



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A Blois, le 13 juin 2022

Fleur de Loire reporte son ouverture au 27 juin et présente ses équipes

Aujourd'hui, lundi 13 juin 2022, le chef Christophe Hay a pris la parole à Blois afin d'annoncer le report de l'ouverture de [Fleur de Loire](#), Maison Gastronomique et hôtel Relais & Châteaux, qui s'installe sur les bords de Loire du quartier Blois-Vienne. Afin d'accueillir ses convives dans les meilleures conditions possibles, le chef a décidé de reporter de quelques semaines l'ouverture de l'établissement.

“Malgré le travail et l'implication remarquable de tous les acteurs du chantier, nous avons pris la décision de reporter l'ouverture de Fleur de Loire initialement prévue ce lundi 13 juin, jour de mes 45 ans, au lundi 27 juin prochain” explique le chef Christophe Hay.

Au cours de son allocution, le chef est revenu sur son projet, a présenté ses équipes et affiché sa volonté de réhabiliter les terres agricoles du Val de Blois :

“Nous avons un hectare et demi de cultures maraîchères aux alentours de Fleur de Loire qui nous permettent d'être autonomes dans la production de légumes. Nous mettons aussi en place un conservatoire de légumes pour préserver les variétés anciennes endémiques au Val de Loire. Cette autonomie de la terre à l'assiette nous permettra d'éviter le stockage des produits et les pertes éventuelles qui y sont liées.” Christophe Hay a indiqué vouloir que le potager de Fleur de Loire soit ouvert aux riverains et, plus largement, les jardins de Fleur de Loire.

Le chef a également présenté une partie de ses équipes : Pauline Bernard la directrice d'exploitation, Baptiste Ingouf le chef exécutif des pôles restauration, Maxime Maniez chef pâtissier, Alexandre Gemble le chef exécutif du restaurant Amour Blanc et Alexandre Gabriel le chef boulanger.



De gauche à droite : Alexandre Gabriel, Baptiste Ingouf, Christophe Hay, Alexandre Gemble et Maxime Maniez

“Je m’émerveille de voir mon équipe de base me suivre et d’accueillir de nouveaux talents. Fleur de Loire est avant tout une expérience de gastronomie avec un poumon central, le restaurant gastronomique Christophe Hay qui comprend 27 couverts et le restaurant Amour Blanc de 50 couverts.” indique le chef.



Pauline Bernard, Directrice d'exploitation
Forte d'une carrière de plus de 15 ans dans le management hôtelier, Pauline Bernard rencontre le chef Christophe Hay lorsqu'ils collaborent ensemble pour le groupe B Signature Hotels & Resorts en 2012. Elle poursuit sa carrière dans de prestigieux établissements (Sofitel, Hôtel Pont Royal) et dirige aujourd'hui l'exploitation de Fleur de Loire.
“Travailler ici c'est partager avec le chef des valeurs, communier avec la vie locale et proposer un produit différenciant dans un contexte urbain. Nous sommes le seul hôtel urbain de la région qui propose aussi bien de la gastronomie que des salles de réunion ou des chambres et suites familiales.”



Baptiste Ingouf, Chef exécutif
Après avoir passé deux ans dans les cuisines du Château de la Chèvre d'Or***** à Èze, Baptiste Ingouf rejoint les équipes de Christophe Hay à La Maison d'À Côté à Montlivault en 2017. D'abord chef de partie, il gravit les échelons et devient second puis chef de cuisine en août 2021. À Fleur de Loire, il aura la charge de coordonner les différents espaces de restauration et les équipes.
“J'accompagne le chef depuis cinq ans et nous avons un lien particulier ensemble lié à notre histoire commune. Nous sommes tous deux issus du monde agricole et paysan et avons un attachement au terroir et à la terre nouricière très fort. Je suis heureux de l'accompagner dans ce nouveau projet”.



Alexandre Gemble, Chef du restaurant Amour Blanc
Ancien du restaurant Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco puis premier chef de partie au restaurant Joël Robuchon de l'hôtel Metropole à Monte-Carlo, Alexandre Gemble est responsable des cuisines du restaurant Amour Blanc à Fleur de Loire.
“Je suis originaire de l'Yonne, mon père est agriculteur et nous avons des valeurs et un amour du terroir en commun avec le chef Christophe Hay, c'est ce qui m'a convaincu de le rejoindre dans ce projet. Le restaurant Amour Blanc propose une offre de restauration accessible au plus grand nombre de personnes. C'est une carte simplifiée, avec des prix abordables mais tout aussi goûteuse. Nous proposons des assiettes à partager comme la friture de gardons de Loire avec une sauce tartare et aussi des créations aux inspirations plus lointaines comme les pitas d'agneau de Sologne version orientale avec un pain au yaourt et agneau effiloché aux épices”.



Maxime Maniez, Chef pâtissier
Formé dans de prestigieux établissements (Cyril Lignac, TWG Tea Compagny en Chine) l'ancien chef pâtissier du Park Hyatt à Shanghai accède en 2018 au poste de chef pâtissier exécutif de Yuzu, établissement du groupe Yannick Alléno à Séoul. Ses influences asiatiques se retrouvent dans ses créations et son approche précise de la pâtisserie. En tant que chef pâtissier de Fleur de Loire, Maxime Maniez propose des produits classiques français (Paris-Brest, Opéra...) où l'accent est mis sur le goût juste.
“Mon arrivée sur Blois est aussi un moyen de me rapprocher de ma région natale et de la nature, c'est pourquoi je suis très heureux de rejoindre le projet du chef. On a la chance de pouvoir aller cueillir nos fruits et nos légumes chaque jour ! J'aime son état d'esprit et je pense que c'est quelque chose de spécial d'avoir une Maison Gastronomique hôtel Relais & Châteaux en région, je suis donc heureux d'en faire partie”



Alexandre Gabriel, Chef boulanger

Alexandre Gabriel faisait partie des premières équipes de l'emblématique boulangerie Feuillette lorsqu'elle a ouvert dans la région. Il a ensuite évolué au sein du croisiériste de luxe Ponant autour du monde. D'origine blésoise, il opère un retour aux sources en prenant les commandes de l'offre boulangère de Fleur de Loire. *“C'est une super occasion car on a un très bel outil de travail : on travaille avec une minoterie située à 30km qui est installée ici depuis 150 ans et on a une liberté de création unique. C'est une occasion rêvée pour beaucoup de boulangers, qui plus est, à Blois”.*

À propos : Le chef Christophe Hay, ouvrira [Fleur de Loire](#) le 27 juin 2022 à Blois, une maison de gastronomie 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.