

# YAM - Le Magazine des Chefs

---

1 décembre 2022

Tirage : 25 000 ex - Audience : 124 833



# Christophe Hay

## La Loire chevillée au corps

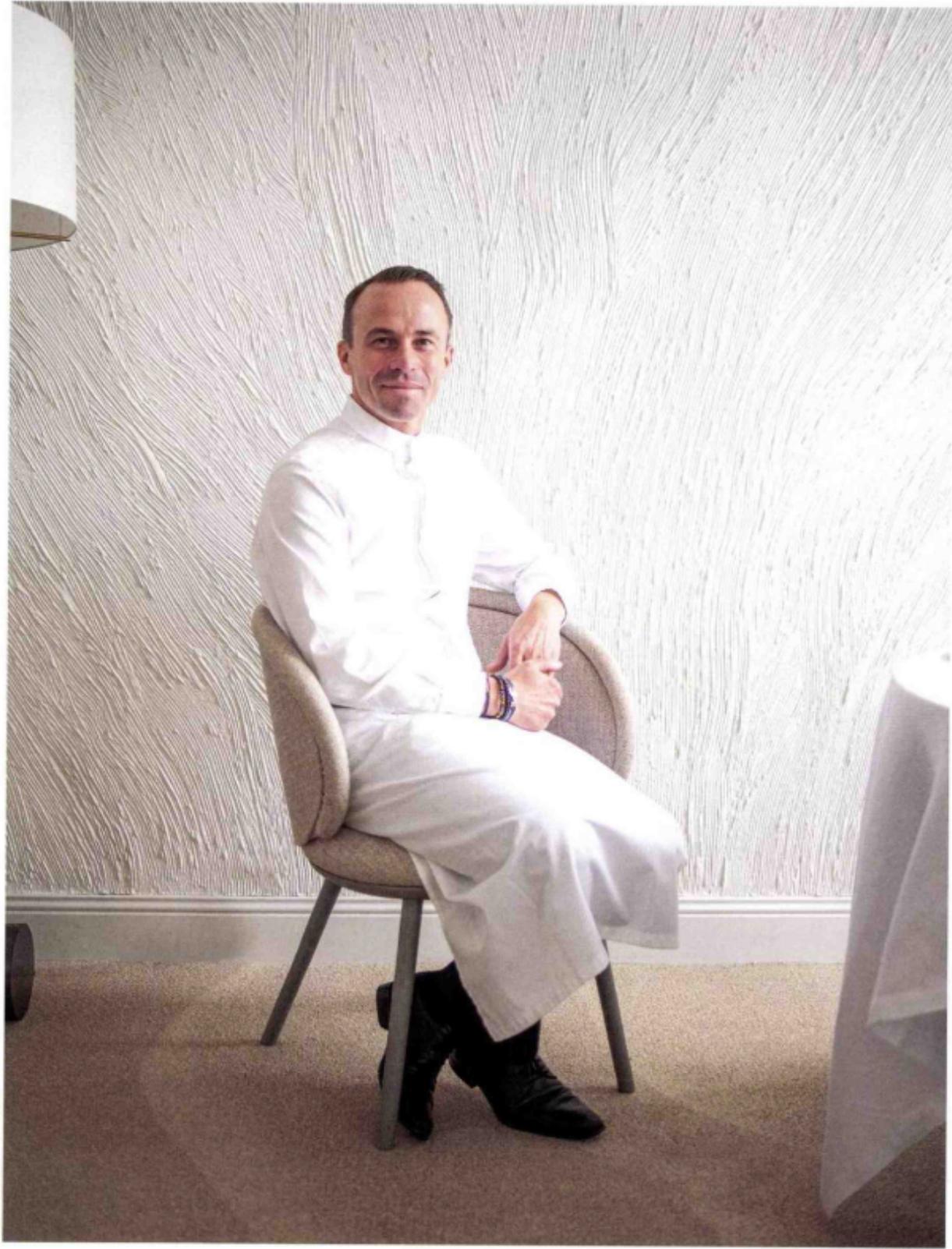
*Grande table*

**E**

n déménageant de Montlivault (Loir-et-Cher) – où il tenait son restaurant bien établi, La Maison d'à côté, récompensé de deux étoiles – à Blois (Loir-et-Cher) pour créer de toutes pièces Fleur de Loire, le chef Christophe Hay a pris un pari fou puisqu'il est reparti de zéro. Aux côtés du propriétaire des murs et homme d'affaires Yvan Saumet, il a réhabilité entièrement une bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle et qui a abrité au fil de son histoire un hôpital jusque dans les années 1970, puis un Ehpad jusqu'à son rachat. Il a

investi près de 8 M€ pour sa rénovation. Ouvert officiellement depuis le 27 juin 2022, l'établissement se trouvant au cœur même de la ville de Blois profite d'une vue imprenable sur l'église Saint-Nicolas et sur la Loire, un fleuve très inspirant pour le chef. Si bien que la décoration des lieux, pensée par l'architecte Caroline Tissier, reprend les mouvements de l'eau, des nuages et des reflets observés sur la Loire. Côté cuisine, son influence est également très marquée. Avec la complicité du pêcheur Sylvain Arnoult mais aussi de son chef exécutif Baptiste Ingouf, il ne travaille plus que les poissons de rivière au sujet desquels il est devenu l'un des chefs les plus pointus. Il faut dire que Christophe Hay, pêcheur lui-même, est un grand adorateur de ces poissons d'eau