



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A Blois, le 27 juillet 2022

Découvrez les premières images de Fleur de Loire

[Fleur de Loire](#), l'établissement Relais & Châteaux du chef Christophe Hay inauguré le 27 juin à Blois dévoile ses premières images. Édifice historique du XVII^e siècle construit sur ordre de Gaston d'Orléans, frère du roi Louis XIII, le nouveau lieu de vie du chef Christophe Hay est pensé comme une Maison Gastronomique, portant la promesse d'un séjour hors du temps, entre quiétude et déconnexion, valorisation des richesses du terroir ligérien, patrimoine historique et émotions grandeur nature. 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, place naturellement l'hospitalité au cœur de ses valeurs.

La décoration et l'architecture d'intérieur de Fleur de Loire ont été intégralement pensés par l'architecte et décoratrice Caroline Tissier. Entre la décoratrice et le chef Christophe Hay, la belle histoire remonte déjà à plusieurs années. Le chef avait en effet choisi la créatrice d'ambiances inspirées pour son tout premier restaurant, la Maison d'à Côté**, ouvert en 2014 à proximité de Chambord. D'autres collaborations ont suivi, à l'image de la Table d'à Côté*, inaugurée en 2019 et rapidement distinguée. Pour composer un écrin aussi sensoriel que contemporain, le seul souhait exprimé par Christophe Hay était de penser le design en s'inspirant de la nature, des eaux tumultueuses de la Loire, du patrimoine ligérien et de sa belle minéralité.



FLEUR DE LOIRE ©ALEXANDRE-MOULARD

Restaurant

Gastronomique

Christophe

Hay

Poumon du projet, le restaurant signature du chef prend place au cœur de Fleur de Loire, au premier étage du bâtiment principal. Les deux bras de l'édifice, de part et d'autre du restaurant gastronomique, accueillent les visiteurs dans cet écrin ligérien. Ce restaurant signature bénéficie d'une vue unique. D'un côté, un panorama du fleuve majestueux ; de l'autre, l'église et ses vitraux. Depuis la cuisine, installée au centre d'une salle de 35 couverts, le chef propose de découvrir son identité culinaire, dictée par le cycle de la nature des environs. Goûts, couleurs et parfums originels, le restaurant Christophe Hay convoque et sublime les richesses des terroirs ligérien et solonot.

Infos pratiques : Ouverture du mardi au samedi, midi et soir, menus de 98€ à 325€



[VISUELS DU RESTAURANT CHRISTOPHE HAY](#)
[CARTE DU RESTAURANT](#)
[VISUELS DES PLATS DU RESTAURANT CHRISTOPHE HAY](#)

Restaurant

Gastronomique

Amour

Blanc

Dans un bâtiment moderne construit ex nihilo et situé dans le prolongement de l'aile gauche de Fleur de Loire, le restaurant « Amour Blanc », nommé ainsi en hommage au poisson d'eau douce éponyme auquel le chef est attaché, prend place dans un bâtiment contemporain de pierre et de verre. « Amour Blanc » n'est pas un bistro, c'est un restaurant à part entière où l'exigence de qualité et la signature du chef se retrouvent dans chaque assiette. *Infos pratiques : ouverture tous les jours de la semaine, midi et soir ; entrées de 21€ à 32 €; plats de 23€ à 39€; desserts à 16€ et menu en 5 services à 75€.*



[VISUELS DU RESTAURANT AMOUR BLANC](#)
[CARTE DU RESTAURANT](#)
[VISUELS DES PLATS DU RESTAURANT AMOUR BLANC](#)

Les

chambres

et

suites

Fenêtres grandes ouvertes sur les paysages de la vallée de la Loire, conçues comme d'élégants écrans où la décoration est inspirée par les richesses des terroirs solognot et ligérien, les chambres et suites offrent une parenthèse de déconnexion. Au rez-de-chaussée, elles bénéficient de terrasses calmes et privatives, quand celles du premier étage s'élèvent pour mieux contempler la Loire. La bienveillance et le confort signent cette expérience unique au cœur de la ville de Blois. L'artiste Lauren Collin joue avec les textures et les matières pour faire revivre dans les chambres, les spécificités de la nature environnante. De la même façon, l'artiste Géraldine Lépiciier intègre dans les chambres des éléments issus de la nature à l'image de ses bois flottés.



