

REVUE DE PRESSE
JUILLET À DECEMBRE 2022

HELLO LA COM'

Relations presse & Influence

CAROLINE TISSIER

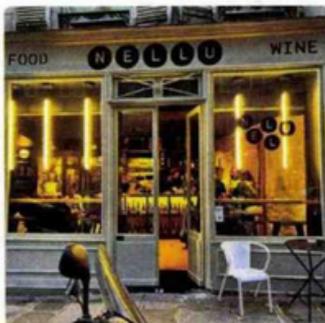


L'Auvergnat de Paris

30 Juin 2022

Tirage : 10 500 ex - Audience : 50 000

BAR À VIN NELLU, UNE CAVE À MANGER CONTEMPORAINE



Après l'ouverture en 2021 de Tamara, un restaurant gastronomique rue de Richelieu (Paris 1^{er}), le chef Clément Vergeat, révélé en 2018 par Top Chef, et ses associés Andreea et Eric Barroca ont choisi d'inaugurer une 2^e adresse, Nellu, rue du Pont-Louis-Philippe (Paris 4^e). Il s'agit d'une cave à manger contemporaine, sur les murs, 300 bouteilles de vin sont exposées comme une carte de saveurs grandeur nature. C'est Caroline Tissier qui s'est chargée de réaliser le décor de l'établissement. Après avoir signé des ambiances, pour les chefs David Toutain, Christophe Hay, Jacky Ribault, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez, Thibault Sombardier, elle est devenue une des spécialistes en vue des univers gastronomiques. Elle a choisi de maintenir un esprit bar à vins typiquement parisien tout en introduisant des matières, des textures et du mobilier résolument contemporains. Elle a aussi procédé au mélange des formats : tables hautes, basses, table d'hôte. Le bar affiche sa convivialité avec son comptoir en bois massif et ses étagères à bocaux dessinées sur mesure par l'architecte d'intérieur.



300 bouteilles de vin sont exposées.

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

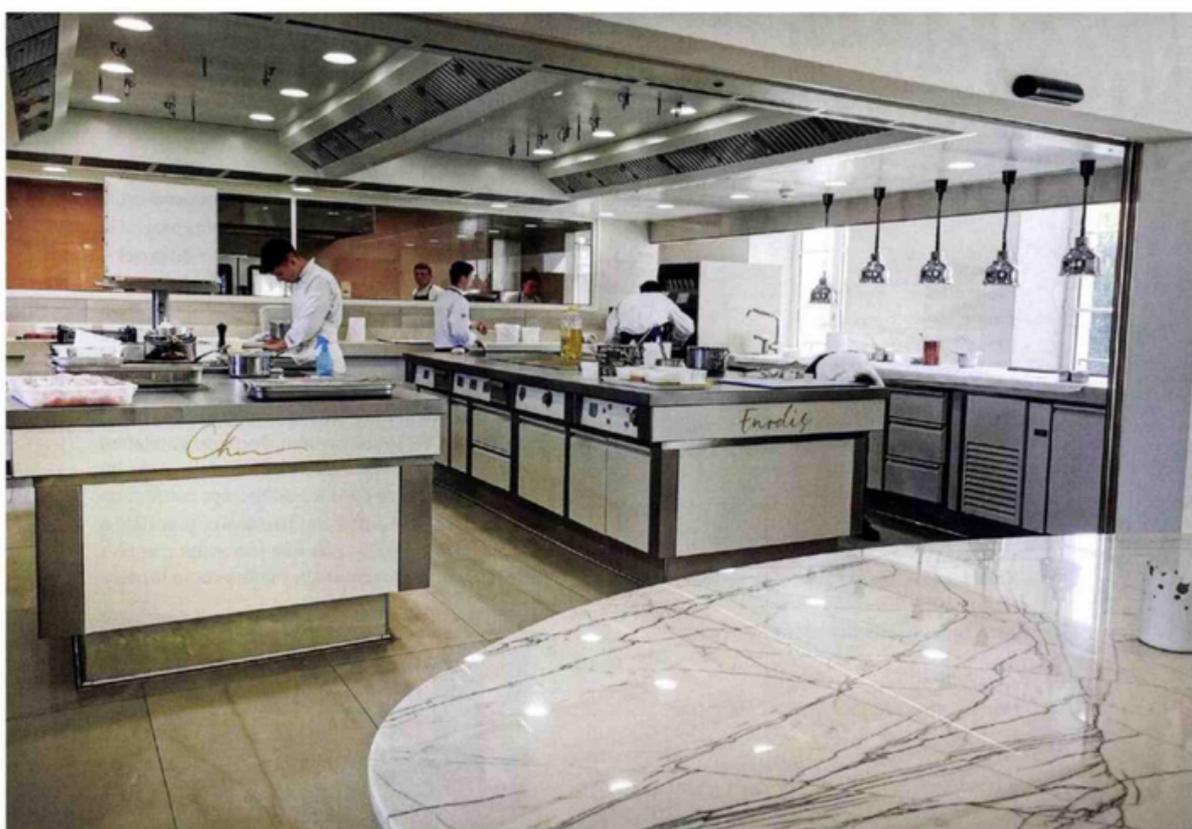
voulu ajouter un laboratoire boulangerie et un laboratoire pâtisserie. Je voulais absolument que chaque pôle soit indépendant et ne pas me limiter en termes de matériels, que ce soit sur la quantité ou la qualité », explique le chef. Pour répondre à ces exigences, ce dernier



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. »

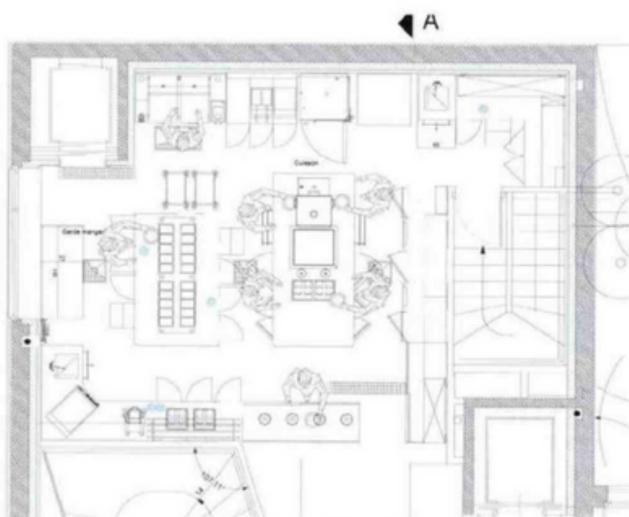


Photos © E. Gomez



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^{er} 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

Paris Capitale

1 Juillet 2022

Tirage : 65 000 ex – Audience : 200 000

QUI PLUME LA LUNE

50, rue Amelot. Tel. 01 48 07 45 48.

www.quiplumelalune.fr

• Noon to 2pm and 7pm to 9:30pm

• Closed Sunday and Monday • Average price: €130.

Now working full time at L'Ours, the starred restaurant he opened in 2018 in Vincennes, Jacky Ribault entrusted chef Jean-Christophe Rizet, the glory of La Truffière for 15 years, with the kitchens of his discreet gourmet restaurant on Rue Amelot, which also boasts a Michelin star. While the new chef has retained the culinary identity and values of Qui Plume La Lune, he has also brought new color to the fine dishes of the house. The restaurant also received a facelift and expanded from 24 to 40 place settings in a decor created by interior designer Caroline Tissier and punctuated with floral creations by Carole Pfeiffer. On the night of our visit, we opted for the 5-course and dessert "Menu Lucie" at €130 (there is no regular menu, and all of the prix-fixe menus change frequently to suit market availability and the seasons). Featured that evening, among other delightful dishes, were creamy Coco de Paimpol white beans with mustard seeds, smoked eel with a soy and Neuvic caviar glaze; pan-fried line-caught pollock (done to a beautiful pearly white) with fennel seeds, watercress and kasha sautéed in dashi; a magnificent pan-fried foie gras, honey spiced with vadouvan and creamed corn, and remarkable veal sweetbreads with Tonka bean and black garlic, pointed cabbage and pickleweed, followed by a dessert of mirabelle and quetsch plums, yogurt and wild sorrel. To wash it all down, don't think twice and opt without hesitation for the excellent food and wine pairings proposed by the sommelier, who will kindly explain all of his choices. Prix-fixe menus at €35 and €65 (lunch) and at €95 for 5 courses or €130 for 6 courses. Food and wine pairing at €70 or €80.

4 Juillet 2022

Nc

<https://www.lesconfettis.com/caroline-tissier/>

TALENTS

L'architecture d'intérieur par Caroline Tissier

Spécialisée dans la rénovation et l'aménagement de restaurants étoilés et d'hôtels prestigieux, Caroline Tissier nous ouvre les portes de son univers.

LE 4 JUILLET 2022



Caroline, pouvez-vous retracer votre parcours ?

J'ai un parcours que l'on pourrait qualifier d'atypique. Passionnée d'architecture d'intérieur, j'ai repris mes études à 30 après plusieurs années de carrière dans un autre domaine. J'ai donc été diplômée de l'école Boule à Paris et j'ai pu embrasser mes aspirations en ouvrant ma propre agence en 2015. Je travaille principalement avec des hôtels et des restaurants étoilés aux côtés de personnes extrêmement talentueuses comme les chefs notamment. Je me suis naturellement orientée vers ces établissements car mon mari travaillait dans la fourniture de mobilier aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut-de-gamme. C'était ma porte d'entrée et depuis, je n'ai jamais cessé d'être émerveillée par cet environnement. J'ai la chance de travailler avec des chefs comme Guillaume Sanchez, David Toutain, Julien Boscus ou encore Christophe Hay.



Comme vous le disiez, vous réalisez l'architecture intérieure de nombreux hôtels et restaurants prestigieux, comment décririez-vous votre signature artistique ?

La fameuse question (*Rires*) ! Depuis le temps, je pense effectivement que je laisse une certaine empreinte au cœur des lieux que je conçois. Pour autant, chacune de mes réalisations est singulière car elle s'attache à retranscrire l'âme, l'identité et les valeurs d'un chef. J'accorde une importance primordiale à la combinaison de deux facteurs : les volontés du chef en question et l'expérience client qui doit être parfaite. Dans un restaurant étoilé particulièrement, la cuisine d'auteur mérite un environnement à sa hauteur. Les clients méritent également d'être accueillis dans les meilleures conditions pour réaliser une véritable immersion. Le but étant qu'ils souhaitent réitérer l'expérience. Je priorise donc le confort (pour que le client puisse s'épanouir sur un temps long au sein de l'établissement), un design avenant et chaleureux. J'aime l'idée d'une parenthèse de bien-être dans lequel les styles sont complémentaires.





Qu'est-ce qui nourrit votre inspiration ?

Je n'intellectualise pas trop. Je m'inspire de l'univers de la gastronomie et de la cuisine des chefs ainsi que des régions dans lesquelles se situent les lieux que je réalise. J'aime beaucoup voyager également et je pense que cela compte pour mon imagination.





2022 s'annonce comme une année riche pour vous, pouvez-vous nous citer quelques-uns de vos projets ?

Au cours de l'année 2022, le chef Clément Vergeat et son associée Andreea Barroca ouvriront un nouvel établissement, le restaurant Nellu que j'ai structuré et aménagé. L'hôtel Fleur de Loire***** à Blois et son restaurant gastronomique par le chef doublement étoilé Christophe Hay qui verra le jour. C'est un lieu magnifique que j'ai eu la chance d'aménager et de décorer (44 chambres dont 11 suites, bar à cocktails, kiosque à pâtisseries, Spa Sisley)



21 Juillet 2022

562 764 Visiteurs uniques par mois

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/hotellerie/2022-07/fleur-de-loire-quand-le-fleuve-se-fait-source-d-inspiration.htm>

Fleur de Loire : quand le fleuve se fait source d'inspiration

L'architecte d'intérieur Caroline Tissier a signé les chambres, restaurants, bar, kiosque à pâtisseries et spa de Fleur de Loire, à Blois. Cet établissement, ouvert en juin dernier par le chef Christophe Hay, fait face au fleuve royal et s'en inspire. Décryptage de cette histoire d'eau. Blois (41)

“ Le postulat de départ était de tenir compte de la nature, des eaux tumultueuses de la Loire, du patrimoine ligérien et de sa minéralité ”, explique Caroline Tissier. L'architecte d'intérieur vient de finaliser Fleur de Loire, à Blois (Loir-et-Cher), le nouvel établissement du chef Christophe Hay, doté de 44 chambres, deux restaurants, kiosque à pâtisseries, spa Sisley... le tout sur 5 000 m². Ce n'est pas la première fois qu'il la sollicite. Ils ont déjà œuvré ensemble à la Maison d'à côté, ancienne adresse du chef à Montlivault (Loir-et-Cher). “ Il me fait confiance et je sais ce qu'il apprécie ”, reprend Caroline Tissier. Ce qui facilite le dialogue et les choix. Résultat : l'environnement naturel se retrouve dans tout l'établissement, édifice classé du XVII^e siècle, avec des motifs végétaux sur les papiers peints, des bois naturels ou teints, des tons aquatiques calqués sur les eaux du fleuve... À cela s'ajoute une déclinaison de tons et matières allant des sols en céramique blanc cassé jusqu'aux murs en pierre de taille de la région, en passant par des cloisons parées de marbre. Sans oublier les clins d'œil, “ un peu partout dans l'hôtel ”, aux ondes du fleuve et du sable qui le borde. Quant au luminaire XXL du lobby, dessiné par Caroline Tissier et réalisé par Art et Floritude, il rappelle la grève où l'eau vient s'échouer.