douce. Mais pas seulement. Dans l'assiette, tous les produits proviennent des richesses, ressources et sols du Centre-Val de Loire, son credo étant le lien avec le territoire avant tout. Ainsi, il valorise le gibier de Sologne, met en avant les légumes et la production de miel en direct de son jardin-potager en permaculture et maîtrise également la filière animale en élevant ses propres bêtes. L'homme à la fois chef et paysan révèle une cuisine de saveurs pures. Dans les échanges que l'on a avec lui, on ne ressent ni faux-semblants ni hypocrisie. Son engagement envers une gastronomie locale, responsable et ouverte à tous est sincère. Il a d'ailleurs conçu le complexe comme une maison familiale et hospitalière. Si le restaurant gastronomique Christophe Hay situé au cœur de la bâtisse constitue le poumon, un second restaurant Amour Blanc est plus accessible avec un ticket moyen de 75 € mais tout aussi exigeant en matière de qualité. Pour prolonger l'expérience Fleur de Loire, les visiteurs peuvent profiter d'un kiosque à pâtisserie piloté par le jeune chef Maxime Maniez qui est également chargé de la production sucrée des deux tables du chef, d'un spa, de deux piscines intérieures et extérieures et d'un hôtel cinq étoiles de 44 chambres. Une bulle de bien-être où règnent calme et sérénité. Si bien que, et ce n'était pas prévu aussi tôt, le chef vient de récupérer ses deux étoiles Michelin ainsi que son Étoile verte, en sursis depuis la fermeture de son restaurant à Montlivault, pour son restaurant signature. Un pari réussi!