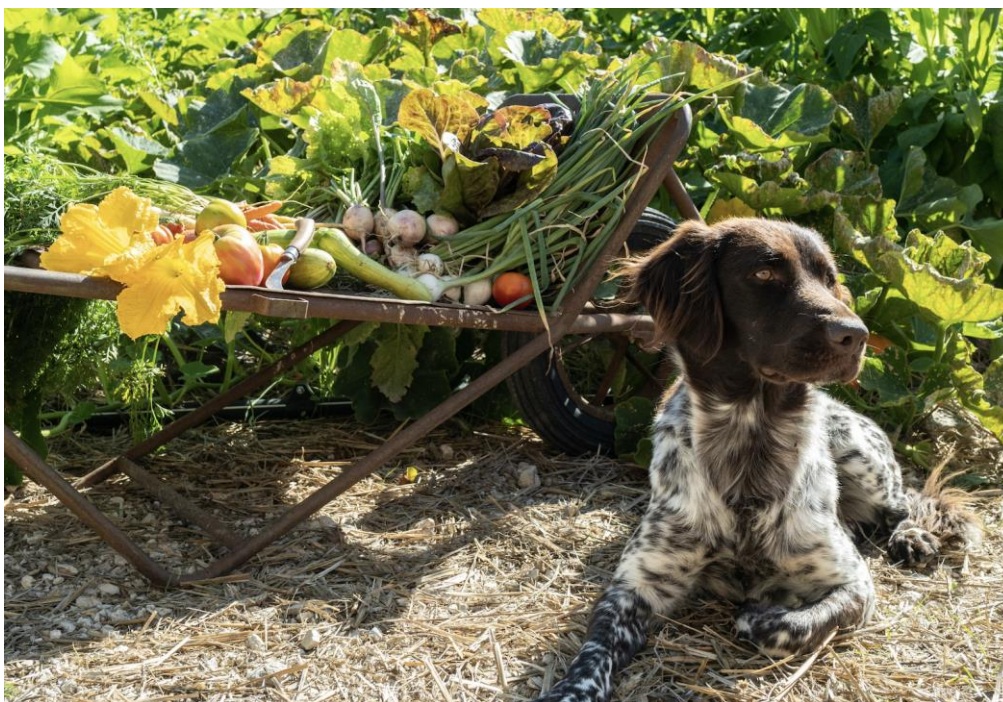
FLEUR DE LOIRE ©ALEXANDRE-MOULARD

[VISUELS DES CHAMBRES](#) ET SUITES

Le

jardin-potager

Pour être le plus autosuffisant possible en approvisionnement de fruits et de légumes, le chef a investi dans 1,5ha de terres aux alentours du bâtiment et est officiellement devenu chef agriculteur. Si, historiquement, la rive de Blois-Vienne était constituée de terres maraîchères, elles ont aujourd'hui disparu. En partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes, Christophe Hay et ses équipes développent un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées, de sorte à faire revivre les terres maraîchères du Val de Blois. L'objectif du chef est de faire revivre, en plein centre-ville de Blois, ces produits phares du terroir.



FLEUR DE LOIRE ©ALEXANDRE-MOULARD

[VISUELS DU JARDIN](#)

Kiosque

à

pâtisseries

Situé au rez-de-chaussée du restaurant Amour Blanc, face à la Loire, le kiosque à pâtisseries est accessible par tous depuis la rue. Le chef pâtissier de Fleur de Loire, Maxime Maniez, y propose des créations classiques françaises (Paris-Brest, Opéra...) où l'accent est mis sur le goût juste. Le chef pâtissier s'approvisionne localement et partage avec le chef Christophe Hay la même passion pour les agrumes et la culture maraîchère. *Infos pratiques : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Le dimanche de 10h à 13h. Pâtisseries à partir de 7,50€ sur place et 5€ à emporter, possibilité d'avoir un tea time sur place.*

[CARTE DU KIOSQUE](#)

Autres espaces

Découvrez les autres espaces de Fleur de Loire



À propos : Le chef Christophe Hay, a inauguré [Fleur de Loire](#) le 27 juin 2022 à Blois, une Maison Gastronomique et hôtel Relais & Châteaux dans un bâtiment historique sur les bords de Loire du quartier de Blois Vienne et comprenant un restaurant gastronomique signature Christophe Hay, un deuxième restaurant « Amour Blanc », un hôtel de 44 chambres dont 11 suites, un kiosque à pâtisseries, une boutique-épicerie et un spa Sisley®. 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.