de son père boucher. Ces souvenirs d'enfance liés au terroir, à la passion des produits issus de la terre, à la patience et la rigueur du métier de ses grands-parents ont profondément marqué le futur chef doublement étoilé de La Maison d'à Côté, distingué en janvier 2020 par le Guide Michelin 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



PORTRAIT DU CHEF

Christophe Hay a fait ses débuts en cuisine aux côtés d'Eric Reithler, Au Rendez-Vous des Pêcheurs, table étoilée située à Blois. En 2001, le chef blésois lui présente Paul Bocuse. Cette rencontre décisive marquera profondément Christophe Hay, autant sur le plan humain que 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).

« Avec Eric Reithler, Monsieur Paul est ma grande influence culinaire. Je ne pourrai jamais décrire entièrement ce que je lui dois, c'est un héritage complexe qui dépasse la cuisine. Il m'a appris une certaine rigueur, une ouverture d'esprit, une vraie conscience de cuisinier et le respect des produits. » Christophe Hay



PORTRAIT DU CHEF

L'aventure avec Paul Bocuse Outre-Atlantique dure cinq ans, il assure la promotion des produits français et encourage déjà les productions biologiques et le circuit court. Dans une région au climat subtropical, des français installés au nord de Miami cultivaient des légumes et des fraises qui permettaient au chef de s'approvisionner localement.

En 2007, des impératifs familiaux font revenir la famille Hay à Paris. Il 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 VII et du Bel-Ami. 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 son terroir et les bords de Loire.



PORTRAIT DU CHEF

Avec son épouse Emmanuelle Hay, ils ont un véritable coup de cœur pour un restaurant à vendre au cœur du village de Montlivault, situé à côté de Blois. Il propose alors à deux de ses proches collaborateurs de le suivre, Nicolas Aubry et Charles Bernabé acceptent le défi.

Pour Christophe et Emmanuelle Hay, cette aventure naissante à La Maison d'à Côté en 2014 se poursuit rapidement avec l'ouverture d'un petit hôtel attenant en 2014 et d'une table bistronomique deux ans plus tard, pour rendre la gastronomie accessible à tous. C'est à Nicolas Aubry qu'il confiera la clé des cuisines et la convivialité de Côté Bistro. Trois ans plus tard, en 2019, Christophe Hay ouvre un second restaurant avec la même promesse de qualité, La Table d'à Côté, située entre Orléans et la Sologne où la cheffe exécutive Marie Gricourt est la garante des cuisines depuis l'été 2020.

Ses établissements ont rapidement été récompensés par les guides gastronomiques. Un an après son ouverture, en 2015, La Maison d'à Côté reçoit sa première étoile Michelin suivie d'un deuxième macaron en 2019. Cette même année, La Table d'à Côté à Ardon est auréolée d'une première étoile et Côté Bistro, du Bib Gourmand.



Autant de récompenses qui saluent le travail et l'investissement du chef qui sait depuis son plus jeune âge que l'essentiel est "au plus proche" des gens, des produits, des saisons... de tout ce qui l'entoure. La Maison d'à Côté a été distinguée d'un macaron vert en janvier 2020 par le Guide Michelin pour l'authenticité du travail du chef qualifié de « gastronomie durable ». En décembre de cette même année, sa passion du terroir, ses engagements écologiques, sa bienveillance et sa rigueur lui ont valu le titre de "Cuisinier de l'année 2021" par le guide Gault & Millau.

“CUISINIER DE L'ANNÉE 2021” PAR LE GAULT & MILLAU



Très ému et fier de partager cette récompense avec son équipe qui l'accompagne et le soutient dans son quotidien, le chef ambassadeur du Val de Loire incarne pour cette année 2021 la nouvelle destinée de la gastronomie : durable, responsable et à l'écoute de celles et ceux qui oeuvrent à la préservation de nos terroirs.