TEXTE : PAULINE DE WAELE - PHOTOS : PHILIPPE VAURÉS SANTAMARIA



### Votre parcours ?

Depuis la fin de mon lycée hôtelier à Blois, je n'ai jamais cherché de travail. J'ai démarré à 19 ans auprès d'Éric Reithler, chef étoilé du Rendez-vous des pêcheurs à Blois. Je le considère comme mon père spirituel, c'est lui qui m'a présenté par la suite à Paul Bocuse. Monsieur Paul est ma seconde rencontre marquante, il avait une aura ainsi qu'une façon de fédérer ses équipes et de valoriser l'humain tout à fait exceptionnelles. Ma vision du management, je la tiens clairement de lui. Il m'a permis à seulement 24 ans de partir aux États-Unis, à Orlando, et d'intégrer le programme Les Chefs de France pendant cinq ans. J'étais fier de le représenter là-bas en tant que chef du bistrot. Lorsque je suis rentré en France, j'ai accompagné l'expansion du groupe hôtelier Bessé. Ce fut une expérience très formatrice dans la mesure où j'ai mis un premier pied dans la gestion financière et marketing et j'ai appris à réaliser des *business plans*, tout cela a posé les bases pour la suite. Puis, en décembre 2013, Éric Reithler m'a parlé d'un établissement à vendre à Montlivault. J'ai alors décidé d'ouvrir mon premier restaurant, La Maison d'à côté, avec pour ambition de valoriser une gastronomie du Val de Loire, obtenant la première étoile en 2015 et la seconde en 2019. En 2018, j'ai rencontré l'homme d'affaires Yvan Saumet, propriétaire d'une bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui m'a parlé du projet de monter un hôtel cinq étoiles à Blois et un restaurant gastronomique. L'obtention de ma deuxième étoile a été le déclic pour me lancer dans l'aventure. Les travaux ont débuté en janvier 2021 et Fleur de Loire a ouvert ses portes le 27 juin 2022.

### Quel investissement a représenté un tel projet ?

Au départ, le coût total du projet était estimé à 4 M€, un chiffre qui a évolué à 6 puis a débordé à 8 M€ ! On a ajouté notamment le kiosque à pâtisserie et l'espace boulangerie puisqu'on élabore nous-mêmes notre pain.

### D'où puisez-vous votre inspiration ?

De la terre ! Je suis issu d'une famille agricole, ma grand-mère possédait un jardin magnifique au sein de la ferme familiale. Très vite, elle a développé la partie végétale, le fumier des vaches laitières venait enrichir la terre. Beaucoup de légumes et d'herbes aromatiques que j'utilise aujourd'hui dans ma cuisine tirent leur origine de mon enfance, ce sont des goûts que j'ai découverts avec elle. Dès 2014, j'ai décidé de produire mes propres légumes, tout



8 M€ ont été investis par Christophe Hay pour rénover la bâtisse datant du XVII<sup>e</sup> siècle, qui accueille aujourd'hui Fleur de Loire.

en expérimentant et en partant à la découverte de variétés d'autres pays. Cela m'amuse beaucoup. Les poissons d'eau douce représentent également une grande source d'inspiration. C'est une évidence pour moi, il faut s'entourer des richesses autour de soi et les valoriser. Je les ai découverts physiquement, j'ai appris seul à les exploiter et à les cuire. Il y a une méconnaissance autour de ces poissons, rien que désarçoner un brochet ou une carpe constitue un savoir-faire. Quand je me suis installé je ne savais pas faire, pourtant je suis pêcheur ! Cela demande une vraie réflexion de l'anatomie, nous sommes peu à nous y consacrer entièrement. Enfin, la Loire classée à l'Unesco est motrice dans le processus de création pour toute personne qui s'installe devant (*sourire*). Elle est le fil conducteur et le reflet de ma cuisine que je souhaite le plus naturelle possible et paisible.

### En imaginant un concept entièrement nouveau, vous prenez des risques ?

J'étais épanoui à Montlivault, mais du fait que c'est un petit village enclavé j'étais un peu frustré. Je ne parvenais pas à offrir davantage à mes convives ; je ne disposais, par exemple, que de 12 petites chambres. Alors, quand on m'a proposé cette bâtisse en 2018, j'ai eu le déclic. Lors de la première visite, j'ai pris un tas d'ondes positives dans la figure, puis quand je me suis retourné et que j'ai aperçu la Loire, alors là je n'ai pas hésité une seconde. Démarrer à 4 M€ et finir à 8 M€ ne m'empêche absolument pas de dormir. Bien évidemment, je prends des risques avec un projet d'une telle envergure, mais je ne le vis pour autant pas comme tel car je suis en phase avec ce que j'ai réalisé et je me suis suffisamment entouré par des gens de confiance pour que tout se déroule bien.

