

1 Juillet 2022

Tirage : Nc

## reportage

### FLEUR DE LOIRE PAR CHRISTOPHE HAY À BLOIS



Depuis fin juin, le chef doublement étoilé à Montlivault ouvre un nouveau chapitre de sa carrière avec Fleur de Loire, à Blois. Un projet d'hôtellerie-restauration d'envergure, puisqu'il ne contient pas moins de 44 chambres et 2 restaurants.

## Nouvel établissement d'ampleur à Blois

« C'est le projet d'une vie », résume Christophe Hay. Tout débute en 2018, quand le chef se fait approcher pour développer une offre d'hôtellerie-restauration dans un ancien bâtiment médical en bord de Loire à Blois. « J'ai toujours voulu avoir plus de chambres, que les gens puissent rester dormir, vivre une expérience chez moi. À Montlivault [son ancien établissement, La Maison d'à Côté, NDLR], il y avait des chambres dans des bâtiments différents, on était en décalage. J'ai fait l'inverse de tout le monde : j'ai quitté la campagne pour aller en ville ! » Mais pas n'importe laquelle, puisque c'est la ville dans laquelle le chef a débuté, au lycée hôtelier de Blois en 1992.

Et il a tenu à positionner sa nouvelle maison autour de la gastronomie, en créant deux offres de restauration : le restaurant gastronomique Christophe Hay avec 35 couverts, au premier étage du bâtiment principal, et Amour Blanc (50 couverts), dans un bâtiment moderne rattaché à l'aile gauche de Fleur de Loire. Ces deux offres très distinctes, ainsi que le service hôtelier de room service et de bar, nécessitent des espaces de cuisine et installations spécifiques, d'autant qu'il était important pour le chef que chaque équipe se sente à l'aise et dispose

de tout ce dont elle aurait besoin pour travailler dans de bonnes conditions.

### UNE IDENTITÉ AU CŒUR DES DEUX OFFRES DE RESTAURATION

« Il y a 3 cuisines : une pour chaque restaurant, et une cuisine de production pour gérer la partie hôtel et séminaires. En cours de projet, nous avons aussi

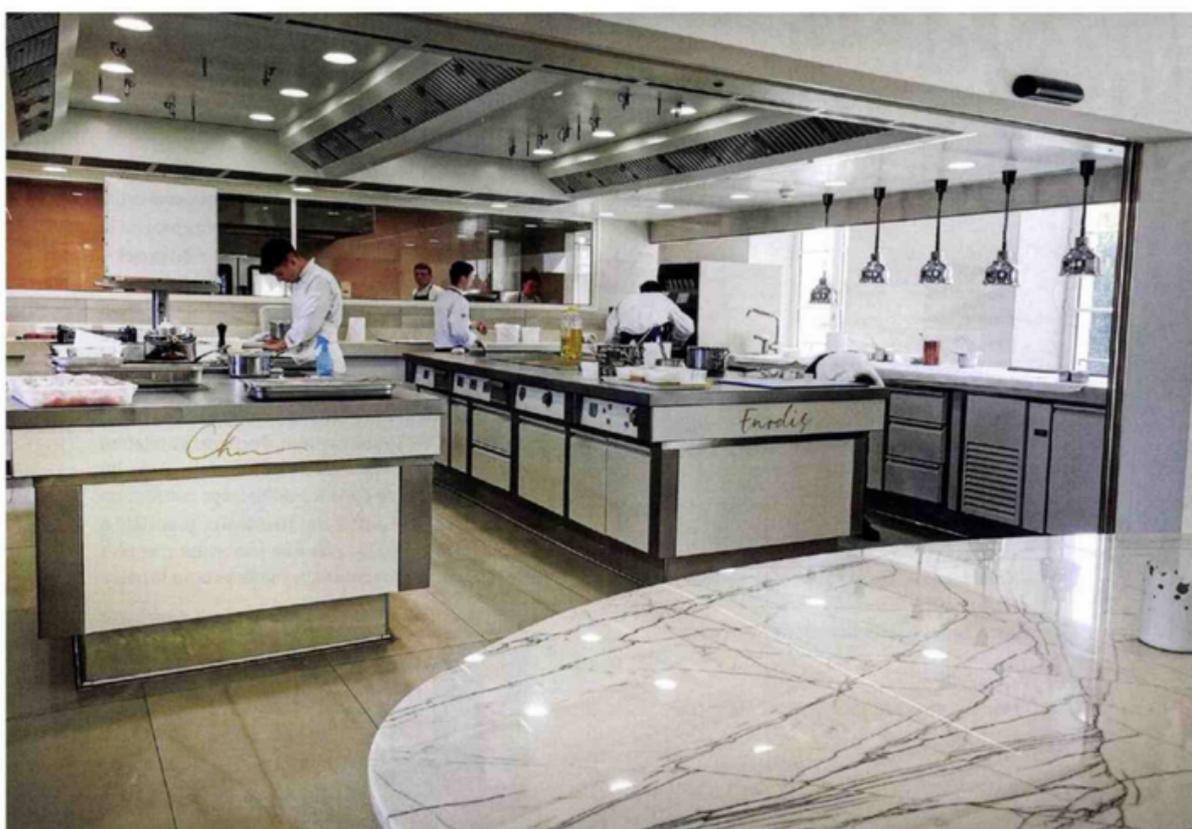
voulu ajouter un laboratoire boulangerie et un laboratoire pâtisserie. Je voulais absolument que chaque pôle soit indépendant et ne pas me limiter en termes de matériels, que ce soit sur la quantité ou la qualité », explique le chef. Pour répondre à ces exigences, ce dernier



