

YAM - Le Magazine des Chefs

1 décembre 2022

Tirage : 25 000 ex - Audience : 124 833

Christophe Hay • Fleur de Loire

Fleur de Loire, en immersion

Un voyage des sens



À l'arrière de Fleur de Loire se dresse une majestueuse serre aux agrumes sur le modèle de l'orangerie, où l'on rangeait les fruits en hiver. La structure remonte aux années 1930, et 70 000 € ont été investis pour la réaménager. Le chef a rapporté de ses voyages une quinzaine de variétés incroyables dont les derniers cédrats de Collioure (Pyrénées-Orientales), pratiquement disparus aujourd'hui. « Nous avons monté cette serre, car je suis un amoureux des agrumes, justifie Christophe Hay. Tout a débuté en 2014 à l'inauguration de mon établissement à Montlivault lorsque l'architecte

Caroline Tissier m'a offert un citronnier quatre saisons. J'ai adoré le produit, j'en ai acheté un autre, puis encore un autre et je ne me suis plus jamais arrêté! Tu t'y attaches, de la floraison à l'apparition du fruit, c'est très émouvant. »

Au fil des années, le chef a constitué une collection privée qu'il a décidé de transférer lors de son aménagement à Blois, désireux de faire découvrir cette passion à ses hôtes. « Mon but est de mettre en éveil leurs sens, notamment olfactifs. » L'espace fait désormais partie intégrante de l'expérience Fleur de Loire pour le client. ●