**Comment passe-t-on de « restaurateur » à « hôtelier-restaurateur » ?**

Dans mon cursus professionnel, j'ai eu la chance de vivre des expériences variées. J'ai commencé dans un restaurant de 30 couverts avec une petite équipe de sept personnes, puis j'ai atterri dans une auberge ouverte 24 h sur 24 avec un très grand volume de couverts, avant de découvrir aux États-Unis des techniques de gestion d'équipe basées sur la valorisation de l'individu. Plus tard, au sein du groupe Bessé en France, j'occupais un poste de chef mais j'avais une vision hôtelière également. J'ai réalisé des *business plans* pour l'ouverture d'Edouard VII et Bel Ami, ce qui m'a permis d'arriver à Montlivault et de me présenter devant les banquiers avec un dossier bien ficelé. Je tenais absolument à proposer une offre hôtelière pour que mes clients puissent vivre une expérience globale. Je suis certes passé de 12 à 44 chambres, mais il ne s'agit pas non plus d'une ambition démesurée car tout est centralisé dans le même bâtiment, c'est une grande force.

**Pouvez-vous détailler le concept global de Fleur de Loire ?**

Je voulais un endroit où l'on puisse vivre une expérience complète, en partant du poumon principal qu'est la gastronomie avec le restaurant Christophe Hay qui se trouve au cœur du bâtiment, pour offrir ensuite des couchages ainsi qu'un spa et une piscine pour se ressourcer. L'idée est que l'on se sente bien quel que soit l'espace.

**Concernant le restaurant gastronomique, qu'est-ce qui change par rapport à La Maison d'à côté, où vous avez obtenu deux étoiles ?**

Quand tu disposes d'un tel espace en cuisine – nous avons doublé la superficie –, cela change ta façon de faire et d'avancer. Nous possédons désormais deux fourneaux et le poste de dressage est beaucoup plus vaste. On a gagné en sérénité, tout comme les clients qui disposent d'alcôves intimes. Le restaurant est bordé d'un côté par une église et de l'autre par la Loire, le tout envoyant des ondes très positives. Certains plats resteront toujours à la carte mais ne cesseront d'évoluer, tout en restant marqués par une empreinte végétale. Je suis toujours chez moi chez Fleur de Loire, j'élabore ma propre cuisine.

**Quel est votre plat signature ?**

La carpe ! J'ai retrouvé dans les archives du château de Chambord ce plat emblématique



Baptiste Ingouf, chef exécutif de Fleur de Loire, est un fidèle de Christophe Hay. Il a déjà travaillé cinq ans dans les cuisines de La Maison d'à côté, à Montlivault (Loir-et-Cher), avant le déménagement à Blois (Loir-et-Cher).

du XVIII<sup>e</sup> siècle, créé par le maréchal de Saxe. À l'époque, la volonté affichée était déjà de valoriser les produits autour du château. On retrouve ainsi en accompagnement de ce poisson des champignons, de la truffe, du lard paysan, des écrevisses et du vin rouge de Cheverny.

**Parlez-nous de votre deuxième restaurant...**

On a deux espaces de restauration pour pouvoir accueillir tous nos convives. Avec 44 chambres, le volume de clients est forcément conséquent. Par ailleurs, je tenais à ouvrir un second restaurant gastronomique mais avec un ticket moyen plus accessible. Je ne triche pas, j'utilise les



*« Je passe beaucoup de temps avec mon équipe, il est essentiel pour moi d'être à ses côtés. »*

produits disponibles sur le territoire, les poissons de Loire, bien sûr, mais aussi les gibiers provenant de la chasse ainsi que la volaille. Je vise une étoile pour ce restaurant que j'ai baptisé « Amour blanc ».