« Ce titre de Cuisinier de l'année, je le partage avec mon épouse Emmanuelle qui m'accompagne depuis toujours... Et je le dédie également à mes équipes qui me soutiennent au quotidien. Avec ce titre, ce n'est pas uniquement mon métier de chef qui est récompensé, ce sont toutes nos démarches et nos engagements pour défendre une cuisine régionale, durable et responsable. »

Christophe Hay



CHRISTOPHE HAY CUISINIER DE L'ANNÉE 2021

Pour beaucoup d'entre nous, 2020 aura été une année compliquée, pleine d'incertitudes, parfois d'angoisses, souvent de prudence et de précautions à tous niveaux. Mais pour Christophe Hay, elle aura aussi servi de révélateur.

Engagé dès le premier jour pour secourir les démunis ou aider les soignants, il a aussi réfléchi longuement au sens de son métier, à sa vocation mais aussi à sa véritable mission à travers son métier de cuisinier.

Nourrir les autres, nourrir son prochain, il y a dans l'expression une lecture de charité et d'humanité qu'il suit à la lettre. Son prochain, c'est aussi celui qui habite près de chez lui, ces producteurs qu'il traite avec respect et fidélité, ces clients qu'il connaît bien, tous ceux qui habitent et font vivre ce territoire où il s'épanouit.

Lorsqu'il est arrivé il y a six ans, il n'y avait qu'un seul pêcheur de Loire, aujourd'hui il a relancé une activité et peut se permettre (il n'y a pas de poissons de mer à la carte) de travailler le brochet, la carpe, le sandre, la tanche, les goujons, le silure, le mulot et bien d'autres.

Solidaire de ses brigades, il est aussi un capitaine avisé qui motive et fait progresser une équipe toute dévouée à cette noble cause de nourrir tout en aidant le voisin, incluant la dimension de cet artisanat de l'épicurisme, qui touche à l'art, au plaisir festif et à la valorisation d'un patrimoine national.

La cuisine de Christophe Hay a les vertus de la dignité et de l'engagement. Elle est transparente comme l'arcanson, visant à la pureté du diamant, solidaire et durable, optant toujours pour le goût vrai plutôt que le goût fort, mettant en situation la pêche, le maraîchage et l'humble inspiration du cuisinier dans des tableaux d'une vibrante sincérité.



LA MAISON D'À CÔTÉ



17 RUE DE CHAMBORD
MONTLIVAUT (41)

T. 02 54 20 62 30

Chef Christophe Hay

Sommelier Sébastien Durance

Fermetures mardi, mercredi

M: 88 à 178 €



UN CHEF TERROIRISTE

Sa démarche culinaire puise son inspiration dans les terroirs ligérien et solognot. Réhabilitation des poissons de Loire, valorisation du gibier de Sologne, cueillette dans son jardin potager : la cuisine de ce chef "terroiriste" pense au-delà de l'assiette. Elle puise son caractère dans les paysages, le savoir-faire des hommes et des femmes et les produits de la région. Ses plats signatures se composent des richesses régionales et s'inspirent du patrimoine historique et culturel de la région, comme en témoignent la "Carpe à la Chambord", le "Lièvre à la Royale" ou encore son élevage de boeufs Wagyu, un produit d'exception. Sa cuisine étaye à elle seule bon sens, naturalité et conscience des produits.

Ambassadeur du Val de Loire, Christophe Hay s'inspire de la nature et de ses éléments. « Lorsque je pense à mon Val de Loire, une foule d'images défile : fleuve, rivières et étangs, forêts, champs et potagers, châteaux, fermes, vignes, faune et flore sauvage », souligne ce chef au naturel.



UN CHEF TERROIRISTE

Dans ses assiettes, le respect et la mise en valeur de la biodiversité sont omniprésents. Christophe Hay souhaite que chacune transmette des émotions, évoque la douceur de vivre de sa région et reflète le talent des hommes et des femmes - agriculteurs, pêcheurs, cueilleurs etc. - qui la font vivre. Des engagements que partagent avec lui ses équipes, dont certains ont été récompensés cette année par le guide jaune pour leur excellence dans la profession.