Reflets métalliques et touches dorées

Dans les chambres, le laiton donne le ton. Patiné, brillant ou brossé, ses reflets métalliques et touches dorées s'accordent, sans ostentation. Côté mobilier, le sur mesure prime, les tonalités grises dominant, les luminaires, tout en rondeur, sont issus des planches à dessin de Caroline Tissier et, pour la fabrication, de la maison Brossier Saderne. Enfin, pas d'art de vivre sans art tout court. Des œuvres de la designer et plasticienne Lauren Collin sont disséminées dans le lobby et les chambres. Photos de la Loire dans les espaces de circulation, tableaux de la peintre Christine Goujon dans le bar et le salon, sculptures sélectionnées par la galeriste Amélie du Chalar (Amélie, Maison d'art) complètent ce parti pris. De l'élégant, jamais opulent.

#FleurDeLoire #AtelierDeco #CarolineTissier

11 août 2022

Visiteurs unique: Nc



L'œil d'un architecte : Caroline Tissier

par Sarah, | 11/08/22 | dans Aménagement intérieur,Cuisine

Caroline Tissier, architecte d'intérieur spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration, a signé de nombreux établissements en collaboration avec les chefs renommés. Pour n'en citer que quelques-uns : Christophe Hay, Jacky Ribaut, David Toutain, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez, Thibault Sombardier... soit plus d'une trentaine de lieux depuis la création de son agence en 2013. Aujourd'hui, ses bureaux sont basés à Paris, Bordeaux et en Haute-Savoie.

Comment votre agence est-elle structurée ?

Dans mon activité, j'ai créé deux sociétés. L'une pour la partie décoration et une autre société, Contract Factory, qui s'occupe de toute la partie technique : agencement, fourniture du mobilier jusqu'au suivi de chantier. Nous avons des partenaires cuisinistes et des techniciens qui nous accompagnent.



©Julie Limont

Pour la réalisation de chaque projet, comment échangez-vous avec vos clients ?

Cela dépend des clients. Dans le cas du chef Christophe Hay (le chef parrain du prochain salon Equip'hotel 2022) avec lequel nous travaillons depuis de longues années, les échanges ont été fluides aussi bien lors de la réalisation de son ancien établissement que dans le cadre de son nouveau complexe Fleur de Loire, qui a ouvert ses portes fin juin à Blois. En outre, le fait d'avoir travaillé avec un cuisiniste nous a permis d'être en phase afin de régler les points techniques et optimiser aussi bien la gestion du temps que l'esthétisme. à cela s'ajoute le confort acoustique et la gestion des odeurs. En résumé, il faut être en adéquation avec le client pour trouver un juste compromis entre solutions techniques, esthétiques et ergonomiques pour répondre aux normes imposées.

C'est là mon coeur de métier : la création ou la rénovation d'un espace gastronomique ou bistronomique.

Alors, ce sont principalement les contraintes qui guident le projet ?

Il est évident qu'il existe des matériaux qui ne peuvent pas être appliqués aux cuisines. Hygiène, résistance au choc ou à la glissance... nous avons des cases à cocher. Par exemple, certains types de bois ne conviennent pas mais heureusement, nous avons une marge de manoeuvre qui est large. Les fabricants s'adaptent aussi aux normes pour pouvoir proposer des gammes plus vastes. Nous trouvons des pierres, carrelages et métaux qui sont beaucoup plus décoratifs et en adéquation avec les projets. Aujourd'hui, l'offre des matériaux est plus riche grâce aux fabricants. Et les tendances influencent évidemment les clients qui sont sensibles à l'air du temps. Par exemple, les matériaux bruts et naturels (pierre, enduit) sont aux goûts du jour. Les travertins et les granits, qui ont été boudés pendant un temps au profit de la résine, reviennent.



©Alexandre Moulard

17 Août 2022

Audience : Nc

<https://www.yonder.fr/hotels/openings/fleur-de-loire-le-nouvel-ecrin-du-chef-christophe-hay-blois/>

Fleur de Loire : le nouvel écrin du chef Christophe Hay, lancé vers la troisième étoile Michelin

Trois ans seulement après l'obtention de sa deuxième étoile au Guide Michelin, Christophe Hay ouvre l'un des hôtels les plus en vue de l'année 2022 à Blois, sur les bords de Loire.



Fleur de Loire, le nouvel hôtel du chef Christophe Hay à Blois, domine la Loire © Alexandre Moulard

Fleur de Loire, ce qu'il faut retenir en 3 points

- D'abord, la décoration. L'architecte d'intérieur Caroline Tissier signe pour le nouvel hôtel Fleur de Loire une réalisation magistrale. Tons contemporains gris poudrés, bleus canard, variations de blancs et beiges dans les chambres et suites, deux salles de restaurants lumineuses dont chaque élément rappelle la Loire, un bar coloré paré de magistraux piliers d'époque, une piscine extérieure, un long couloir de nage intérieur et un spa superbe. L'ensemble est tellement réussi que dès que l'on pénètre dans une pièce, on se trouve en proie à un nouvel effet « wahoo ». L'immense bâtiment en U (5,000 m²) du XVII^e siècle, autrefois hospice, en impose tant du dehors que de dedans, et ce, sans aucune fausse note.
- Le long du fleuve, en plein centre de Blois, le chef Christophe Hay a bâti à Fleur de Loire en écrin à la hauteur de son talent. Pensé d'abord comme une destination gastronomique, Fleur de Loire comporte deux restaurants. Le plus grand, dénommé « Christophe Hay », illustre avec maestria la philosophie du cuisinier, qui fut tour à tour élève de Paul Bocuse, chef des restaurants parisiens du groupe d'hôtels B Signature avant de gagner 2 étoiles Michelin dans sa Maison d'à Côté à Montlivault, à 10 kilomètres de là. La cuisine reprend ses spécialités incontournables : carpe à la Chambord (carpe snackée, sauce au vin rouge, écrevisse, truffe, lard...), bœuf wagyu issu de son propre élevage, truffes en provenance de sa truffière... et délivre son lot régulier de nouveautés. En juillet, un barbeau (poisson de Loire) associé au colza, inimaginable de finesse ou encore une crêpe soufflée de brochet escortée des légumes de l'immense potager bio du chef, cultivé en permaculture. Le second restaurant « Amour Blanc » n'est pas en reste. Il vise clairement l'obtention d'un macaron Michelin, avec une cuisine ouverte aux produits d'ailleurs, et le spectacle de la Loire qui s'offre par d'immenses baies vitrées. Au rez-de-chaussée, le kiosque à pâtisseries fait déjà un tabac...

- Outre la qualité des deux tables, l'hôtellerie mérite le détour pour son design et son confort mais aussi pour les activités et les services proposés. Situé le long du parcours de la « Loire à vélo », Fleur de Loire met à disposition vélos électriques et même des triporteurs familiaux pour une balade. Le spa Sisley (nous l'avons visité en fin de travaux et son ouverture est prévue en septembre 2022 NDLR), s'avère vaste et très réussi. Il inscrit déjà Fleur de Loire haut dans la liste des plus beaux hôtels avec spa proche de Paris. La piscine extérieure, en bordure de fleuve, appelle à la détente et au rafraîchissement. Enfin, le nouveau Relais & Châteaux se trouve à proximité immédiate des châteaux de la Loire avec Blois à quelques minutes à pied, Chambord (16 km) mais aussi Chaumont-sur-Loire (17 km), moins connu et pourtant très prisé, à raison, pour ses jardins uniques et spectaculaires.

La visite de Fleur de Loire en images

L'hôtel prend ses quartiers dans un ancien hospice remontant au XVII^e siècle



L'établissement compte 44 clés, 2 restaurants et un spa Sisley®



La décoratrice Caroline Tissier a pensé un lobby résolument contemporain



Les chambres sont pensées comme des écrins, inspirées par la Sologne et la Loire



Terrasses privées au rez-de-chaussée et vues sur la Loire au premier étage



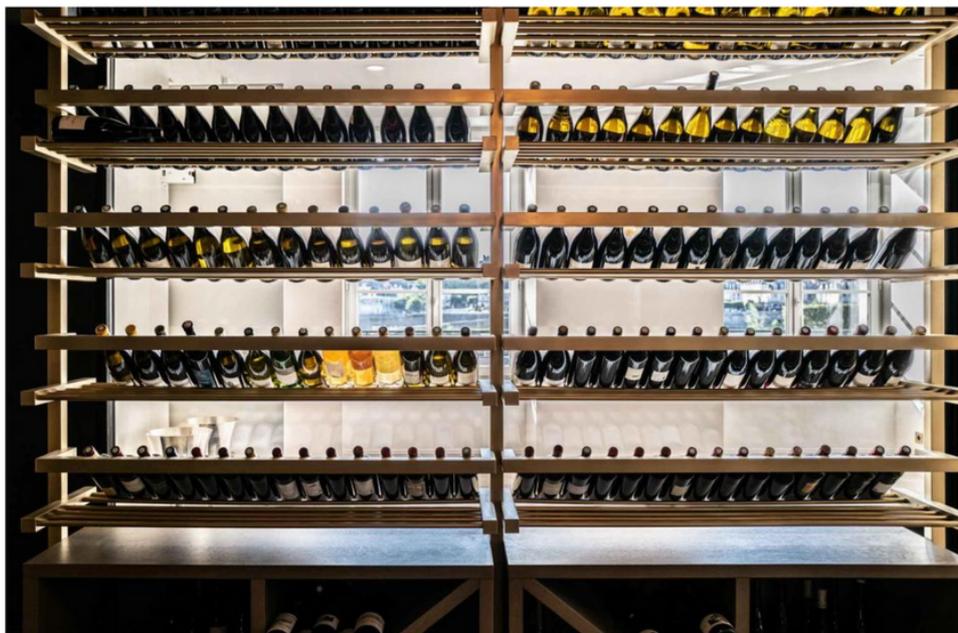
La Suite Duplex s'élève sur deux étages, ici le salon



L'hôtel, pensé comme une Maison Gastronomique, accueille le restaurant gastronomique du chef 2 étoiles Michelin Christophe Hay



Impossible de parler de la Loire sans mentionner son vignoble



Le second restaurant de l'hôtel, Amour Blanc, concilie gastronomie et convivialité, prélude de l'expérience Fleur de Loire



Fleur de Loire

44 chambres et suites à partir de 309 € la nuit

Quai Villebois Mareuil, 41000 Blois

[Site Web](#) / [Instagram](#)

29 Août 2022

Audience : Nc

<http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/save-the-date-du-8-au-12-septembre-gaultmillau-celebrera-les-sangs-neufs-de-la-cuisine-francaise-sur-le-salon-maisonobjet-avec-son-livre-109-des-rendez-vous-avec-des-chefs-pour-des-demonstrations-culinaires-et-des-talks-quotidiens>

SAVE THE DATE ! DU 8 AU 12 SEPTEMBRE, GAULT&MILLAU CÉLÉBRERA LES SANGS NEUFS DE LA CUISINE FRANÇAISE SUR LE SALON MAISON&OBJET AVEC SON LIVRE « 109 » – DES RENDEZ-VOUS AVEC DES CHEFS POUR DES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET DES TALKS QUOTIDIENS



Gault&Millau célèbre la jeune garde de la cuisine française sur le salon Maison&Objet, avec son livre « 109 »! Les 109 « sangs neufs » de la cuisine du palmarès de la sélection 109 par Gault & Millau dont les mentras sont « *dénicher, promouvoir et récompenser tous les talents de la gastronomie française.* »

Le salon professionnel Maison&Objet, qui réunit acteurs incontournables et précurseurs des secteurs de la décoration, du design, et de l'art de vivre, va recevoir aussi cette année les acteurs de la scène gastronomique. En effet, le guide Gault&Millau présentera en avant-première l'édition 2023 de son livre « 109 ».