Photo © E. Gomez

a fait appel à la société Enodis, avec laquelle il avait déjà travaillé sur son premier établissement à Montlivault. « Pour ce nouveau projet, Christophe Hay voulait être dans la continuité de son travail à la Maison d'à Côté, toujours avec une cuisine ouverte sur la salle. Au départ, le chef aurait voulu reprendre son fourneau de Montlivault mais les espaces ne s'y prêtaient pas, il a donc fallu tout redéfinir », partage Philippe

Houpert, directeur général d'Enodis. Dans la cuisine du restaurant Christophe Hay, deux fourneaux sur mesure se font face, l'un côté garde-manger,



## Principaux matériels



### Cuisson

- 1 four mixte **Convotherm**
- 3 mini **Convotherm** mixtes
- 1 four mixte 10 niveaux **Convotherm**
- 2 colonnes de fours boulangers **Wiesheu**
- 2 fours mixtes EasyTouch Bake 8 niveaux **Enodis**
- 4 fourneaux sur mesure **Enodis**
- 2 sauteuses multifonctions maxx 2 x 49 L **Enodis**
- Un grill
- 1 four **Merrychef**



### Laverie

- 2 machines à laver à capot avec condenseur récupérateur **Winterhalter**
- 2 machines à laver la batterie **Winterhalter**



### Préparation

- Matériel électro-mécanique boulangerie **Bertrand Puma**



### Ventilation

- Plafond filtrant **Alvene**



### Inox

- Sur mesure **Enodis**



l'autre pour la partie chaude. « Nous avons accepté de modifier notre logo pour être au plus près de la signature du chef et coller au maximum au projet », précise Philippe Houpert. Pour la cuisson, le chef a opté pour l'induction et a conçu ses fourneaux selon ses besoins avec Enodis : on y trouve des plaques à induction, une plancha, une salamandre pivotante permettant de basculer d'un poste à l'autre, ou encore un cuiseur multifonction intégré et des tiroirs chauffants en soubassement. Forte de sa relation avec le chef, Enodis a fourni une grande partie du matériel retrouvé dans les différentes cuisines de Fleur de Loire. Au-delà des fourneaux, la société a également conçu les plans de travail, les meubles de rangement, les passes, le matériel pour la pâtis-





La salle du restaurant Amour Blanc

serie de la cuisine gastronomique, les fours mixtes, ou encore les sauteuses multifonctions 2 x 49 L et l'équipement du bar. « C'est l'un des plus beaux dossiers pour nous », admet Philippe Houpert. « Nous avons fait une réalisation complète et avons un attachement particulier à Christophe Hay. C'est un projet personnel sur un secteur hôtelier où il n'y a pas d'autres établissements de cette ampleur », poursuit-il.

### UN TRAVAIL DE COHÉSION

Pour aménager ces nombreux espaces et matériels, le bureau d'études Omnis Restauration a fait équipe avec le cabinet d'architecture mandaté par le maître d'ouvrage, LAAAB Architecture, et la décoratrice d'intérieur Caroline Tissier. « C'est une grande fierté d'avoir travaillé avec eux, en particulier sur l'intégration d'une cuisine gastronomique dans un bâtiment qui était alors en cours de travaux et pas forcément prévu pour », explique Frédéric Tournès, PDG d'Omnis Restauration. En effet, les raccordements en eau, électricité, fluides, avaient été sous-dimensionnés. « Nous avons installé un optimiseur d'énergie pour écrêter les appels de puissance et avons diminué les débits d'extraction », précise Frédéric Tournès. « La bonne entente qui a régné et l'apport de compétences complémentaires ont permis d'avancer efficacement », estime-t-il. Autre difficulté rencontrée par le bureau

d'études : le déplacement des laboratoires de boulangerie et pâtisserie, pas prévus au départ, puis prévus dans un premier temps au rez-de-chaussée du restaurant Amour Blanc. « Mais ce bâtiment était prévu pour un vestiaire et une chambre froide. Et il était impossible de creuser car nous étions sur un site archéologique. J'ai finalement fait des plans pour les intégrer dans le bâtiment principal, sachant qu'il n'y avait que 2m20 de hauteur de dalle à dalle et qu'il était donc impossible d'installer un gros four rotatif. Nous nous sommes adaptés », décrit Frédéric Tournès. « Il a fallu trouver le meilleur compromis entre la performance des équipements et leur capacité à entrer dans une pièce bas de plafond. Nous avons donc installé deux colonnes de fours Wiesheu. » Au rez-de-chaussée d'Amour Blanc, on trouve finalement un kiosque à pâtisserie ainsi qu'un petit salon de thé, destinés à valoriser le travail du pâtissier Maxime Maniez et à faire découvrir l'établissement plus facilement aux passants. Pour le PDG d'Omnis Restauration, Fleur de Loire est « une belle opération, avec des vues magnifiques sur la Loire, un projet novateur qui correspond bien à la cuisine du chef ».