Carpe "à la Chambord", truffe aestivum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny



Le chèvre de la ferme Bréviande, mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

UN CHEF TERROIRISTE

« Talent des hommes, talent des femmes, talent de la terre, talent de la nature : pour moi, c'est un tout. C'est cela que j'appelle la cuisine du respect. »

Christophe Hay

Lors de l'ouverture de La Maison d'à Côté, Christophe Hay s'est constitué un réseau de producteurs aux savoir-faire ancestraux, à la fiabilité et à la qualité de travail irréprochables. Au fil du temps, il a noué des liens solides avec des femmes et des hommes de terrain qui œuvrent quotidiennement et avec passion pour produire et élever, dans le respect de l'environnement. Lors de la conception de ses assiettes, Christophe Hay n'oublie jamais de mentionner l'origine des produits qui les composent pour rendre hommage aux producteurs.



Boeuf Wagyu de notre élevage, variétés de choux, consommé aux vermicelles

UN CHEF DÉFENSEUR DE LA BIODIVERSITÉ

LES BŒUFS WAGYU ÉLEVÉS PAR YVAN DERSOIR

En quête de produits rares à sublimer, Christophe Hay a acquis en 2019 un cheptel de 27 bœufs Wagyu issus de l'élevage solognot de Thierry Roussel. Aujourd'hui, ils sont une soixantaine. Attentif au bien-être animal, Christophe Hay a confié l'élevage de cinq porcs gascons et de ces bœufs d'origine japonaise à l'éleveur Yvan Dersoir installé à Challain-la-Potherie dans le Maine-et-Loire. Fils de boucher, Christophe Hay tient à maîtriser l'élevage d'une viande qu'il cuisine. La qualité des soins apportés aux bœufs permet de produire une viande exceptionnelle. Yvan Dersoir travaille avec des agriculteurs et des éleveurs laitiers pour nourrir les veaux Wagyu et assurer l'alimentation des bêtes.



Cette viande persillée exceptionnelle nécessite des techniques d'élevage spécifiques. Après leur naissance, les animaux passent trente-six mois en pâture. Ensuite, ils vivent de six à neuf mois 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. Ils sont massés, et nourris d'un mélange de céréales et de lin, des techniques qui permettent d'obtenir une viande au goût d'umami, la cinquième saveur identifiée par les japonais et qui, selon le chef, enrobe le palais de façon remarquable.

La viande de ces animaux de 650 kilos est répartie entre les trois restaurants de Christophe Hay.

« C'est la seule personne que je connaisse capable de valoriser aussi bien les animaux. Il sait tout faire, tout travailler. C'est très rare ces personnes-là. »

Yvan Dersoir

LE JARDIN POTAGER CULTIVÉ PAR ALAIN GAILLARD

A quelques pas de La Maison d'à Côté, Christophe Hay a créé un jardin potager de 3000m² dont il a confié le soin en permaculture à Alain Gaillard, également producteur de safran. Leur collaboration avec le Conservatoire des semences locales de la région Centre Val de Loire permet au chef et à Alain Gaillard de faire renaître des variétés anciennes telles que le céleri violet de Tours, la sucrine du Berry ou encore le melon sucrin de Tours.

Légumes locaux et légumes d'ailleurs (semences sud-américaines et asiatiques tels que la baie de Sichuan) sont cultivés en conduite écologique, sans utilisation de pesticides et permettent au chef d'être autonome pendant presque la moitié de l'année. Le chef et Alain Gaillard y font des expériences à la recherche d'aromates comme l'hysope, l'agastache ou la celtuce pour embarquer les sens des clients encore plus loin dans la découverte des saveurs.