Ils sont **109** exactement les sangs neufs dénichés, sélectionnés, adoués par les équipes du guide. 109 acteurs de la scène culinaire, des petits qui montent, des jeunes à découvrir, des pépites qui se cachent ici et ailleurs prêtes à sortir de l'ombre et grimper les marches de la notoriété, gravir les échelons des classements pour atteindre les premières places.

Des sangs neufs dénichés par des inspecteurs engagés dans le sillage de Marc Esquerré, dans la lignée des fondateurs du guide jaune, les journalistes Henri Gault & Christian Millau, qui débusquaient les audacieux chefs de la nouvelle cuisine, les impertinents qui bousculaient les codes classiques de la cuisine tricolore, soufflant la poussière de siècles passés, pour faire la révolution des tables et des fourneaux non avec des canons mais avec des fourchettes et des casseroles. Aujourd'hui comme hier, inspectrices futées et inspecteurs curieux ont déniché les nouveaux trublions qui font furieusement des tourbillons de création et d'audace dans leurs établissements ici & ailleurs, au coeur des villes, en bord de mer, à la campagne, à la montagne. Ainsi 109 femmes et hommes, 109 audacieux, 109 chevaliers du bon & du beau, 109 jusqu'au-boutistes qui vont jusqu'au bout de leurs idées et de leurs rêves, 109 doués voire surdoués qui jouent des goûts et des saveurs, 109 noms noircissent les pages de ce guide tout neuf. Cette nouvelle garde dont les veines laissent couler le sang neuf de la gastronomie sont engagés, cuisiniers mais aussi jardiniers, souriants et joyeux. Ils ont dans leur premier cercle d'amis des producteurs, des paysans, des gens de la terre qui comme eux travaillent avec la passion au coeur, l'audace et l'envie comme armes de « guerre » pour avancer.

Le guide jaune déniché de nouveaux talents va présenter sur son stand la nouvelle édition du 109, un livre dédié à l'avant-garde de la scène gastronomique française. Pendant les 5 jours du salon, le stand va vivre au rythme des **démonstrations culinaires** et des **talks** autour de sujets d'actualités qui secouent le secteur de la gastronomie. Gault&Millau va célébrer à sa façon l'art de vivre.

Le Guide Jaune y présentera sa toute nouvelle édition du "109", et dévoilera le 12 septembre la "**Dotation Jeunes Talents**" dont la cérémonie sera célébrée sur son stand pour la promotion Île de France. À l'heure où le métier des chefs et restaurateurs change, Gault&Millau s'engage plus que jamais à leurs côtés et les accompagne dans leur rayonnement en quête d'excellence. Chaque année, le Gault&Millau encourage une sélection de jeunes restaurateurs et leur met le pied à l'étrier pour la création de leur toute première adresse. Suite à leur candidature et à l'étude de leur projet, les lauréats se voient offrir une bourse matérielle de services et produits provenant des partenaires du Guide Jaune.

Le 109, ce sont 456 pages pour célébrer le sang neuf de la gastronomie française, 109 portraits de chefs novateurs, 109 histoires de restaurateurs, 109 recettes. En live, sur le stand, 25 talents du "109" réaliseront des démonstrations culinaires, à raison de 5 quotidiennes (programmation définitive à venir) dont 1 en binôme alliant jeune talent et grand nom de la gastronomie française. Une belle façon d'illustrer la transmission.



Notez les rendez-vous que vous donne Gault & Millau chaque jour à 14h30 sur son stand – **Jeudi 8.09, Arnaud Donckele** (Cuisinier de l'année 2020) et **Mathieu Pasgrimaud** (Le 1825, chef 109) – **Vendredi 9.09, Jérôme Schilling** (Grand de Demain Nouvelle Aquitaine, 2018) et **Héloïse Château** (pâtissière primée lors du Gault&Millau Tour Nouvelle Aquitaine 2022) – **Samedi 10.09, Marc Veyrat** (Membre de l'Académie Gault&Millau, Cuisinier de l'Année 1989 et 1990, **Tiphaine Mollard et Romain Casas** (Deux Restaurant, chefs 109) – **Dimanche 11.09, Alexandre Mazzia** (Cuisinier de l'Année 2019), **Charlotte Troi et Alexis Guillon** (Opaline, chefs 109) – **Lundi 12.09, Alexandre Gauthier** (Cuisinier de l'Année 2016) et **Carsten Dirschauer** (Café Grand'Place, chef 109)

Programme des **talks** Gault&Millau – **Jeudi 8.09**, 12h00, Formes et couleurs, quel impact sur le goût ? **François Perret**, chef pâtissier du Ritz Paris, **Raphaël Haumont**, physico-chimiste et auteur du livre « Les Couleurs de la cuisine » (Dunod) et **Patrick Rougereau**, photographe culinaire et auteur du livre « Regarde comme c'est bon »

– **Vendredi 9.09**, 17h00 Mettre en scène sa cuisine, **Jean-François Piège**, chef du Grand Restaurant (5 toques) – **Lundi 12.09**, 12h00 Inventer une nouvelle hospitalité, **Christophe Hay**, chef de Fleur de Loire et **Caroline Tissier**, architecte et décoratrice d'intérieur.

Programmation définitive à venir

Gault&Millau au salon Maison et Objet – 8-12 sept.2022 – Parc des Expositions de Paris Nord – Villepinte – du jeudi au dimanche 9:30 – 19:00 lundi 9:30 – 18:00

8 septembre 2022

Tirages : 199 331 ex - Audience : 1 538 000



ALLER SIMPLE > NATURE

Nuits gourmandes

Trois jolies adresses épicuriennes, de la Seine à la Belgique en passant par la Loire... histoire de prolonger un peu l'été

Par **DORANE VIGNANDO**

UN BALCON SUR LA SEINE Près de Giverny

D'abord la vue : champêtre et joliment carte postale. A moins d'une heure de Paris, non loin de Giverny, voici une adresse comme on les aime, où l'on peut aussi bien télétravailler au calme que buller le week-end. Perché sur une falaise de craie, le Domaine de la Corniche domine les méandres de la Seine. Il a été construit en 1908 par le roi belge Léopold II dans le but d'y accueillir ses amours avec Blanche de Vaughan. Aujourd'hui, le site dispose d'une quarantaine de chambres et surtout de deux bonnes tables. Le Panoramique (menu 3 plats à partir de 59 €, pour le déjeuner), tenu par le chef étoilé Gaëtan Perulli, propose une cuisine précise, issue des produits des producteurs du coin (légumes racines confits, saint-jacques de la baie de Seine, agneau fermier...). Même démarche au bistrot Le 20 du Domaine (plat du jour à 15 €), pour s'offrir un déjeuner sur l'herbe, dans une ambiance maison de famille. La cuisine canaille de Valentin Petrov se marie à merveille avec les vins de copains de Benoît

Pilon. Ajoutez à cela une piscine, un spa et même une salle de cinéma.

A partir de 95 € la chambre.

www.domainedelacorniche.com

LE BON GOÛT DU VAL DE LOIRE à Blois

Des vins naturels de Cheverny des frères Puzelat, les poissons de Loire de Sylvain Arnoult, du fromage de chèvre de la ferme de Bréviande... Le « chef paysan » Christophe Hay sait choisir ses producteurs et vient d'ouvrir Fleur de Loire, une « maison gastronomique » nichée dans un ancien hospice du XVII^e siècle, ouvert sur les paysages de la vallée de la Loire. Le lieu a été décoré, dans des tons minéraux, par l'architecte d'intérieur Caroline Tissier et comprend 44 chambres, un restaurant gastronomique (à partir de 98 €), une autre table baptisée Amour Blanc (à partir de 75 € le menu). On y dénicher aussi un kiosque à pâtisseries (comptez 5 € le paris-brest), un bar et une épicerie. L'écoresponsabilité est ici partout - du lit à l'assiette, de la cueillette des légumes anciens aux gels douches fabriqués par une savonnerie locale. Sans y

dormir forcément à moins de se faire très plaisir (la chambre cinq étoiles est à partir de 288 €), l'endroit vaut la halte gourmande, même pour un simple *tea time*.

Rens. : fleurdeloire.com

L'APPEL DE LA FORÊT EN BELGIQUE à Antoing

Une escapade low carbone dans cet éco-resort baptisé Your Nature, au cœur des 280 hectares de lacs et forêts, du bois de Péronne, en Belgique, à 25 minutes de Lille. Ce vaste projet environnemental a ouvert ses portes en juillet dernier et est porté par le prince Edouard de Ligne-La Trémoille himself. On y découvre diverses cabanes contemporaines sur pilotis et dans les arbres, à l'image de ce loft design et perché, imaginé par l'atelier d'architecture MW. Pour la bonne nouvelle, deux piscines chauffées sur le site et des dizaines d'activités *outdoor* viennent compléter l'offre. Sans oublier la bonne food locavore du jeune chef Logan Depuydt, révélé par l'édition 2022 de « Top Chef » (plats entre 12 et 23 €).

Lodge pour deux personnes à partir de 119 €.

www.yournature.be

DOMAINE DE LA CORNICHE - ALEXANDRE MOULARD - YOURNATURE

12 septembre 2022
Visiteurs unique: 1 538 000

<https://www.nouvelobs.com/voyage/20220910.OBS63022/3-adresses-epicuriennes-pour-prolonger-l-ete.html#modal-msg>

3 adresses épicuriennes pour prolonger l'été

Un domaine perché sur une falaise de craie près de Giverny, une maison gastronomique à Blois, un éco-resort en Belgique. Voici de belles adresses alliant plaisirs de la table et dépaysement



Vue depuis le Domaine de la Corniche (Stephen ZAMBAUX)

Un balcon sur la Seine, au Domaine de la Corniche



D'abord la vue : champêtre et joliment carte postale. A moins d'une heure de Paris, non loin de Giverny, voici une adresse comme on les aime, où l'on peut aussi bien télétravailler au calme que buller le week-end. Perché sur une falaise de craie, le Domaine de la Corniche domine les méandres de la Seine. Il a été construit en 1908 par le roi belge Léopold II dans le but d'y accueillir ses amours avec Blanche de Vaughan. Aujourd'hui, le site dispose d'une quarantaine de chambres et surtout de deux bonnes tables. Le Panoramique (menu 3 plats à partir de 59 €, pour le déjeuner) tenu par le chef étoilé Gaëtan Perulli, propose une cuisine précise, issue des produits des producteurs du coin (légumes racines confits, Saint-Jacques de la baie de Seine, agneau fermier...). Même démarche au bistrot le 20 du Domaine (plat du jour à 15 €), pour s'offrir un déjeuner sur l'herbe, dans une ambiance maison de famille. La cuisine canaille de Valentin Petrov se marie à merveille avec les vins de copains de Benoît Pilon. Ajoutez à cela une piscine, un spa et même une salle de cinéma.

Le goût de Fleur de Loire, à Blois



(ALEXANDRE MOULARD)

Des vins naturels de Cheverny des frères Puzelat, les poissons de Loire de Sylvain Arnoult, du fromage de chèvre de la ferme de Bréviande... Le « chef paysan » Christophe Hay sait choisir ses producteurs et vient d'ouvrir Fleur de Loire, une « maison gastronomique » nichée dans un ancien hospice du XVII^e siècle, ouvert sur les paysages de la vallée de la Loire. Le lieu a été décoré, dans des tons minéraux, par l'architecte d'intérieur Caroline Tissier et comprend 44 chambres, un restaurant gastronomique (à partir de 98 €), une autre table baptisée Amour Blanc (à partir de 75 € le menu). On y déniche aussi un kiosque à pâtisseries (comptez 5 € le paris-brest), un bar et une épicerie. L'écoresponsabilité est ici partout – du lit à l'assiette, de la cueillette des légumes anciens, aux gels douches fabriqués par une savonnerie locale. Sans y dormir forcément à moins de se faire très plaisir (la chambre cinq étoiles est à partir de 288 €), l'endroit vaut la halte gourmande, même pour un simple tea time.

L'appel de la forêt à Antoing, en Belgique



Une escapade low carbone dans cet éco-resort baptisé Your Nature, au cœur des 280 hectares de lacs et forêts, du bois de Péronne, en Belgique, à 25 minutes de Lille. Ce vaste projet environnemental a ouvert ses portes en juillet dernier et est porté par le prince Edouard de Ligne-La Trémoille, *himself*. On y découvre diverses cabanes contemporaines sur pilotis et dans les arbres, à l'image de ce loft design et perché, imaginé par l'atelier d'architecture MW. Pour la bonne nouvelle, deux piscines chauffées sur le site et des dizaines d'activités *outdoor* viennent compléter l'offre. Sans oublier la bonne food locavore du jeune chef Logan Depuydt, révélé par l'édition 2022 de « Top Chef » (plats entre 12 et 23 €).