**À Fleur de Loire, l'ultralocal est le maître mot. Parlez-nous de vos jardins dédiés à la permaculture...**

Je suis issu d'une famille agricole depuis cinq générations. Mes racines à la terre ne relèvent pas d'une histoire toute racontée, elles sont véridiques. Mon arrière-grand-père a fondé la ferme familiale de 120 ha qui produisait des céréales et notamment du colza. J'ai moi-même créé, en 2018, une société agricole, je suis officiellement paysan et j'en suis fier. Pour Fleur de Loire, je loue des terres maraîchères à la ville. C'est important pour moi de remettre la culture au cœur d'un centre urbain. Je dispose d'un jardin d'1,5 ha qui est mon premier lien avec la cuisine. Tout démarre ici, on goûte, on touche, on imagine avec quoi associer les produits. Les cuisiniers s'y rendent chaque jour. Mon ambition est d'être totalement auto-suffisant sur les légumes. Sous l'égide du chef jardinier Alain Gaillard avec qui je travaille depuis toujours, nous cultivons 200 variétés, des choux aux navets, en passant par les tomates, les patates douces, la rhubarbe, les artichauts et les asperges, et beaucoup d'autres françaises mais aussi internationales. J'ai rapporté des tubercules de mes voyages au Pérou, au Costa Rica, au Cambodge ou encore au Mexique. Nous disposons d'un formidable terrain d'expérimentation. J'ai également mis en place un partenariat avec le conservatoire des légumes anciens qui nous fournit des graines qui ne sont plus sur le marché; on les plante et on leur fait un retour sur l'intérêt de réintroduire telle ou telle espèce. Nous avons la chance d'avoir une terre très fertile, et l'on applique le principe de permaculture, à savoir que nous n'avons recours ni aux produits chimiques ni aux engrais et pratiquons la polyculture. Tout l'apport provient de la fibre, cette matière qui se désintègre dans le sol et qui lui apporte l'azote nécessaire.

**Et pourquoi avoir créé en sus un conservatoire de l'asperge ?**

Nous avons décidé d'entamer ce travail en janvier car c'est une grande fierté pour nous de réintroduire l'asperge dans le Val de Blois, alors qu'il n'y a plus de producteurs. D'autant plus que l'on bénéficie de la grande nappe de Beauce qui offre une qualité exceptionnelle.





Le restaurant gastronomique deux étoiles de Christophe Hay est le poumon de Fleur de Loire. La Loire, la lumière qui s'y reflète et les mouvements de l'eau sont le fil conducteur de la décoration du lieu.

L'idée est de retrouver des asperges anciennes, nous sommes alors partis à la recherche de variétés emblématiques et croisées. Nous avons ainsi pu créer une collection de 15 variétés différentes, dont la très emblématique de la région, Argenteuil, le tout dans le but de les préserver.

**Vous faites preuve d'un engagement écoresponsable fort, comment avez-vous procédé et pensez-vous que ce soit le rôle des chefs ?**

Une grande réflexion s'impose pour demain. Déjà, d'ici à 2030, nous allons tous devoir réduire notre consommation énergétique, il paraissait donc logique de prendre en compte cette obligation légale lorsque nous avons entrepris les travaux. Nous avons opté, par exemple, pour des onduleurs pour réguler la consommation électrique ainsi qu'une climatisation à circuit fermé à eau pour éviter toute déperdition. Nous récupérons les eaux de pluie dont les jardins bénéficient. Aussi, tous nos producteurs livrent avec des bacs et repartent avec. Avoir une démarche écoresponsable implique la réduction de son impact environnemental, mais aussi la bienveillance envers ses équipes et ses producteurs. J'achète toujours au prix, je ne négocie pas !

Selon moi, c'est un rôle qui revient aux chefs, nous sommes tellement mis en avant que l'on se doit de partager nos engagements. C'est une responsabilité morale. Je ne suis pas un précurseur, mais je suis très sensibilisé par la question. Nos enfants nous poussent à aller encore plus

loin, et tout ce que l'on entreprend, c'est également pour eux.

**Avec quels producteurs travaillez-vous ?**

Avec des producteurs très engagés, comme Sylvain Arnoult à Muides pour les poissons de Loire, Alain Gaillard aux jardins Fleur de Loire, Christophe Piou pour la préservation des agneaux solognots, Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny pour le miel, ou encore Nicolas et Charlie Praizelin à Segré pour l'élevage de nos bœufs Wagyu... Et je pourrai en citer beaucoup d'autres (rire).