« Ce jardin est le fil conducteur de la carte de la Maison. Nous ne sommes plus figés sur quatre changements de carte par an, c'est le produit qui décide. »

Christophe Hay

LES POISSONS DE LOIRE DE SYLVAIN ARNOULT

La Loire offre une formidable diversité piscicole et Christophe Hay a à cœur de réhabiliter dans ses assiettes ces poissons de Loire méconnus et parfois sous-estimés. Selon la saison, il pêche l'alose, le sandre, le brochet, la lamproie, le mulot ou encore la carpe, à bord du chaland de Loire (barque typique à fond plat) de Sylvain Arnoult, l'un des derniers pêcheurs de Loire professionnel. Christophe Hay a d'ailleurs fait le choix de ne plus servir de poissons d'eau de mer dans son restaurant La Maison d'à Côté**. Il respecte les périodes de reproduction de ces poissons de Loire et est engagé dans la pêche durable.

« Le chef représente le renouveau, il a une cuisine engagée, responsable et respectueuse des saisons et de l'environnement »

Sylvain Arnoult



Épris de nature, des odeurs et de l'apaisement qu'elle offre, Christophe Hay met en valeur, aussi bien les richesses du terroir ligérien que les ressources que procurent les forêts foisonnantes de Sologne. Des fougères, de la mousse ou encore de la bruyère en fleur sont ramassées pour orner les assiettes de ses maisons.

Authenticité des produits qu'il sélectionne, valorisation des savoir-faire des producteurs, engagement éco-responsable : la démarche de Christophe Hay est cohérente et circulaire de la terre à l'assiette. En 2016, le bâtiment de la Maison d'à Côté a été rénové dans ce sens. Isolation éco-responsable, énergie éolienne, induction, tri, compost pour enrichir le jardin potager, utilisation de légumes mal calibrés, limitation des déchets, autant de mesures engagées vers plus de responsabilité.

UN CHEF PARITAIRE, SOUCIEUX DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

La bienveillance, Christophe Hay l'a observée chez ses pairs, et en particulier auprès du "cuisinier du Siècle et Pape de la Gastronomie" Paul Bocuse.

« Paul Bocuse a été très bienveillant avec moi et si je fonctionne comme cela avec mes équipes aujourd'hui, c'est en partie grâce à lui. » Christophe Hay

Actuellement, 18 femmes et 18 hommes collaborent dans l'univers du chef. Le chef met un point d'honneur à travailler avec autant de femmes que d'hommes.

Il a instauré la collégialité dans l'élaboration des cartes en impliquant l'ensemble de sa brigade et la cuisine ouverte permet à chacun d'avoir un œil en salle ce qui favorise la prise de responsabilités de ses équipes. Il valorise ses cuisiniers en citant leur nom sur les cartes et en les invitant à servir eux-mêmes leur plat en salle pour en assurer la présentation auprès des clients.

Ce mode de collaboration équitable a fait ses preuves, ses équipes lui sont fidèles. Attentif à leur bien-être au travail, Christophe Hay a fait redresser les plans de travail de sa cuisine afin que ses équipes puissent travailler dans les meilleures conditions possibles.

« Le respect est un principe fondateur qui imprègne toutes mes démarches : valoriser la nature et le terroir, les artisans et les producteurs qui nous entourent, les hommes et les femmes qui travaillent avec moi quotidiennement. » Christophe HAY



UN CHEF ATTENTIF À LA TRANSMISSION ET A L'EDUCATION AU GOÛT

Techniques, gestes, savoir-faire, sélection des produits : la transmission est au cœur de la démarche du chef, aussi bien avec ses équipes que dans ses investissements à l'extérieur. Pour lui, l'attention des enfants passe par l'éducation au goût qui permet d'éveiller leur curiosité au monde qui les entoure. Le chef s'investit donc en tant que formateur au sein de trois écoles de la région Centre Val de Loire, des lycées hôteliers de Blois et d'Orléans, ainsi que du CFA de Tours. Il intervient également à l'école Ferrandi à Paris et à l'Institut Paul Bocuse à Lyon.

Christophe Hay accompagne également les chefs des cuisines des collèges du Loir-et-Cher en formant les équipes en place dans les collèges à "cuisiner et se faire plaisir" en travaillant des produits locaux et en plaçant le végétal au cœur de l'assiette.