Elle Bordeaux et sa région

15 Septembre 2022

Tirage : 42 956 ex - Audience : 145 000



MAISON CHANGEMENT DE DÉCO!

QUATRE PROS NOUS RÉVÈLENT LES SPOTS
OÙ DÉNICHER DE QUOI PIMPER NOS INTÉRIEURS.

PAR COLINE DE SILANS



**LES BONNES ADRESSES
D'EUGÉNIA DE MAISTRE ET
SARAH BOYELDIEU, CÉRAMISTES***

LA PLUS LOCALE

« EUGÉNIE HATEAU ET MARION GROSBOIS sont deux talentueuses céramistes, qui se sont installées ensemble dans un bel atelier lumineux, en plein centre de Bordeaux, pour développer leurs collections respectives. On adore aller les voir travailler et discuter de leur processus de création. On peut également

s'offrir, sur rendez-vous, l'une des nombreuses pièces qui trônent sur les étagères, comme les bols à thé ou les tasses aux formes simples et brutes d'Eugénie (de 12 à 35 €), et les vases organiques de Marion, inspirés de la forme des coraux (de 80 à 200 €). Il n'y a pas plus local ! »

41, rue de Pessac, Bordeaux.

À suivre sur Instagram.

LA PLUS CONFIDENTIELLE

« À mi-chemin entre boutique, galerie et show-room, COUTUME STUDIO est un endroit magique, sous l'immense verrière d'un ancien hôtel particulier bordelais. Le studio a été fondé par Karine Pelloquin et Frédéric Aguiard, anciens stylistes et directeurs artistiques dans la mode. Leur sélection mêle ancien et contemporain, et réunit grands noms du design, artistes émergents et objets chinés. On aime y admirer la sélection pointue de mobilier, qui évolue tout au long de l'année, avec des pièces de

designers comme Apparatus Studio, Faina Design, Baxter, Tacchini ou encore Pierre Jeanneret. »

46, rue Lafaille de Monbodan, Bordeaux.

Tél. : 09 53 22 12 14. coutumestudio.fr

LA PLUS POINTUE

« MAISON SERSK est la boutique de déco parfaite pour trouver de beaux cadeaux : luminaires, textiles, vaisselle et objets sont sélectionnés avec goût. Les collections changent au fil des saisons, et regroupent des pièces uniques d'artisans, sélectionnées un peu partout à travers le monde. On y trouve les sublimes lampes de la céramiste Paola Paronetto (355 €), dont la texture évoque une feuille de papier pliée. Réalisée à partir d'un mélange d'argile et de fibre de cellulose, chaque création, au rendu brut, est unique... Nous en sommes dingues ! » ● ● ●

8486, cours d'Alsace-et-Lorraine, Bordeaux.

Tél. : 05 57 34 97 11. maisonsersk.com

* COFONDATRICES DE STUDIO PRIMITIF, STUDIOPRIMITIF.COM

ELLE BORDEAUX



CAROLINE
TISSIER

● ● ● LES BONNES ADRESSES DE
CAROLINE TISSIER, ARCHITECTE
ET DESIGNER D'INTÉRIEUR *

LA PLUS BRUTE

« J'ai entendu parler de PH7 avant même de savoir qu'ils étaient basés à Bordeaux. Leur boutique est très jolie et met en lumière les savoir-faire ancestraux et modernes. Ils proposent des produits artisanaux assez bruts, venus du monde entier : mobilier vintage chinois, tabourets traditionnels africains, poterie de Sejnane, paniers tressés d'Amazonie... Leur univers est empreint de la philosophie wabi-sabi, un concept japonais qui célèbre la beauté de l'imperfection et prône le retour à la sobriété. Leurs objets sont sélectionnés avec beaucoup de soin, je m'y rends chaque fois que je suis à la recherche de petites touches singulières pour décorer un intérieur. J'aime particulièrement leurs collections de vases contemporains, comme ceux de la marque danoise 101 Copenhagen, également inspirés de l'art traditionnel japonais (de 40 à 189 €). »

20, rue Notre-Dame, Bordeaux.
Tél. : 05 57 83 77 74. ph7bordeaux.com

LA PLUS VINTAGE

« J'ai découvert l'espace BOUTIK & OBJETS de Valérie Férat, au Château Férat-Lambert, via des amis. Ils font du vin, possèdent des chambres d'hôtes, et Valérie organise régulièrement des ventes éphémères de pièces qu'elle a chinées : une belle table, un établi ancien, une céramique insolite... Les prix varient en fonction des trouvailles. L'esprit est très campagne chic, dans un ancien château du XVIII^e siècle. »

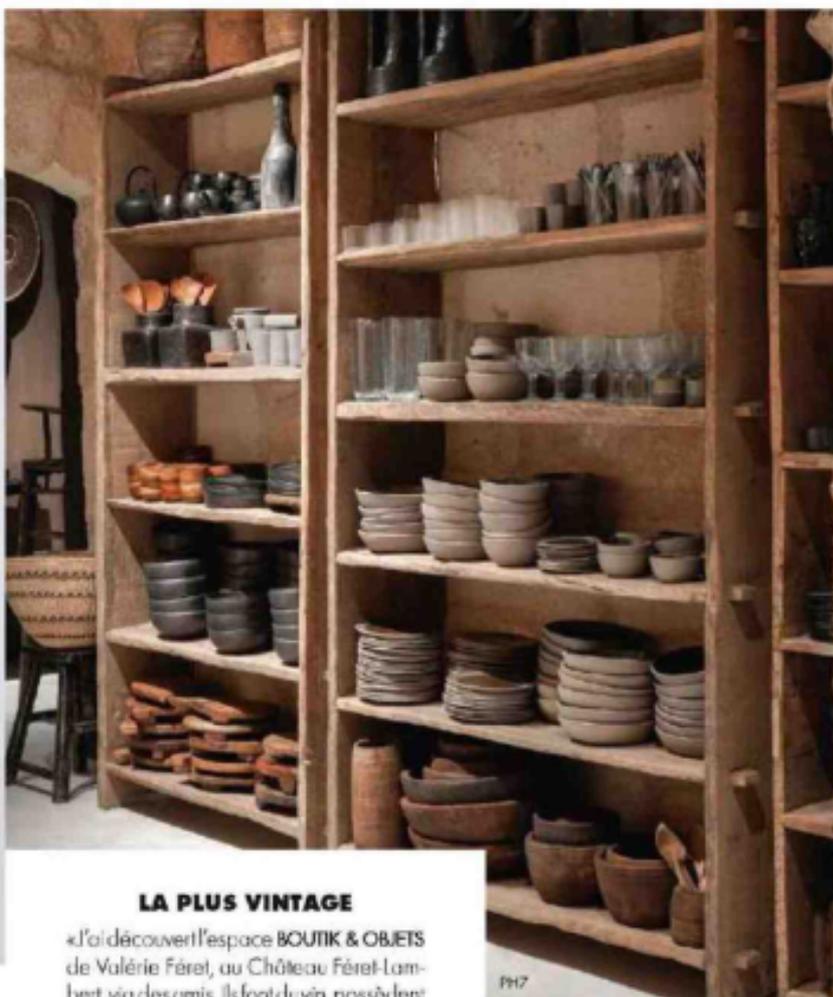
Château Férat-Lambert, 1 Lambert, Grézillac.
Tél. : 06 85 92 76 78. boutiketobjets.com

LA PLUS ARTY

« RESSOURCE est une valeur sûre, l'un des derniers fabricants de peinture indépendants. Leurs teintes sont créées dans leurs ateliers, situés en Provence. Ils possèdent un nuancier unique, aux couleurs très subtiles. J'aime leurs Enduits Romains, inspirés de la technique ancestrale du Marmorino, consistant à créer des reliefs à partir d'une pâte qui durcit. La couleur Furet est ma favorite ! J'apprécie l'excellente qualité de leur peinture, que j'utilise dans mes projets, et leurs belles références de papiers peints (à partir de 75 € le l²), dont certains créés en collaboration avec des marques, des designers ou des artistes. » ● ● ●

27, allées de Tourny, Bordeaux.
Tél. : 05 57 30 27 90. ressource-peintures.com

* CAROLINETISSIER.COM



PH7



CAROLINE TISSIER/JACOB BENYHI



RESSOURCE

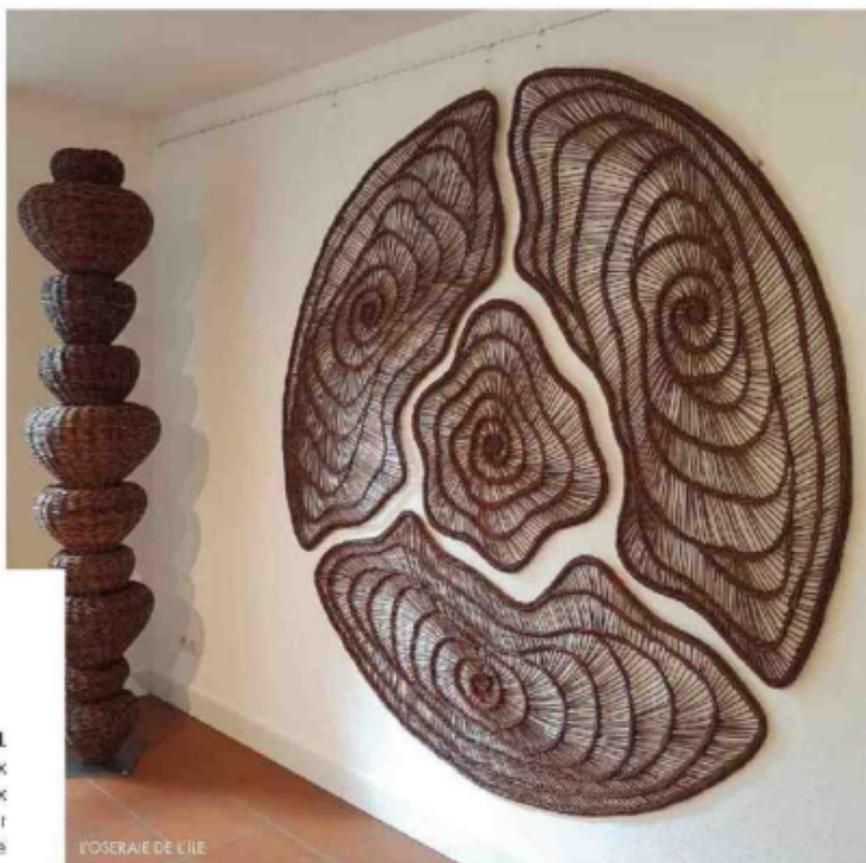


SOPHIE THOUNENS

● ● ● LES BONNES ADRESSES DE SOPHIE THOUNENS, BROCANTEUSE*

LA PLUS DÉPAYSANTE

«Je chine aux PUCES DE SAINT-MICHEL depuis très longtemps, ce coin du vieux Bordeaux est encore préservé. Le mieux est d'y aller tôt, le dimanche matin, pour trouver la plus grosse concentration de professionnels et de vrais brocanteurs... Il y a toujours un melting-pot de personnes qui déballetent, c'est un doux bazar à l'atmosphère authentique ! On y déniche de petits objets hétéroclites de qualité – de la vaisselle, des tableaux, des cadres, des miroirs –, pour une dizaine d'euros... Il y a même du petit mobilier, et une vraie marge de négociation. J'aime bien discuter avec les différents marchands, c'est l'occasion de découvrir d'autres adresses, ailleurs en France. C'est comme ça que j'ai connu les Pucés d'Albi, par exemple.»
17, rue des Faures, Bordeaux.



L'OSERAIE DE L'ÎLE

LA PLUS CREATIVÉ

«Justine est céramiste en Charente. Elle travaille avec son mari, Jean, et tous deux sont de vrais passionnés. Les créations d'ÉPURE sont très simples, souvent dans des gammes de blancs, agrémentées de petites touches dorées ou cendrées. Ses objets sont réalisés avec beaucoup de justesse et d'inspiration. Elle reproduit, par exemple, la trame de tissus anciens sur certaines de ses compositions en faïence. Elle a aussi développé d'adorables petits

luminaires (à partir de 150 €) ! J'aime ses tasses, ses plats et ses plateaux à fromage, super jolis. Des créations vraiment pensées pour être utilisées au quotidien : la preuve, tout passe au lave-vaisselle !»

