

Voyage de Luxe

Novembre 2022

Tirage : 45 000 ex - Audience : 275 000

TESTÉ pour vous

FLEUR DE LOIRE

Le projet d'une VIE



Le chef « terroiriste » *Christophe Hay* a inauguré fin juin *Fleur de Loire* sur les bords du fleuve à *Blois*. Plus qu'un 5-étoiles installé dans un ancien hospice chargé d'histoire, il s'agit du « *projet d'une vie* », à la fois lieu de gastronomie et d'hospitalité.

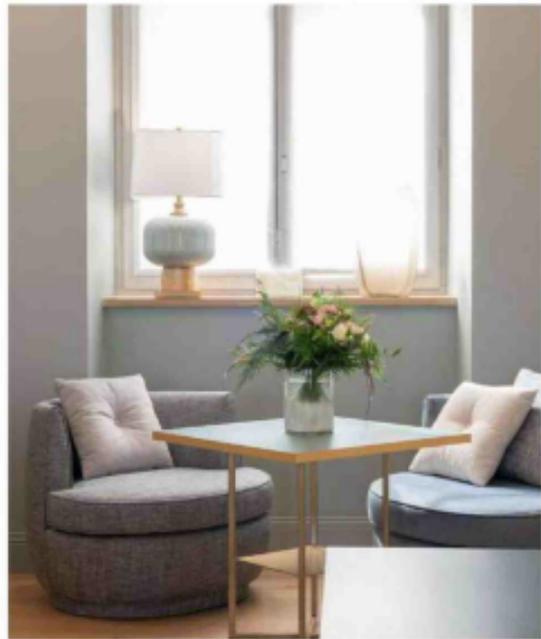
Le succès est déjà au rendez-vous puisque le chef a déjà récupéré ses **2 étoiles** précédemment attribuées à son ancien établissement.

Par Adine Fichot-Marion



Avec Fleur de Loire, Christophe Hay prolonge son engagement pour une gastronomie durable. Pour être le plus autosuffisant possible, le chef a créé une serre à agrumes et un jardin potager de 1,5 hectares aux alentours de l'hôtel.







Fleur de Loire a pris ses aises dans un bâtiment construit sur ordre de Gaston d'Orléans au XVII^e siècle pour servir d'hospice... L'accueil n'est donc pas un vain mot ici ! L'élégant édifice en forme de U, classé bâtiment de France, s'étire sur 5 000 m² en bordure de la Loire. On ose à peine parler d'hôtel tant on nous a répété qu'il s'agit de « l'ouverture d'une maison gastronomique ». « J'ai avant tout pensé Fleur de Loire comme un lieu de gastronomie assorti d'une vraie expérience hôtelière et bien-être », précise le chef qui a investi la bagatelle de 7 millions d'euros dans ce projet. Au rez-de-chaussée, sur la gauche de la réception, on trouve un bar très chaleureux, *the place to be* pour déguster autour d'une cheminée l'un des cocktails-signature aux agrumes et aux herbes aromatiques.

Des chambres inspirées de la nature environnante

Cet établissement, membre des Relais et Châteaux, abrite 44 chambres, dont 11 suites, à la déco signée de l'architecte d'intérieur Caroline Tissier. Inspirées par la Sologne et la Loire, elles affichent beaucoup de tons de gris, bleus et beiges pour un résultat à la fois design et cosy. Le respect de l'environnement, l'un des soucis majeurs de Christophe Hay, se traduit au travers d'une foule de détails : les produits dans les salles de bain sont fabriqués

par une savonnerie locale, la Savonnerie des Muids, les clés des chambres sont en bois en remplacement des cartes en plastique, le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées... On avoue un faible pour les chambres du rez-de-chaussée bénéficiant d'une terrasse de 25 m² ouvrant sur la cour intérieure et la suite duplex (la 201) avec trois fenêtres regardant la Loire.

Un spa Sisley et une piscine avec vue

Proximité oblige : c'est la prestigieuse marque Sisley, dont le centre de production est implanté à Blois depuis de nombreuses années, qui veille aux destinées de ce spa installé sur l'aile droite du bâtiment. Au total, 500 m² ponctués de piliers de bois du XVI^e siècle renfermant 5 cabines (dont une double) éclairées en lumière du jour, une superbe piscine de 15 mètres de long installée sous les voûtes dans l'ancienne réserve à charbon de l'hospice, un bain à remous, un sauna, un hammam. On y pratique des soins pour le visage et le corps - dont un soin signature Fleur de Loire - inspirés des bienfaits des plantes et de la nature ainsi que des ateliers de maquillage et de coiffure. On apprécie la piscine extérieure à débordement, bordée de lits de repos, qui domine la Loire... Et les amateurs de sport trouveront leur bonheur dans la salle de fitness superbement aménagée. ➤



La grande affaire : la table

Élève de Paul Bocuse, puis chef des restaurants parisiens du groupe d'hôtels Bessé Signature, Christophe Hay a ouvert en 2014 son restaurant la Table d'à Côté à Montlivault, couronné d'une étoile Michelin en 2015. En janvier 2019, c'est la consécration : il obtient une deuxième étoile pour la Maison d'à Côté, son deuxième restaurant.

À Fleur de Loire, deux tables de haute volée s'offrent aux épicuriens : "Christophe Hay", le restaurant signature déjà couronné de 2 étoiles, et "Amour Blanc". Sans oublier un formidable kiosque à pâtisserie et salon de thé qui fait déjà un tabac auprès des Blésois !

Au restaurant "Christophe Hay", où une cuisine largement ouverte fait face à une cave, le chef donne toute la mesure de son talent. Le lieu décline patines murales très travaillées, plateaux de tables de marbre veiné et mobilier contemporain sophistiqué. Celui-ci a été, pour majorité, dessiné par l'agence de Caroline Tissier. Posé au premier étage du bâtiment principal, il profite d'une vue offrant, d'un côté, un panorama sur le fleuve et, de l'autre, sur l'église Saint-Saturnin et ses vitraux. Le terroir ligérien tient ici le haut du

pavé : les poissons viennent de la Loire, le gibier de Sologne, les vins de Cheverny, le caviar de Sologne. Un potager de 1,5 hectares, non loin de l'hôtel, et une serre à agrumes, visible du restaurant, permettent d'être le plus autosuffisant possible en fruits et légumes. Le bœuf Wagyu provient, non pas du Japon, mais d'un cheptel de 27 têtes que Christophe Hay a développé dans le Maine-et-Loire. Et le chef a mis au point un partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes pour développer un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées !

Quant au restaurant "Amour Blanc", nommé ainsi en hommage au poisson d'eau douce éponyme, il permet un coup d'œil superbe par-delà la Loire sur la vieille ville de Blois que l'on contemple de la terrasse panoramique ou de la salle grâce à de grandes baies vitrées. Les assiettes drôlement bien menées, comme les quenelles de brochet aux écrevisses accompagnées de champignons, l'agneau solognot de 7 heures servi avec des aubergines grillées ou la tarte soufflée au chocolat Illanka, laissent à penser qu'une étoile est fortement envisageable... ➤