Parrain d'une classe de CE2 à Saint-Jean de Braye dans le Loiret, il a initié avec les élèves un projet baptisé Confichouettes, des confitures réalisées avec des fruits abîmés et dont les bénéfices sont reversés à l'association CAN Donovan CER, qui vise à améliorer les conditions d'hospitalisations des enfants atteints de cancers.



UN CHEF ALTRUISTE



Christophe Hay s'engage depuis près de 7 ans auprès des Restos du Cœur de Blois, pour qui il organise chaque fin d'année, la préparation et la distribution de repas chauds, entouré de ses équipes et animé par la générosité et le soutien de ses amis producteurs.

En janvier 2021, Christophe Hay a été distingué de la médaille de chevalier nationale de l'ordre du Mérite pour son investissement dans les EHPAD durant le premier confinement de 2020. Une distinction qui récompense les engagements solidaires du chef et de ses équipes tout au long de la période.

LA SÉLECTION DE PRODUCTEURS DE CHRISTOPHE HAY

Les produits laitiers

d'Anne-Marie Hahusseau

Propriétaire d'une exploitation familiale menée en polyculture où cohabitent une centaine de vaches laitières et des vignes, Anne-Marie Hahusseau vend à la ferme les vins, le lait, les fromages, les yaourts et le beurre produits et transformés sur place.

« J'admire beaucoup son courage, la douceur avec laquelle elle soigne ses bêtes, la qualité et l'intégrité de ses produits. »

Christophe Hay

La géline de Touraine et les pintades de la race locale "perle noire"

de Michel Angier et Adèle Champdavoine

Installée à Arville dans le Loir-et-Cher, Adèle Champdavoine a récemment développé son élevage de gélines. Elle élève ses pintades noires et ses poules pondeuses dans un paysage verdoyant composé de son potager, de son verger, et des champs de céréales biologiques alentour.

Installé à Gy-en-Sologne, Michel Angier fait partie des rares éleveurs de cette "perle noire", une poule à la chair rosée qui ne supporte aucun stress et qui requiert une attention et un soin particuliers.

« Quand je suis revenu dans la région, je tenais absolument à servir à ma table cette « dame noire » emblématique du Val de Loire, que l'on appréciait déjà à la table de François 1er. »

Christophe Hay

« Christophe et ses équipes sont des personnes engagées qui soutiennent le travail de ma petite ferme. Dans sa cuisine, le chef s'engage à sauvegarder nos races locales comme la Géline de Touraine. »

Adèle Champdavoine

LA SÉLECTION DE PRODUCTEURS DE CHRISTOPHE HAY

Les vins de Loire biologiques élaborés en biodynamie

de Noëlla Morantin, du domaine Bois Lucas

Depuis 2011, elle est propriétaire de ses vignes après s'être formée aux côtés des meilleurs dans le domaine des vins bio. Elle applique à chacune de ses parcelles (6 hectares) les principes de la biodynamie. Les vendanges sont faites à la main, la vinification se fait avec des levures indigènes et l'ajout de sulfites est minime.

« Ces choix se traduisent dans le verre par une personnalité bien définie : ses vins lui ressemblent. Grâce et netteté, grande pureté aromatique, rondeur fruitée pour les blancs de sauvignon, finesse et fraîcheur pour les rouges. » Christophe Hay

« J'ai eu la chance de croiser les pas de Christophe dans les premiers temps de son installation à Montlivault. Son engagement en faveur de la production locale est remarquable, que ce soit dans son jardin ou dans ses choix de fournisseurs. Sa cuisine est ancrée dans notre paysage de Loire, elle reflète admirablement, au cours des saisons, la diversité de nos produits ».

Noëlla Morantin

Le caviar de Sologne

de la Maison Hennequart

Depuis 10 ans, Vincent et Patricia Hennequart sont installés à Saint-Viâtre, où ils se consacrent à l'élevage d'esturgeons baeri, d'origine sibérienne et adaptés aux étangs de Sologne. Les poissons nagent dans de vastes bassins oxygénés. Le caviar est extrait vers 7 ou 8 ans, lorsque l'esturgeon arrive à maturité.