Le Grand Foucaud, Bran. Tél. : 06 87 73 68 53.
epure-ceramique.com

LA PLUS ARTISANALE

«J'ai eu un coup de cœur pour les formes en osier de Karen et Corentin, de L'OSERAIE DE L'ÎLE. En plus de superbes paniers (de 35 à 90 €), ils créent de véritables objets d'art, qui semblent être en mouvement, formant des creux, des vagues... On les accroche au mur, à la façon de sculptures ou de tableaux, pour un rendu au chic fou. Il faut compter entre 150 et 800 € pour une spirale. Ils cultivent eux-mêmes une vingtaine de variétés d'osier, travaillent pour le musée du Louvre, ont exposé à Venise... Ils ont un véritable savoir-faire, et travaillent l'osier de façon contemporaine, ce qui est plutôt rare !» ●
2, Métairie de l'île, Baris. Tél. : 05 56 61 21 50.
oseraiedelile.com

*BLEU CHARRETTE, ESPACE DE BROCANTE AUX HANGARS SAINT-MICHEL. À SUIVRE SUR INSTAGRAM



ÉPURE

16 Septembre 2022

Tirage : 37 175 ex - Audience 144 673

ATELIER DÉCO

Fleur de Loire, le fleuve comme source d'inspiration

BLOIS L'architecte d'intérieur Caroline Tissier a signé les chambres, restaurants, bar, kiosque à pâtisseries et spa de ce Relais & Châteaux. Cet établissement, ouvert en juin dernier par le chef Christophe Hay, fait face au fleuve royal et s'en inspire. Récit d'une histoire d'eau.

Dans les
chambres,
le laiton
donne le ton.



© FLEUR DE LOIRE



© FLEUR DE LOIRE

Fleur de Loire, Relais & Châteaux sur les bords du fleuve royal, a ouvert ses portes en juin dernier.



Anne Eveillard

“Le postulat de départ était de tenir compte de la nature, des eaux tumultueuses de la Loire, du patrimoine ligérien et de sa minéralité”, explique Caroline Tissier. L'architecte d'intérieur a conçu Fleur de Loire, à Blois (Loir-et-Cher), le nouvel établissement du chef Christophe Hay, doté de 44 chambres, deux restaurants, kiosque à pâtisseries, spa Sisley... le tout sur 5 000 m². Ce n'est pas la première fois qu'il la sollicite. Ils ont déjà œuvré ensemble à la Maison d'à côté, ancienne adresse du chef à Montlivault (Loir-et-Cher). “Il me fait confiance et je sais ce qu'il apprécie”, reprend Caroline Tissier. Ce qui facilite le dialogue et les choix.

Le luminaire XXL du lobby rappelle la grève où l'eau vient s'échouer.

L'environnement naturel se retrouve dans tout l'établissement, édifice classé du XVII^e siècle, avec des motifs végétaux sur les papiers peints, des bois naturels ou teintés, des tons aquatiques calqués sur les eaux du fleuve... Tons et matières sont déclinés des sols en céramique blanc cassé jusqu'aux murs en pierre de taille de la région, en passant par des cloisons parées de marbre. Sans oublier les clins d'œil, “un peu partout dans l'hôtel”, aux ondes du fleuve et du sable qui le



© FLEUR DE LOIRE



Côté mobilier, le sur mesure prime et les tonalités grises dominant.

bordé. Quant au luminaire XXL du lobby, dessiné par Caroline Tissier et réalisé par Art et Floritude, il rappelle la grève où l'eau vient s'échouer.

Reflets métalliques et touches dorées

Dans les chambres, le laiton donne le ton. Patiné, brillant ou brossé, ses reflets métalliques et touches dorées s'accordent, sans ostentation. Côté mobilier, le sur mesure prime, les tonalités grises dominant, les luminaires, tout en rondeur,



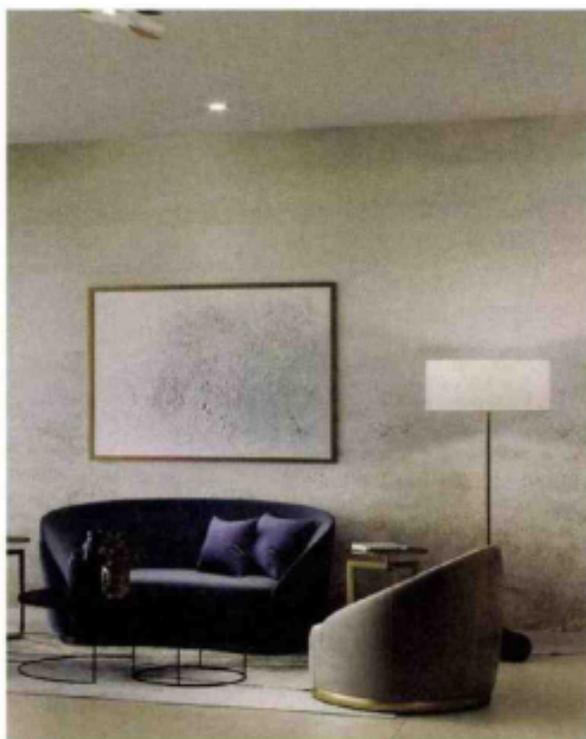
Retrouvez les publications de L'Hôtellerie Restauration sur Instagram : [ihotellerie.restauration](https://www.instagram.com/ihotellerie.restauration)

sont issus des planches à dessin de Caroline Tissier et, pour la fabrication, de la maison Brossier Sadarne. Enfin, pas d'art de vivre sans art tout court. Des œuvres de la designer et plasticienne Lauren Collin sont disséminées dans le lobby et les chambres. Photos de la Loire dans les espaces de circulation, tableaux de la peintre Christine Goujon dans le bar et le salon, sculptures sélectionnées par la galeriste Amélie du Chalard (Amélie, Maison d'art) habillent les murs. De l'élégant, jamais opulent. ■



Une question, un commentaire sur cet article

www.ihotellerie-restauration.fr/QR/RTR171703



Eau en couleurs

Les tonalités utilisées par Caroline Tissier font écho à l'univers ligérien du chef Christophe Hay. En particulier dans les deux restaurants gastronomiques et le kiosque à pâtisseries, où les teintes sable et pierreuses, les beiges clairs, irisés, grisés, sont autant d'allusions aux berges de la Loire et aux pierres du pont Jacques Gabriel, tout proche. De la douceur aussi avec un dégradé du vert au bleu, inspiré des couleurs changeantes du fleuve. La meilleure illustration de cette source d'inspiration : le marbre bleu-vert qui habille le bar du lounge.

Paris Capitale

Septembre 2022

Tirage : 65 000 ex - Audience : 200 000

NOUVEAU



VINS ET SAVEURS EXOTIQUES DANS LE MARAIS

Un an après l'ouverture de son grand frère Tamara (premier restaurant du groupe éponyme), Nelly fait son apparition au cœur du Vieux Marais, à deux pas de la place des Vosges et de l'île Saint-Louis. On aime l'atmosphère élégante et pas guindée de la petite salle de 22 places, relookée par la désormais incontournable Caroline Tissier. Dans la salle principale, large vue sur la cuisine située juste derrière l'imposant comptoir. On aime le mobilier à l'esprit scandinave et les tons noirs et boisés, mêlés de grenat et de pourpre, qui rappellent que l'on se trouve dans un restaurant où le vin (exclusivement nature !) a toute sa place. Aux murs, ou au-dessous du bar, on trouve 300 bouteilles de vin alignées là en guise de peintures abstraites ou de mosaïques décoratives. Côté cuisine, la carte de la maison a été imaginée par Clément Vergeat, le chef de Tamara, qui a confié à Olivier Garcia (son ex-second) le soin de la mettre en œuvre. La carte affiche entre autres un goûteux tartare de bœuf assaisonné à la coréenne, marmelade de jaune d'œuf et cibette (18 €) ou des huîtres gratinées au miso et échalote confite aux saveurs umami (14 €). Puis un maquereau et chou pointu brûlé, greno-

bloise et noisette (28 €) ou un risotto d'épeautre (24 €) avec moules et "katsubushi"... vous savez, ces fins copeaux de bonite séchée qui dansent dans votre assiette, quand elle contient des aliments chauds ! Très agréable (et rafraîchissant) salade de fraises à la verveine, pétales de tomates cerise pickles, chantilly à la tomate et eau de verveine en dessert (12 €). Une belle cuisine (parfois un poil trop salée !) que l'on accompagne de vins nature commentés par Riccardo, le maître d'hôtel/sommelier de la maison, avec toute la ferveur qui s'impose quand on est un aficionado des bouteilles de ce genre ! Formule déjeuner à 32 € (entrée/plat ou plat/dessert) ou à 39 € pour la totale. Menu du chef à 56 € changé quotidiennement en fonction des arrivages (accord mets & vins à 30 €).

BISTROT

Nelly

5, rue du pont Louis-Philippe.
Tél. 09 73 89 43 24.

www.restaurant-nelly.com

• De 17 h à 22 h 30 mercredi et jeudi

• Midi à 22 h 30 vendredi au dimanche

• Fermé lundi et mardi • Prix moyen : 55 €.

L'Agenceur

Septembre 2022

Tirage : 15 000 ex - Audience : 55 000

DOSSIER • CUISINE



DOSSIER • CUISINE



Caroline Tissier

Architecte d'intérieur spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration

Caroline Tissier, architecte d'intérieur spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration, a signé de nombreux établissements en collaboration avec les chefs renommés. Pour n'en citer que quelques-uns : Christophe Hay, Jacky Ribaut, David Toutain, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez, Thibault Sombardier... soit plus d'une trentaine de lieux depuis la création de son agence en 2013. Aujourd'hui, ses bureaux sont basés à Paris, Bordeaux et en Haute-Savoie.

Comment votre agence est-elle structurée ?

Dans mon activité, j'ai créé deux sociétés. L'une pour la partie décoration et une autre société, Contract Factory, qui s'occupe de toute la partie technique : agencement, fourniture du mobilier jusqu'au suivi de chantier. Nous avons des partenaires cuisinistes et des techniciens qui nous accompagnent.

Pour la réalisation de chaque projet, comment échangez-vous avec vos clients ?

Cela dépend des clients. Dans le cas du chef Christophe Hay (*le chef parrain du prochain salon Equip'hotel 2022*) avec lequel nous travaillons depuis de longues années, les échanges ont été fluides aussi bien lors de la réalisation de son ancien établissement que dans le cadre de son nouveau complexe Fleur de Loire, qui a ouvert ses portes fin juin à Blois. En outre, le fait d'avoir travaillé avec un cuisiniste nous a permis d'être en phase afin de régler les points techniques et optimiser aussi bien la gestion du temps que l'esthétisme. à cela s'ajoute le confort acoustique et la gestion des odeurs. En résumé, il faut être en adéquation avec le client pour trouver un juste compromis entre solutions techniques, esthétiques et ergonomiques pour répondre aux normes imposées.

Alors, ce sont principalement les contraintes qui guident le projet ?

Il est évident qu'il existe des matériaux qui ne peuvent pas être appliqués aux cuisines. Hygiène, résistance au choc ou à la glissance... nous avons des cases à cocher. Par exemple, certains types de bois ne conviennent pas mais heureusement, nous



Le chef Christophe Hay et sa brigade.

avons une marge de manœuvre qui est large. Les fabricants s'adaptent aussi aux normes pour pouvoir proposer des gammes plus vastes. Nous trouvons des pierres, carrelages et métaux qui sont beaucoup plus décoratifs et en adéquation avec les projets. Aujourd'hui, l'offre des matériaux est plus riche grâce aux fabricants.

Et les tendances influencent évidemment les clients qui sont sensibles à l'air du temps. Par exemple, les matériaux bruts et naturels (pierre, enduit) sont aux goûts du jour. Les travertins et les granits, qui ont été boudés pendant un temps au profit de la résine, reviennent.

En utilisant des matériaux en circuit court ?

Mise à part la décoration de la salle, nous ne pouvons pas assumer l'aménagement uniquement avec des matériaux locaux car les éléments techniques et normés ne sont pas fabriqués localement. Mais nous essayons évidemment, dans la mesure de possible, d'adopter le circuit court.

Quels sont vos constats sur l'espace cuisine d'aujourd'hui ?

Je travaille avec des chefs qui ont ouvert un ou plusieurs établissements et certains désirent se développer au sein d'un complexe hôtelier qui accueille souvent un restaurant gastronomique et un bistronomique. C'est là mon cœur de métier : la création ou la rénovation de ce type d'espaces. Nous envisageons un projet clé

en main pour l'ensemble de l'aménagement, de la salle jusqu'à la cuisine. Et la grande différence entre les deux typologies c'est que les cuisines de restaurants bistronomiques s'ouvrent de plus en plus vers la salle qui accueille les clients.

Pour quelles raisons les chefs souhaitent-ils désormais montrer

leur cuisine, alors qu'il fut un temps, c'était le contraire ?

Au sens propre et au sens figuré du terme, les cuisines sont « sorties » depuis une dizaine d'années. C'est-à-dire que l'on s'est intéressé à ce qu'il se passe dans la cuisine. Il y a aussi l'effet des émissions télévisées telles

que *Top Chef* qui ont contribué au phénomène. Les gens se sont intéressés à la cuisine, non seulement à ce qu'ils mangeaient mais aussi à la façon dont les plats étaient élaborés. Du coup, les professionnels sont sortis de leur cuisine pour montrer leur travail. En plus, il y a la notion de transparence.

