



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À Blois, le 26 octobre 2022

À Fleur de Loire, Christophe Hay récupère ses deux étoiles et son étoile verte au Guide MICHELIN



Précédemment attribuées à La Maison d'à Côté à Montlivault, Christophe Hay, le chef de cuisine et gérant de la Maison de Gastronomie et hôtel Relais & Châteaux Fleur de Loire à Blois a récupéré hier ses deux étoiles au Guide MICHELIN ainsi que son étoile verte pour son restaurant signature.

“C'est avec beaucoup d'émotions et de bonheur que nous vous partageons cette belle nouvelle : le Restaurant Christophe Hay arbore fièrement ses deux étoiles restées en sursis depuis notre déménagement de La Maison d'à Côté.”

“Aujourd’hui, face à la Loire, nous continuons d’écrire notre histoire, soutenus par le guide Michelin. Merci pour cette confiance renouvelée et cette annonce au caractère unique, les étoiles étant habituellement dévoilées lors de la cérémonie et la sortie du Guide.”

“L’aventure ne pourrait s’écrire sans la belle et grande famille Fleur de Loire et cette passion commune qui nous anime, ni sans votre soutien et votre présence au quotidien, merci.”

Christophe Hay

Le chef avait obtenu sa première étoile en 2015, sa deuxième étoile en 2019 et l’étoile verte en 2020 à La Maison d’à Côté, son ancien établissement situé à Montlivault. Son deuxième établissement La Table d’à Côté situé à Ardon détient également une étoile au Guide MICHELIN depuis 2019.

Quelques liens utiles :

- > [Dossier de presse](#) de 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

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 gastronomique « Amour Blanc », un hôtel de 44 chambres dont 11 suites, un kiosque à pâtisseries, une boutique-épicerie et un spa Sisley®. Édifice historique du XVIIème siècle construit sur ordre de Gaston d’Orléans, frère du roi Louis XIII, le nouveau lieu de vie du chef Christophe Hay place l’hospitalité au cœur de ses valeurs. 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.