### IMMERSION EN CUISINE

Christophe Hay tient en effet à mettre la cuisine – et les cuisiniers – au centre de l'expérience client,

## Un décor en accord avec le lieu

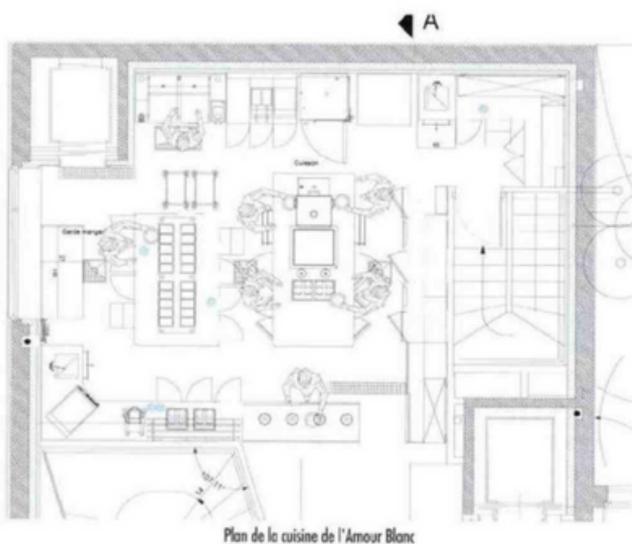
Pour décorer son projet d'ampleur, le chef Christophe Hay fait à nouveau appel à Caroline Tissier, déjà mobilisée sur La Maison d'à Côté à Montlivault, et sur les deux autres tables du chef. « Nous avons une relation de confiance et il m'a vite laissé le champ libre », confesse la décoratrice d'intérieur. « Le seul postulat de départ était que nous faisons un hôtel 5 étoiles et que nous devons tenir compte de la région et la Loire en particulier. Et je voulais un hôtel assez sophistiqué, sans être trop parisien », précise-t-elle. « J'ai navigué sur des clins d'œil à la Loire, à la nature des bords de Loire, aussi bien dans les couleurs que dans les formes, à la fois dans les chambres, les parties communes, le spa, le bar, etc. Le tout avec un fil conducteur : le laiton, qui vient apporter du chic. »



Photos © E. Gomez

en particulier au sein de son restaurant éponyme. « Dans 98 % des cuisines, les fourneaux sont perpendiculaires à un passe froid ou chaud et la barrière de passe d'envoi est d'un côté ou de l'autre de cette frontière », détaille Frédéric Tournès. « Ici, les fourneaux sont directement ouverts sur la salle, les finitions et le

dressage se font au bout, ce qui marque une véritable connexion entre le chef, sa cuisine et les gens qui la dégustent. On a un véritable sentiment de proximité », décrit-il. Une proximité renforcée par la présence d'une table d'hôtes presque immergée dans la cuisine. « Il n'y a pas non plus de véritable légumerie, les légumes sont travaillés directement en cuisine. Il y a moins de matériel que dans certains hôtels, moins de chambres froides ou de locaux de pré-traitement. Mais cela correspond à la cuisine de ce chef », conclut le PDG d'Omnis Restauration. La cuisine du restaurant Christophe Hay est épurée, ouverte sur la salle, avec une vue sur la partie pâtisserie derrière une baie vitrée. Pour fluidifier les services et préparations, les jus, sauces et cuissons longues sont réalisées en cuisine de production et amenées dans celle du restaurant gastronomique au 1<sup>er</sup> étage, grâce à un monte-charge.



Plan de la cuisine de l'Amour Blanc

Les principaux intervenants



Maitre d'œuvre  
**Patrice Brochard – LAAAB Architecture**

Bureau d'études Cuisines  
**Omnis Restauration**

Principal fournisseur de matériel  
**Enodis**

Décoratrice d'intérieur  
**Caroline Tissier**

En tout et pour tout, Christophe Hay emploie 110 personnes sur Fleur de Loire. « Il y a deux équipes distinctes pour chaque restaurant, mais selon les envies et demandes des uns et des autres, nous faisons évoluer. Nous restons à l'écoute des jeunes ! », partage le chef. « Je voulais que chacun trouve sa place et qu'il n'y ait aucune frustration sur le manque de matériel. Je me retrouve à en avoir presque trop maintenant ! », plaisante-t-il. Pour installer les 3 cuisines et les 2 laboratoires, le Groupe Bénard a œuvré pendant près de 10 semaines. Et même si Fleur de Loire n'a pas encore totalement dévoilé tous ses atours (une aile est encore en chantier), les offres de restauration créent déjà l'émulation de la région. « L'avantage, c'est qu'ici, on me connaît ! Et nous avons la chance d'avoir été estampillés Relais & Châteaux avant même l'ouverture, ce qui est exceptionnel », se réjouit Christophe Hay.

● EVA GOMEZ