Auparavant, on ne connaissait rien du cadre hygiénique de la préparation ou même du personnel. Désormais, les gens sont plus sensibles à ces différents aspects. Avoir une cuisine ouverte, cela implique d'être irréprochable au niveau de la propreté du sol, de l'hygiène des plans de travail ainsi que de la tenue du personnel.

Cependant, il y a toujours des chefs qui ne souhaitent pas montrer leur cuisine. Non pas par envie de cacher

« C'est là mon cœur de métier : la création ou la rénovation d'un espace gastronomique ou bistronomique. »

DOSSIER • CUISINE

les défauts mais pour privilégier la concentration dans leur travail. Cela n'empêche pas de concevoir une belle cuisine agréable où travailler.

Ouverte ou fermée, il est clair que la volonté de travailler dans un esprit plus transparent dans un contexte plus ergonomique s'est bien installée.

Le fait de mettre en avant le chef et la brigade peut-il exercer une influence dans leur manière de travailler ?

Se montrer doit forcément l'impacter. Avant, nous allions au restaurant pour découvrir une cuisine mais aujourd'hui, nous y allons aussi pour rencontrer le chef, ce qui est devenu très important. Le fait d'être identifié et reconnu est également important pour les équipes qui, elles aussi, communiquent à travers les réseaux sociaux.

L'activité sort du cadre physique. Il est évident que la plonge est un espace que l'on souhaite cacher, mais la zone de préparation et le dressage sont mis en lumière.

À mon avis, la période où les chefs souhaiteront de nouveau se cacher reviendra, mais pour le moment, ce n'est pas le cas.

Quelles perspectives pour les cuisines professionnelles ?

Nous avons vu arriver d'énormes évolutions dans les innovations technologiques. Avant, elles étaient réservées à la cuisine collective au profit du gain de temps. Aujourd'hui, le temps reste toujours précieux mais nous avons, par exemple, des fours intelligents qui permettent une précision ultime de température afin que les personnels puissent se concentrer sur la création de nouveaux plats ou sur l'esthétisme.

De ce point de vue, pendant encore un certain temps, la cuisine restera ouverte à la salle. Conçue comme l'extension de la salle, elle se doit d'être belle. Beaucoup de chefs me réclament même plusieurs tables à l'intérieur de la cuisine pour accueillir la clientèle, comme chez L'Ours de Jacky Ribault.

Néanmoins, le besoin d'intimité demeure présent. Travailler en permanence en prise avec la clientèle est difficile, même pour ceux qui ont fait le choix d'ouvrir au maximum leur cuisine. Afin de répondre à ce type d'attente, on leur propose des espaces un peu plus fermés pour qu'ils puissent se décider en fonction de leur envie de se montrer, ou non. Ce qui est certain, c'est que le chef sortira de la cuisine d'une façon ou d'une autre. ■



Certaines tables de la salle donnent directement sur les cuisines.

QUELQUES EXEMPLES D'AMÉNAGEMENTS

DOSSIER • LES NOUVELLES TENDANCES CUISINE



NELLU, UN BAR À VIN VINTAGE

Ouvert depuis avril 2022 dans le quatrième arrondissement de Paris, Nellu est un bar à vin implanté dans le marais, deuxième adresse du groupe Tamara et son chef Clément Vergeat, ancien candidat de l'émission *Top Chef* lors de l'édition 2018. Si Clément Vergeat reste dans son premier restaurant gastronomique Tamara, c'est son ancien second, Olivier Garcia, qui prend les rênes du Nellu.

Ensemble, ils ont sollicité et travaillé avec l'architecte d'intérieur Caroline Tissier sur la partie aménagement de ce nouvel établissement avec une touche industrielle vintage. L'emploi de matériaux tels que l'acier, la pierre et le bois brut ont été mis en valeur aussi bien pour la cuisine ouverte que pour le bar et la salle, pour une dégustation de vins haut de gamme. ■

Neo Restauration

Octobre 2022

Tirage : Nc - Audience : Nc



© FLEUR DE LOIRE

Des pâtisseries de cuisinier en clé d'entrée chez **Fleur de Loire**

Ouvert depuis juin dernier, l'établissement du chef Christophe Hay s'est doté d'un kiosque à pâtisserie. L'occasion d'y valoriser son identité tout en étant une entrée accessible sur le savoir-faire de la maison.

YANNICK NODIN

« Fleur de Loire, c'est le projet d'une vie, et une enveloppe finale à 8 millions d'euros de mon côté, qui fait qu'avant

d'ouvrir, les nuits ont parfois été courtes, se souvient Christophe Hay. C'est en cogitant une nuit que j'ai eu l'idée du kiosque à pâtisserie. Dès le lendemain, j'appelai Caroline Tissier, architecte intérieure du projet. » Dans cet établissement hôtelier 5 étoiles ouvert en juin à Blois (Loir-et-Cher), deux restaurants dont la table gastronomique du chef, associé dans le projet à l'entrepreneur local Yan Saumet, ce kiosque lumineux, sa vitrine de douceurs et sa vingtaine de places assises, pourrait paraître anecdotique.

Sauf qu'ici, il est au service d'une idée, l'accessibilité. Pour ce faire, toutes les pâtisseries affichent un prix unique de 5 €, 24 € le 4 personnes et 36 € le 6 personnes. « C'est notre manière d'ouvrir l'établissement au plus grand nombre, en s'assurant que le choix se fait sur le produit, sur une envie, et non sur le prix. » Le plaisir, une entrée cardinale dans la catégorie, que Christophe Hay et Maxime Maniez, chef pâtissier de Fleur de Loire, ont défini sur plusieurs aspérités. Des « pâtisseries de cuisinier », où le goût prime, avant la technique, dans des recettes volontiers désuées,

par la mélasse ou les miels, et montant en puissance sur les goûts, via des concentrations et réductions de fruits.

UNE OFFRE TEA-TIME PRISÉE

L'occasion de valoriser les ressources d'un territoire: « La douceur du climat a favorisé ici le développement des "jardins nourriciers" à proximité des châteaux de la Loire. On y trouve la cerise et la poire d'Olivet, des prunes, des amandes et des melons... Il y a tout à proximité, et aucun sens à utiliser des fruits exotiques. » Même les agrumes, utilisés dans le fruit et la feuille, sont issus de la collection personnelle du chef, transférée dans une serre à Fleur de Loire.

Un kiosque qui, comme la cuisine du chef, compose volontiers avec ce qui l'environne, et qui depuis son ouverture il y a deux mois, a rapidement trouvé une clientèle fidèle, plutôt sur de la VAE, mais pas uniquement. « Nous avons construit le tea-time très largement à partir des pâtisseries du kiosque, sur un principe de bouchées, dont cinq sucrées, et avons été immédiatement identifiés sur cette proposition, où il y a ici beaucoup moins d'offres qu'à Paris. Nous nous attendions à 700 € de ventes par jour sur le tea-time, nous dépassons les 1 700 € sur nos pics d'activité! » ●



© FLEUR DE LOIRE

Octobre 2022

Tirage : 175 893 ex - Audience : 899 084

MAGIQUE
BELGIQUE!

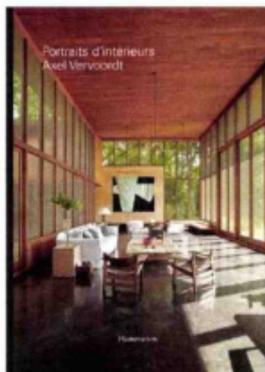
TENDANCESARCHI
Par Bulle Garenne

À SUIVRE

Couple goal

Derrière Muller Van Severen se cache le couple Hannes Van Severen et Fien Muller. Depuis 2011, ce duo arty (lui est sculpteur, elle photographe) arrose le monde du design de modernisme et d'audace. La preuve par deux : leur récente collection « Frames » et leur dernière collaboration avec Hay, qui proposent chacune des lignes régressives, des teintes assumées et un esthétisme simple mais terriblement efficace. En plaques d'acier coupées, pliées et colorées, les appliques et miroirs « Frames » mêlent brillamment fonctionnalité et beauté quand « Colour Cabinet », pour Hay, se compose de meubles de rangement au design épuré et aux teintes pop. Un verre ondulé vient distiller sa délicatesse pour un résultat presque régressif et hyper-joyeux.

« Frames », prix sur demande;
« Colour Cabinet », à partir de 639 €



Portraits d'intérieurs
Axel Vervoordt

BELLES PAGES

Visites spirituelles

« Nous pensons que chaque maison est une oasis; un lieu de silence dans un monde trop bruyant. Notre travail ne va pas sans l'engagement à imaginer des espaces sains et sereins ». L'architecte belge Axel Vervoordt tape dans le mille en 320 pages, présentant des lieux à vivre d'exception portés par une osmose perpétuelle entre l'art, l'architecture et la nature.

Portraits d'intérieurs, éditions Flammarion, 65 €

PROJET

Rendez-vous au château

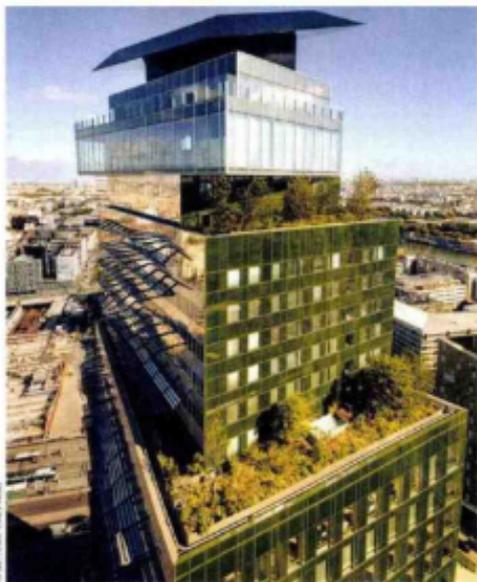
Dans les Ardennes, un ancien hôtel de chasse s'est transformé en refuge haut de gamme grâce au studio de design belge WeWantMore.

Son ambition ? Réinterpréter le charme rustique de cette construction de 1658 où, depuis plusieurs siècles, se réunissaient les chasseurs de la région.

Le château de Vignée est désormais devenu un boutique-hôtel niché au cœur d'une nature dense. Contemporain dans les moindres détails, il a retrouvé ses lettres de noblesse.

Rue de Montainpré 27, 5580 Rochefort,
Belgique





TENDANCESARCHI

OUVERTURE

Ciel, mon Paris!

« C'est l'histoire d'un château suspendu au-dessus de Paris... Comme il est en lévitation, il provoque un effet euphorisant. À l'intérieur, vous êtes plus beau, plus amoureux, plus créatif. Il vole là où il fait beau, là où l'oxygène, rare, étourdit », conte Philippe Starck, qui a assuré la direction artistique de ce nouvel établissement du 13^e arrondissement, sous la houlette de son créateur Laurent Taïeb. S'invitant aux 17, 25 et 27^e étages de l'une des tours Duo de Jean Nouvel, à plus de 100 mètres de hauteur, le TOO Hôtel multiplie les vues panoramiques sur la capitale, des chambres au spa, du restaurant au sky bar.

65 rue Bruneseau, 75013 Paris

AGENDA

Événement national

Les Journées nationales de l'architecture font leur retour du 14 au 16 octobre.

Le programme, riche en temps forts, permet d'illustrer la présence de l'architecture dans tous les territoires à travers des balades urbaines, débats, expositions, visites de chantiers, portes ouvertes ou ateliers. Le thème de cette 7^e édition : les « architectures à habiter », du logement au quartier qui l'accueille.

journeesarchitecture.culture.gouv.fr



ARCHI PROLIFIQUE

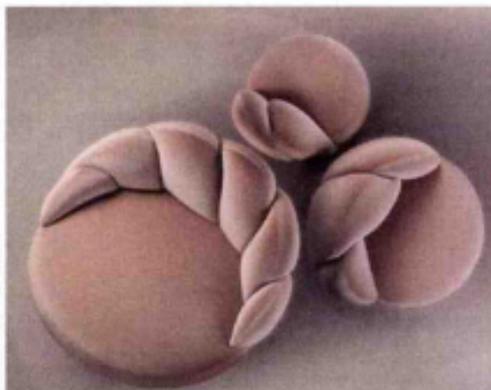
Du virtuel au réel

Jean-Michel Wilmotte cumule les actualités. Pour la Cité internationale universitaire de Paris, soucieuse d'accueillir jusqu'à 500 étudiants et chercheurs ukrainiens, l'architecte a créé la Maison virtuelle de l'Ukraine. L'objectif : offrir les meilleures conditions d'accueil, de logement et d'accompagnement, mais aussi préserver la jeunesse et la communauté universitaire ukrainienne. Pour financer ce projet, trois dessins ainsi qu'une œuvre de Jean-Michel Wilmotte ont été vendus en NFT (ci-dessus). Dans un tout autre domaine, l'architecte star signe une collection de linge de table pour Le Jacquard Français, inspirée de son style architectural.

