



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

A Blois, le jeudi 7 avril 2022

Fleur de Loire intègre l'association Relais & Châteaux

[Fleur de Loire](#), le projet du chef doublement étoilé Christophe Hay qui ouvrira ses portes le 13 juin 2022 à Blois, vient d'intégrer l'association Relais & Châteaux en adéquation avec leur philosophie commune de préservation des ressources et d'ancrage dans les terroirs.

« Enfant du pays, le chef doublement étoilé Christophe Hay a plus d'une corde à son arc. Agriculteur, jardinier, éleveur, pêcheur, il ouvre à Blois un hôtel raffiné de 33 chambres et 11 suites, et son restaurant gastronomique avec vue sur la Loire et la ville de Blois. Dans l'ancien hospice voulu par Gaston d'Orléans, fils d'Henri IV et de Marie de Médicis, les 5 000 m2 sont entièrement pensés dans le respect de l'environnement avec, dans la cour, un espace végétal poétique représentant les méandres du fleuve. Au spa, la marque haut de gamme Sisley a été choisie pour son expertise en phytocosmétologie. En cuisine, les ingrédients proviennent des élevages du chef (bœuf Wagyu par exemple), de son immense potager, ou sont sourcés auprès de producteurs alentour. Dans les chambres, zéro plastique, meubles en matériaux issus de forêts et d'entreprises écocertifiées. Réduction des déchets, de l'énergie, récupération de l'eau de pluie, etc.

Une expérience unique avec une gastronomie d'exception. »

 **RELAIS & CHATEAUX**



Voici quelques éléments de documentation susceptibles de vous intéresser :

- > [Dossier de presse](#) de Fleur de Loire
- > [Sélection de visuels](#) de modélisation 3D de Fleur de Loire
- > [Visuels de modélisation](#) du restaurant Amour blanc
- > [Dossier de presse](#) du chef Christophe Hay**
- > [Sélection de portraits](#) du chef
- > [Sélection de photos](#) de plats emblématiques du chef

À Propos de Fleur de Loire : Élu chef de l'année 2021 par le guide Gault & Millau, détenteur de deux étoiles rouges et d'une étoile verte au Guide Michelin, en juin 2022, le chef Christophe Hay inaugure [Fleur de Loire](#). Véritable lieu de vie de 44 chambres, dont 11 suites, un restaurant signature Christophe Hay, un deuxième restaurant Amour Blanc, un kiosque à pâtisserie, un bar, une épicerie et un spa Sisley®, Fleur de Loire est pensé comme une maison de gastronomie qui place l'hospitalité au cœur de ses valeurs, dans un ancien hospice chargé d'histoire.

À Propos de Relais & Châteaux : Créée en 1954, [Relais & Châteaux](#) est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir de délicieux voyages, un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu et à partager une expérience unique.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com