« Tous ces étangs solognots isolés les uns des autres par de vastes étendues de forêt créent des conditions écologiques idéales pour obtenir un excellent caviar dont le goût est doux et noisetté. »

Christophe Hay

« Je dirai que Christophe est dans sa cuisine comme il est avec les gens : authentique et raffiné. Animé par une vision précise de son art, il cherche les produits avec gourmandise et les emmène dans la lumière pour provoquer l'émotion. Travailler avec lui c'est un pur bonheur »

Vincent Hennequart

LA SÉLECTION DE PRODUCTEURS DE CHRISTOPHE HAY

L'asperge de Sologne

de Jean-Michel Morand

Si l'asperge de Vineuil a perdu de sa superbe, il demeure encore des cultivateurs qui la font perdurer.

A Saint-Claude-de-Diray, Jean-Michel Morand est le seul à la cultiver en bio.

« Ces asperges tendres et savoureuses sont un fleuron de ma cuisine. » Christophe Hay

La charcuterie

de Mickaël Grignon

Installé à la Ferté-Saint-Cyr, cet artisan cumule les titres de champion de France d'andouillette à la ficelle, et de champion d'Europe de boudin blanc. Il maîtrise la salaison du gibier à la perfection et propose des saucissons et des jambons de biche et de sanglier. Christophe Hay a développé avec lui des saucissons et jambons de bœuf wagyu.

« Le travail de Mickaël est très loin de se résumer à la charcuterie et à la salaison. En automne, il est un excellent fournisseur de gibier à poil et à plume [...]. » Christophe Hay

Les vins de Cheverny bio et naturels

des Frères Puzelat, Clos du Tue-Bœuf

Depuis le XV^{ème} siècle, la famille Puzelat est installée au Clos du Tue-Bœuf. En 1996, Thierry et Jean-Marie Puzelat ont converti le domaine familial au vin biologique et naturel.

« Les vignes du Tue-Bœuf sont isolées des autres zones agricoles par une mosaïque de friches et de bois qui donnent à leur domaine une atmosphère unique, l'impression d'être loin de tout, au cœur de la nature. » Christophe Hay

Le fromage de chèvre

de la ferme Bréviande de Sylvie et Jean-Christophe Durepaire

Leur ferme familiale est en agriculture biologique depuis 1964. Ils sont spécialisés dans l'élevage caprin et la fabrication de fromage au lait cru. Leur troupeau se compose de 100 chèvres de race Alpine. Les animaux sont nourris avec les fourrages et céréales produits sur l'exploitation. Leur production est saisonnée ce qui signifie que la période de reproduction suit le cycle naturel des saisons, ils ont fait le choix de respecter le rythme de leurs animaux.

LA SÉLECTION DE PRODUCTEURS DE CHRISTOPHE HAY

Le miel et les truffes de Sologne

de Marie-Anne Mignot et de Jean-Pierre Chaussard

Leur propriété est un paradis terrestre où les fruits, les légumes et les fleurs s'épanouissent sous l'œil attentif de Jean-Pierre Chaussard et de Marie-Anne Mignot. Ils élèvent également des écrevisses de race Pattes-grêles. Les abeilles butinent en fonction des saisons, le saule, le prunellier, l'aubépine, les acacias du Val du Loire mais aussi la bruyère Erica, le châtaignier et la ronce en Sologne.

« Ils viennent régulièrement prendre soin de deux ruches qu'ils ont posées dans mon jardin potager. Dans la cire de ces ruches, je confis mes filets de sandre, ce qui leur donne du moelleux et un petit goût miellé. »

Christophe Hay

Les sols argilo-calcaires permettent le développement de la truffière de Jean-Pierre Chaussard plantée sur trois hectares en chênes pubescents et en chênes verts.