« Club », en coton, made in France, à partir de 20,50 €, Le Jacquard Français



TENDANCESARCHI



© JEAN-PIERRE VAN LANCOURT



PREMIÈRE COLLECTION

Féminité assumée

Aline Asmar d'Amman présente ses premières créations en collaboration avec The Invisible Collection. Mobilier, luminaires et papier peint brodé de pierres composent une partition féminine mettant la haute facture artisanale à l'honneur. L'architecte fondatrice de l'agence Culture in Architecture propose un design percutant mais délicat et élégant. *« Les meubles font tous référence à la sensualité des formes et de la matière, et ont en commun la recherche d'une allure contemporaine, un rapport à la silhouette et à l'attitude qu'elle convoque, dans le mobilier comme dans la mode »*, explique la créatrice.



© JEAN-PIERRE VAN LANCOURT

DÉCOR

Buller en Champagne

La région accueille depuis peu le Loisium Wine & Spa Hôtel Champagne, un hôtel-spa dessiné par Patrick Jouin et Sanjit Manku. Le duo a fait le pari d'une architecture discrète qui se fond dans le décor végétal alentour en se limitant à une palette réduite de matériaux naturels. Situé à la frontière du parc naturel régional de la Montagne de Reims, à 240 mètres d'altitude, le bâtiment présente une structure en bois légère et transparente ainsi qu'un toit végétalisé. Tournée vers l'œnotourisme, cette nouvelle adresse se veut confidentielle et ressourçante. Une découverte qui fait pétiller les sens.
1 allée de la Sapinière, 51160 Mutigny

HOT SPOT CONTRACT

C'est ouvert

L'architecte d'intérieur Caroline Tissier et Alexis Maréchal, fondateurs de Contract Factory, dévoilent leur premier showroom parisien. Spécialisé dans l'agencement et la décoration d'hôtels et de restaurants, le duo abat ses cartes sur 200 m², rassemblant services de consulting et sélection de mobilier, art de la table et accessoires. Une sélection est également disponible en ligne.
Contract Factory x Caroline Tissier Intérieurs, 73 rue Olivier-de-Serres, 75015 Paris



3 octobre 2022

Visiteurs unique: 1 170

<https://www.edgarmagazine.com/escapade-a-fleur-de-loire/>

DESTINATION, EVASION, HOTEL, LIFESTYLE, RESTAURANT, SPAS

Escapade à « Fleur De Loire »

Par Christian Luc Parison



Les bords de Loire en automne. Rien de plus romantique pour une **escapade autour de Paris**. Au programme de votre week-end, un **circuit autour des châteaux de La Loire** et la cuisine étoilée du chef Christophe Hay dans les deux restaurants de son nouvel établissement, Fleur de Loire.

Il y a des hôtels avec un restaurant, des restaurants étoilés avec quelques chambres et il y a le projet global que vient de réussir le chef Christophe Hay à Blois. Comme son nom l'indique, Fleur de Loire est posée sur la rive gauche du grand fleuve, à Blois-Vienne précisément. C'est la toute nouvelle maison que vient d'ouvrir le chef Christophe Hay. Un cuisinier hyper talentueux qui s'est illustré ces dernières années dans plusieurs restaurants à Paris. Il a notamment dirigé les **restaurants gastronomiques parisiens** des hôtels du groupe B Signature (Le Montalembert, le Bel Ami, l'Hôtel de Sers...).

Et pour cette réalisation, qui est l'œuvre d'une vie, le chef doublement étoilé a choisi un lieu dont les volumes lui permettaient de s'exprimer dans tous les domaines de l'hospitalité : l'hébergement, la cuisine et le bien-être. C'est donc dans un ancien hospice érigé au XVIIIème siècle à la demande de Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII, que Christophe Hay a décidé d'installer sa Maison de Cuisine sur un espace de 5000m².

GASTRONOMIE ÉTOILÉE

Côté cuisine, connaissant la passion du chef pour les produits du terroir régional, on était en droit de s'attendre à une offre gastronomique de haute volée. Et l'on n'est pas déçu en s'attablant au Restaurant Christophe Hay et à L'Amour Blanc, les deux tables de Fleur de Loire. A sa vue unique sur le fleuve, le restaurant signature, avec sa cuisine ouverte, ajoute une explosion de saveurs et de parfums issus de la nature environnante. Le chef cuisine à la perfection poissons de **Loire**, truffes de Mont-Prés-Chambord, caviar de Sologne... sans oublier le fameux bœuf Wagyu issu de son propre élevage.

Les légumes anciens cultivés en permaculture, viennent du potager de la propriété et le miel du jardin. Installé dans un bâtiment moderne, tout en pierre et verre, L'Amour Blanc revendique une personnalité propre. C'est un véritable restaurant et non pas un bistrot comme en offrent souvent en deuxième table les étoilés. Avec sa cave de maturation de viande, c'est l'endroit idéal pour déguster des grillades aux pierres chaudes...Ajoutez à ces deux tables un époustouffant Kiosque à Pâtisseries et une Boutique où les visiteurs de passage viennent faire le plein de douceurs avant de reprendre la route.



LES CHAMBRES SUPÉRIEURES.

Pas question, cependant, pour Christophe Hay de privilégier la table au détriment de la chambre. Puisque son projet est global, il se devait d'accorder une attention tout aussi soignée à la partie hébergement de son domaine. C'est l'architecte d'intérieur Caroline Tissier qui a été chargée de concevoir l'atmosphère accueillante des 44 chambres (dont 11 suites) qui ouvrent leurs fenêtres sur le fleuve et les doux paysages du **Val de Loire**. Dans cet environnement lumineux, le mobilier contemporain s'harmonise avec une sélection de tissus soyeux pour créer une ambiance cosy et rassurante. On aime tout particulièrement les chambres du rez-de-chaussée avec leurs jolies terrasses privées où il fait bon prendre son petit déjeuner aux beaux jours.

UN PROJET VRAIMENT ÉCORESPONSABLE

Parce qu'il voulait que son projet s'inscrive dans une démarche globale écoresponsable, le chef a fait appel aux meilleurs spécialistes. Dès le début des travaux de rénovation, il se sont employés à utiliser des produits et matières naturelles, à limiter l'utilisation d'énergie, à récupérer les eaux de pluie...Le système de climatisation à circuit à eau fermé permet d'éviter les déperditions électriques et les eaux de pluie récupérées assurent l'arrosage des jardins de Fleur de Loire.



L'ÉLÉGANTE DÉCORATION DU BAR

Des jardins (1,5 hectare) qui étaient autrefois des terres maraîchères et où le chef et ses équipes cultivent les produits du terroir en partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes et développent un conservatoire de l'asperge et un conservatoire de la pomme. La serre à agrumes est, elle, ouverte aux visiteurs qui peuvent y découvrir les agrumes de la ville d'Angers qui y sont cultivés...

Dans les chambres, la démarche est identique : le gel douche, le shampoing et les savons proviennent de la Savonnerie des Muids, située à 20 km de Blois, l'usage du plastique est limité, les clés des chambres en bois remplacent les cartes en plastique jetables et tout le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées. Quant au papier, il a quasiment disparu au profit d'une tablette mise à la disposition des hôtes de chaque chambre.

BIEN-ETRE SIGNÉ SISLEY

Le Spa qui devrait ouvrir tout prochainement dans l'aile droite du bâtiment reste en cohérence avec la démarche du propriétaire puisque c'est à la marque blésoise Sisley que Christophe Hay a fait appel pour ses produits phytocosmétiques. Un Spa Sisley qui offrira donc cinq cabines de soins, une piscine intérieure de 15m de long, un bain à remous, un hammam, un sauna et des ateliers de maquillage, coiffure et soins esthétiques...

Fleur de Loire

Quai Villebois Mareuil

41000 Blois

Tel : 02 46 68 01 20

www.fleurdeloire.com

13 octobre 2022

Visiteurs unique: Nc

NELLU : LA NOUVELLE CAVE À MANGER DE CLÉMENT VERGEAT



13.10.2022

Et de deux ! L'ex-**Top Chef Clément Vergeat**, déjà à la tête de **sa table locavore Tamara** à deux pas de la **Comédie-Française**, double la mise. Son nouveau concept **Nellu** posé tout près de l'île Saint-Louis, s'avère la **cave à manger** à tester absolument.

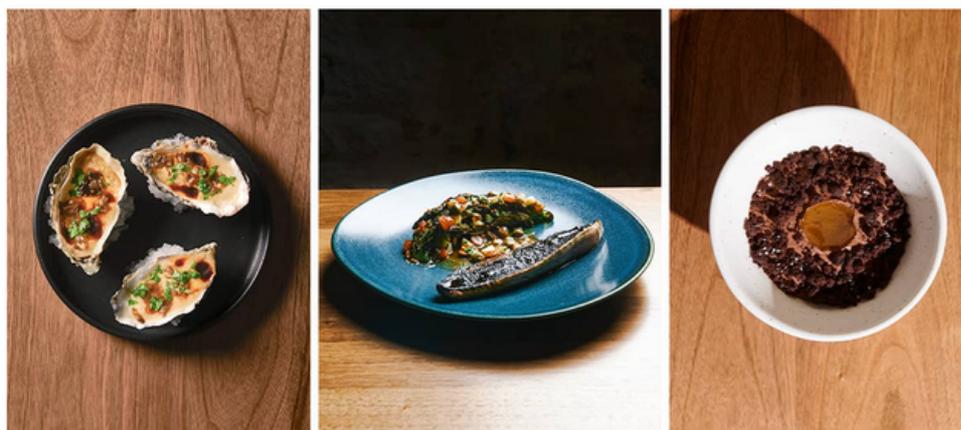
BIEN MANGER, BIEN BOIRE



Chez **Nellu** comme chez **Tamara**, on est sûr-e de son coup. En confiant les clés de la maison à **Olivier Garcia**, son ancien sous-chef, **Clément Vergeat** est sûr du sien. Il trace son sillon dans un bel esprit d'équipe et dans une même vision de la cuisine : moderne, ultra-créative et technique, qui place le produit au centre de toutes les obsessions, le tout dans un décor brut et minimaliste signé **Caroline Tissier (Neso 2, Akrame...)**.

Pour la soif, le kif et les accords, une jolie collection de quilles s'affranchit des frontières, nous fait voyager des terroirs d'**Allemagne** à ceux de la **Roumanie** en passant par l'**Italie**, la **France**... Et fait goûter à des cuvées prestigieuses comme à des petits vigneron, en salle ou dans la pièce table d'hôte attenante. La good news : les bouteilles sont aussi dispo à la vente à emporter avec une déduction de 30 % sur le prix à la carte.

UNE CARTE COURTE ET MOUVANTE



Pas de plats "signature" chez Nellu : l'envie, l'inspiration et la créativité guident le chef **Olivier Garcia**. Le menu déjeuner (32 € E-P, 39 € E-P-D) est annoncé oralement, change chaque jour et s'adapte à toutes les intolérances.

Ce midi-là : fringantes **huîtres gratinées** sauce miso et échalote noire. À suivre, un p'tit délice de **maquereau grillé**, betterave rôtie, émulsion aux algues et bonite. Et pour conclure, une glace au pain, ganache chocolat blanc et gavotte, totalement addictive. Le soir, pioche toujours heureuse à la carte avec des plats et desserts de 12 € à 34 € ou le menu du chef (56 €) vivement recommandé.

Ouvert du mercredi au jeudi de 17h à 22h30, vendredi, samedi et dimanche de 12h à 22h30.

Découvrez aussi [La table chic à découvrir absolument](#) et [Où trouver les meilleurs burgers de Paris ?](#)

Sandra Serpero

16 octobre 2022

Visiteurs unique: Nc

Design

Caroline Tissier créatrice d'ambiances pour la restauration

• Par Henri YADAN

• **Sublimer la création avec générosité**



Le métier de Caroline Tissier, c'est d'imaginer des ambiances pour l'hôtellerie-restauration. L'architecte d'intérieur mêle les styles, les influences et accompagne le secteur dans sa quête de mobilier, d'art de la table et d'équipements en personnalisant son projet pour chaque établissement. Aujourd'hui, elle compte les chefs étoilés David Toutain, Christophe Hay, Jacky Ribault, Akrame Benallal, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez et Thibault Sombardier, valeurs sûres de la gastronomie, comme clients.