**Vous êtes le premier chef doublement étoilé à vous être lancé dans l'élevage du bœuf Wagyu. Racontez-nous...**

Mon papa était boucher, c'est un univers que je connais très bien. Avec une volonté de maîtriser aussi la filière animale, l'idée m'est venue d'élever mes propres bœufs Wagyu. J'en ai acheté 39 en 2018, aujourd'hui j'en ai 82. J'ai investi 180 000 € pour ce cheptel, c'est une petite folie mais surtout une grande passion, c'est de là que je viens. Quand j'étais plus jeune, je donnais ma main aux jeunes veaux pour qu'ils puissent téter, cela me renvoie à de superbes souvenirs d'enfance. Nicolas et Charlie Praizelin, les deux éleveurs qui s'en occupent quotidiennement, produisent eux-mêmes les céréales qui les nourrissent. Ensemble, on pousse toujours plus loin la réflexion pour les chouchouter, ils ne vivent aucun stress. Notre souhait est d'atteindre un équilibre entre le persillé et la tendreté de la viande.



Le chef pâtissier Maxime Maniez partage avec le chef Christophe Hay la même passion pour les agrumes et la culture maraîchère.

**La transmission est une notion importante. Comment l'appliquez-vous ?**

Je ressens une grande fierté cette année car trois de mes anciens ont ouvert leur propre établissement. Le chef Nicolas Aubry a même repris mon restaurant à Montlivault et a créé Ezia, c'est superbe d'observer un ancien membre de sa brigade reprendre sa maison. Au quotidien, je passe beaucoup de temps avec mon équipe. Je suis certes un amoureux des chiffres mais la nuit (*rire*) car il est essentiel pour moi d'être avec elle. Je lève moi-même mes carpes, je les désarête, je désosse et farcis les lièvres, c'est mon moment à moi et ma brigade est à mes côtés.

**Quels conseils donneriez-vous à un jeune cuisinier pour réussir dans ce métier ?**

Je pense que la plus belle réussite lorsqu'on s'installe est d'instaurer un climat bienveillant auprès des équipes et des convives. Il s'agit du savoir-être et du savoir-accueillir, deux notions primordiales. En outre, peu importe où tu te trouves, arborer une éthique du terroir est indispensable.

**Comment rechargez-vous les batteries en dehors de la cuisine ?**

En pêchant, je suis un inconditionnel ! Je prends une journée où je m'isole du monde, puis je reviens ressourcé pour six mois ! J'accompagne également souvent le pêcheur Sylvain Arnault, d'où notre lien étroit. Je pratique, par ailleurs, la boxe dans un club. Nous avons des métiers stressants, nous sommes très stimulés au niveau du cœur donc l'entraînement physique est essentiel. L'été, je recharge les batteries en m'adonnant au wake-board sur le lac.

**Quelle est votre vision de la cuisine de demain ?**

On a lu beaucoup d'articles sur le basculement à venir de la gastronomie, je ne suis pas d'accord. Il ne faut pas chercher à changer ce qu'on sait faire, mais faire évoluer nos assiettes. La cuisine de demain va délaisser la protéine animale pour se tourner davantage vers le végétal. Le futur passe donc par l'agriculture ; il faut réintroduire la biodiversité pour limiter les intrants, traiter moins pour retrouver des sols plus sains et se remettre à cultiver des produits que l'on avait sur nos terres il y a 100 ans et que l'on a mis de côté comme le pois chiche.

**Vous construisez comme un empire du luxe, et on vous sent très humble, quel est votre positionnement ?**

Mon établissement restera toujours une grande maison familiale et d'hospitalité. Je n'ai pas construit un empire du luxe mais un lieu de vie où l'on se sent bien. Je suis humble, je suis avant tout un paysan, c'est ça ma vie. ●



*« Je dispose d'un jardin  
d'1,5 ha qui est mon premier  
lien avec la cuisine.  
Tout démarre ici, on goûte,  
on touche, on imagine avec  
quoi associer les produits. »*