« Christophe compose à merveille avec la saisonnalité de ce que nous, producteurs, et aussi Dame Nature, pouvons lui proposer ! » Marie-Anne Mignot et Jean-Pierre Chaussard



PROCHAINEMENT ...
EN ÉTÉ 2022

CHRISTOPHE HAY PRÉSENTE FLEUR DE LOIRE



Après 6 années passées à Montlivault à valoriser une gastronomie de terroir organique et durable, le chef doublement étoilé Christophe Hay annonce avec émotion la naissance de son nouveau projet de région, installé à Blois, "Fleur de Loire" et la fermeture de ses établissements (La Maison d'à Côté** et Côté Bistro) au printemps 2022. Ce futur lieu de vie rassemblera dans un seul et même endroit, un nouveau restaurant gastronomique, un bistro, un kiosque à pâtisserie, un hôtel 5 étoiles (44 chambres dont 11 suites) ainsi qu'un spa Sisley.

"Fleur de Loire" est avant tout un projet connecté à la nature et résolument contemporain avec une vision de la gastronomie, de l'hôtellerie et du bien-être, tournées vers l'extérieur... Un projet de région et une ode au plus long fleuve de France, animé par un art de vivre patrimonial accessible au plus grand nombre, distillant ici et là les plus beaux joyaux de la Loire.

Les mots clés de ce nouveau projet sont patrimoine & savoir-faire. Au regard de la cuisine du chef Christophe Hay et du paysage dans lequel elle s'inscrit, "Fleur de Loire" offrira l'expérience d'un temps suspendu dans un environnement éco-responsable cohérent avec la nature et la culture de son terroir ligérien.

« Être chef, c'est bien sûr défendre et valoriser un terroir et ses richesses, les femmes et les hommes qui les travaillent et les transforment chaque jour. Enfants de la région, c'est tout naturellement qu'avec Emmanuelle, mon épouse, nous avons souhaité nous installer à Blois et poursuivre notre nouvelle aventure à "Fleur de Loire". Ce choix n'est pas un hasard. Le Val de Loire, ses terres fertiles, ses forêts, ses étangs, son fleuve et l'énergie qu'il nous transmet, sa douceur de vivre et le cœur de ses habitants, nous appelaient. Ce nouveau projet devrait prendre tout son sens au cœur de cette belle région. » Christophe Hay

Afin de donner corps à sa vision, Christophe Hay a une nouvelle fois accordé toute sa confiance à Caroline Tissier. Pour préserver l'âme du lieu tout en l'ouvrant aux métamorphoses d'une nature orientée vers la Loire, calme et imprévisible, l'architecte et décoratrice d'intérieur misera sur un univers élégant et haut de gamme, avec le souci d'une mise en scène intégrant les décors naturels du patrimoine ligérien et la magie de son histoire. Témoignage à venir de la diversité créative des artistes et des artisans du Centre Val de Loire, "Fleur de Loire" entend devenir un lieu incontournable des savoir-faire locaux et de l'excellence à la française.

Le lieu s'inspirera des paysages ligérien et solognot, jouant sur les codes du naturalisme associé aux nouveaux standards de la gastronomie et de l'hôtellerie haut-de-gamme. Un décor harmonieux et cohérent imprégné d'entrelacements de laiton, de marbre, de céramique, de bois et de verre pour offrir à ses visiteurs une expérience immersive dans l'univers « Fleur de Loire ».

"Fleur de Loire" entend devenir un lieu incontournable pour les habitants de la région comme pour les voyageurs en quête d'instant de qualité. Tous les épicuriens s'y retrouveront, au plus proche des patrimoines gastronomique, naturel et culturel de la région des Châteaux de la Loire.



AGENCE

Catherine
BARRIER

L'EXPERTISE
EN GASTRONOMIE

Bibliothèque photos disponibles en téléchargement **ICI**

Contact Presse & médias

Romane Groleau

Mobile +33 (0)6 64 31 28 41

Standard +33 (0)2 47 49 24 79

romane@catherinebarrier.com

Agence Catherine Barrier - 2 rue de la Serpe - 37000 - Tours

+33 (0)2 47 49 24 79

www.catherinebarrier.com