

Ch

CHRISTOPHE HAY



FLEUR DE LOIRE

CHRISTOPHE HAY

Communiqué de presse
Mercredi 22 mars 2023

Retour en images sur les deux repas à 8 mains entre le chef Christophe Hay et les chefs du restaurant Paul Bocuse

Mardi 21 mars, le chef Christophe Hay** accueillait les chefs du mythique restaurant Paul Bocuse, Gilles Reinhardt, Olivier Couvin et Benoît Charvet, ainsi que le directeur du restaurant Vincent Leroux, à l'occasion d'un 8 mains inédit. Retour sur ces deux repas, et ce menu d'exception, avec les clichés du photographe Sadik Sans Voltaire.



Réunis autour de valeurs fortes et similaires initiées par Paul Bocuse, figure de la gastronomie française, les quatre chefs avaient composé un menu qui a été servi le temps d'un déjeuner et d'un diner, mardi 21 mars 2023 à Fleur de Loire.

Conjuguant les saveurs des terroirs et les traditions culinaires des deux régions, ce repas était articulé autour d'un menu en six temps :

Mulet de Loire par Christophe Hay
Radis du jardin, poutargue, arêtes croustillantes

Poireau grillé par La Maison Bocuse
Fine gaufrette feuilletée, mousseline aux perles de citron, caviar Oscière

Alose rôtie par Christophe Hay
Premières asperges vertes, morille farcie, condiment des têtes

Quenelle de Sandre et Homard par La Maison Bocuse
Accompagnée de sa sauce Champagne

Filet de bœuf Wagyu de notre élevage par Christophe Hay
Condimenté, chou rave concentré, moutarde d'Orléans, garum

Citron Jaune Bio par La Maison Bocuse
Rafraîchi aux feuilles de céleri et agrumes confits aux baies de genièvre

[Accès à la bibliothèque photos](#)



À propos : Le chef Christophe Hay, a inauguré Fleur de Loire en juin 2022 à Blois, une Maison gastronomique et hôtel 5* Relais & Châteaux dans un bâtiment historique, sur les bords de Loire,

du quartier de Blois Vienne et comprenant un restaurant gastronomique signature Christophe Hay 2 étoiles rouges et une étoile verte au guide Michelin, 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 XVII^{ème} siècle construit sur ordre de Gaston d'Orléans, frère du roi Louis XIII, le nouveau lieu de vie du chef Christophe Hay, Cuisinier de l'année en 2021 pour le guide Gault & Millau, 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 1,5 ha 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.