Pour eux, l'ancienne élève de l'école Boulle déploie tous ses atouts. Elle mixe une dose de matières brutes, un soupçon d'atmosphères contrastées et une pincée de lumières tamisées. Un travail que Caroline Tissier conjugue avec Contract Factory, le bureau d'agencement et de décoration intérieur où il signe ses collections. Pour scénariser son travail, elle penche pour un métissage décoratif en associant des éléments qui matchent dans une harmonie naturelle pour lui trouver une personnalité à part entière, le rendre unique et convivial. Tout en veillant à répondre aux exigences techniques et esthétiques. La prochaine fois que vous irez à l'hôtel ou au restaurant, vous pourriez vivre l'expérience Caroline Tissier sans même le savoir... carolinetissier.com

16 octobre 2022

Visiteurs unique: Nc

Architecture d'intérieur

Île-de-France

(75) Paris

Paris 15ème

Caroline Tissier, créatrice d'ambiances inspirées pour la restauration

Henri Yadan - 16 oct 2022

Partager sur



Imaginer des ambiances inspirées pour la restauration, c'est le métier de Caroline Tissier, l'architecte d'intérieur qui mêle les styles et les influences.



Pour la table d'hôtes du restaurant l'Ours, des lumières ciblées et un style intimiste s'imposent. © Julie Limont

Si les restaurateurs et les hôteliers rencontrent des difficultés de recrutement en ce moment, ils peuvent toujours compter sur Caroline Tissier. Plébiscitée par ces secteurs, **elle fait le job pour les conseiller et les accompagner** dans leur quête de mobilier, d'art de la table et d'équipements pour leurs établissements. Et à ce jour, les chefs étoilés David Toutain, Christophe Hay, Jacky Ribault, Akrame Benallal, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez et Thibault Sombardier, valeurs sûres de la gastronomie, comptent parmi ses clients.

Sublimer la création avec générosité

Pour eux, celle qui acquit les bases essentielles du design sur les bancs de l'école Boulle sort le grand jeu. Elle mixe en effet une bonne dose de matières brutes et nobles, avec un soupçon d'atmosphères contrastées et une pincée de lumières tamisées. **Un travail conjugué avec la complicité de Contract Factory**, l'agence de d'agencement et de décoration intérieur, sur lequel elle imprime sa griffe avec une forte identité.



À Colmar, la signature de Caroline Tissier s'affiche dans les espaces publics du James Boutique Hotel. © DR



La designer a été chargée de décorer les salles de Qui Plume La Lune pour le 10e anniversaire du lieu. © DR

Scénarisation des spots d'hospitalité

L'inspiration de Caroline Tissier ? Un métissage de courants décoratifs qui associent des éléments et les fait matcher pour **créer une harmonie naturelle**. Le tout, après avoir longuement observé un lieu sous tous les angles. L'artiste est alors chargée de lui trouver sa personnalité, puis de lui offrir un univers unique et convivial qui répond à la fois aux exigences techniques et esthétiques. La prochaine fois que vous irez au restaurant, Caroline Tissier ne sera peut-être pas si loin...



Avec le chef 2 étoiles Christophe Hay, la collaboration se poursuit au restaurant de l'hôtel Fleur de Loire. © DR



La partenaire déco des projets qui prennent vie

carolinetissier.com

Partager sur



20 octobre 2022

Tirage : 105 976 ex - Audience : 503 000



Escapades... **ET ON REPART!**

*Déjà envie de changer d'air?
Reposantes, gourmandes, vivifiantes,
quelques **NOUVELLES IDÉES**
pour se faire la belle ●*

PAR SABINE ROCHE

Un hôtel **À LA MER**

Décorées par l'agence d'architecture Anégil, **Les Roches Brunes** cochant toutes les cases : des chambres inondées de lumière donnant sur la grande bleue, des salons et parties communes en bois clair et matériaux chaleureux, un restaurant de saison tout en baies vitrées surplombant la mer, une vue imprenable sur Collioure, une mini-crique privative pour être seul au monde... N'en jetez plus! ●●●

À partir de 200 € la chambre double.
15, route de Port-Vendres, Collioure (66).
hotel-lesrochesbrunes.com

ELLE PARIS



FLEUR DE LOIRE

Une table **ETOILÉE**

Une virée sur les bords de Loire ? Direction Blois et sa nouvelle étape Relais & Châteaux **Fleur de Loire**. Le chef étoilé Christophe Hay a vu les choses en grand pour son premier hôtel. Agencé avec goût par l'architecte Caroline Tissier, l'établissement compte deux restaurants, un hôtel de 44 chambres, un bar lounge, un kiosque à pâtisserie, une épicerie, un spa Sisley et, en prime, la vue sur les rives de la Loire.

À partir de 307 € la chambre double. 26, quai Villebois-Mareuil, Blois (41). fleurdeloire.com et relaischateaux.com



EVAZION

Les vacances en van ont la cote! **EVAZION** l'a compris et propose des packs comprenant la location du van chez le loueur Black Sheep, les lieux où dormir (des terrains de particuliers) et un guide d'activités de la région de destination. ●●●

À partir de 230 € les deux nuits. evazion.co et blacksheep-van.com

Une maison **DE FAMILLE**

Originaire de Corrèze, la famille Mas, fondatrice des cosmétiques Sothys, est implantée depuis plusieurs générations dans le village d'Auriac, non loin de Brive-la-Gaillarde. Elle y a ses plantations, son labo et une maison, **Les Jardins Sothys**, que l'on peut louer à la nuit. La vieille demeure au toit de lauze a été restaurée avec tout le confort moderne. On peut y séjourner jusqu'à dix, avec la possibilité de visiter les jardins Sothys et de réserver un soin au spa.

À partir de 275 €. Jusqu'à 10 personnes.

10, rue Bernard-Mas, Auriac (19). lesjardinssothys.fr/la-maison



L'AIGLE NOIR

Une parenthèse **HISTORIQUE**

Récemment ouvert, et à deux pas du château de Fontainebleau, **L'Aigle Noir** est un cocon sis dans un lieu chargé d'histoire, qui accueillit la bonne société du Second Empire. Aujourd'hui, les 46 chambres et 10 suites forment un beau mix de style romantique et contemporain, le tout face aux jardins du château et à proximité de la forêt.

À partir de 149 € la chambre double.

27, place Napoléon-Bonaparte, Fontainebleau (77). aiglenoirhotel.com

ELLE PARIS



LA MANUFACTURE ROYALE LECTOURE



MOB HOTEL

UNE BALADE ARTY

AMATEURS D'ART, UN TOUR À LA 16^e BIENNALE D'ART CONTEMPORAIN DE LYON (JUSQU'AU 31 DECEMBRE) S'IMPOSE. ON EN PROFITE POUR SÉJOURNER À L'HÔTEL MOB, QUI PROPOSE CONCERTS, EXPOS, ATELIERS...

Dès 89 € la chambre double.
55, quai Rambaud, Lyon (69).
mobhotel.com

Un séjour
GERSOIS

On guettait l'ouverture de la **Manufacture royale Lectoure**, une tannerie du XVIII^e siècle, en suivant les travaux sur Instagram. Derrière cette restauration titanesque, il y a Christèle Ageorges, journaliste et styliste déco. Résultat ? Un luxe épuré, quasi monacal, réveillé par des éléments contemporains, et un sous-sol aménagé en chambres de pèlerins pour les marcheurs.

À partir de 280 € la chambre double. 40 € la nuit dans le gîte. 19, rue Claude-Ydron, Lectoure (32).
lamanufactureroyaledgelectoure.com

Une virée **VIVIFIANTE**

Le spot de Carnac, ce sont les alignements de menhirs, 3 000 mégalithes dressés à travers champs. On vient aussi pour une pause santé à l'**Hôtel & Spa Le Celtique**, qui a été refait à neuf en 2021. Ce quatre étoiles offre un spa Phytomer (produits de soins à base d'ingrédients marins) et tous les services de bien-être : massages, diététique, soins anti-âge... On peut aussi faire de la méditation, des soins d'eau spécifiques et s'organiser une « pause spa » de trois jours avec un programme ciblé. Idéal pour se requinquer avant d'affronter l'hiver.

À partir de 139 € la chambre double. 82, avenue des Druides, Carnac (56). hotel-celtique.com



LE CELTIQUE



Le **VÉLO ÉLECTRIQUE Nomad** de Onemile, une fois plié, peut se glisser dans le coffre d'une voiture ou prendre les transports en commun, tant il est mini. Il ne pèse que 17,9 kg et sa batterie dernière génération, intégrée dans la tige de selle, a une autonomie de 120 kilomètres. 2 090 €. onemile-france.com ●●●

ELLE PARIS

Une chambre **AVEC VUE**

Et si le vrai dépaysement était à une encablure de chez soi ? Le **Too Hôtel**, qui vient d'ouvrir, annonce la couleur en offrant une vue dans les nuages. Dans le quartier encore « en devenir » du 13^e, l'hôtel imaginé par Starck dans une des deux Tours Duo est le lieu de tous les superlatifs. Niché entre le 17^e et le 26^e étage, on aime ses 139 chambres vitrées avec vue sur Paris, la Seine, le coucher ou le lever du soleil, son restaurant panoramique, son skybar, son spa... Le Too est bien un spot inouï dans le ciel de Paris.
À partir de 220 € la chambre double. 65, rue Bruneseau (13^e). toohotel.com



*L'Hôtel du Palais, à Biarritz, a rouvert après rénovation. Cette résidence de **NAPOLÉON III** et **EUGÉNIE** accueille un duo de chefs inventifs : l'étoilé Aurélien Largeau et le chef pâtissier ultra doué Aleksandre Oliver.*

À partir de 351 € la chambre double.
1, avenue de l'Impératrice, Biarritz (64). hyatt.com



Une demeure **HANTÉE**

Du côté de Beauvais, dans les Hauts-de-France, la maison d'hôtes **Au 2** va ravir les fans d'Halloween. Fin octobre, en effet, la demeure à la façade rouge se transforme en maison hantée. Sons grinçants, lumières étranges, citrouilles et marionnettes donnent le ton. Amateurs de déco zen, passez votre chemin !
À partir de 160 € la chambre double.
2, avenue Marcel-Dassault, Muidorge (60). au2-maisonshotels.com

Une pause **DANS LES VIGNES**

1840, c'est la date inscrite sur l'une des cheminées du **Clos Agneux**, où Jean-Marc et Yuka se sont installés, au cœur du vignoble de Rully, en Bourgogne. On profite du salon et de la bibliothèque de cette demeure restaurée avec goût. On loge dans l'une des trois belles chambres à l'étage qui donnent sur les coteaux, puis on suit le circuit proposé par les propriétaires pour visiter les caves. Le soir, on partage un repas à base de produits locaux et de légumes du potager. ●●●
180 € la chambre double.
2, impasse d'Agneux, Rully (71). agneux1840.com/fr



Une retraite **YOGA**

Inutile d'aller très loin pour déconnecter : ça se passe à Ris-Orangis, à la **Maison des Marronniers**, tenue par Alena et Jean-Victor. Dans leur meulière avec jardin et piscine, on profite des cinq jolies chambres, des cours de yoga dispensés par Alena et des petits plats healthy de Jean-Victor, à base de légumes du jardin et d'œufs du poulailler. À partir de 390 € la retraite yoga (2 nuits, 2 jours). 10, avenue des Marronniers, Ris-Orangis (91). maisondesmarronniers.com

*Nouvelle collection de guides de poche chez Hachette, « **ON SE CASSE!** » a le mérite d'être clair et efficace pour nous donner les plans pas chers, voire gratuits, à Londres, Lisbonne, Barcelone ou Amsterdam. On attend impatiemment les autres villes!*

guides-hachette.fr



Un hôtel **COOL**

Avec ses chambres spacieuses et dortoirs cocoon à partager ou à privatiser, **Jost** est le nouvel hôtel qui dépose à Bordeaux. On y va pour la cuisine fusion du restaurant Solia, pour plonger dans la piscine du rooftop (aux beaux jours), pour faire du coworking ou s'ambiancer au Lieu Chéri, lors d'un concert ou d'un dj set.

À partir de 79 € la chambre double.

5-7, promenade des Cheminots, Bordeaux (33). jost-hotel-bordeaux.com



Une vie **DE CHÂTEAU**

Le Maroc, c'est le nom de la forêt bourguignonne qui abrite le petit château de Kanèle et Caroline. Au départ, leur projet était de faire de l'endroit une maison de vacances pour leurs deux familles. Décorée avec goût, la demeure, baptisée **La Maison Maroc**, est aussi disponible à la location le week-end ou la semaine pour des groupes pouvant aller jusqu'à quatorze personnes. Été comme hiver, à deux heures de la capitale en voiture, c'est un petit coin de paradis qui attend les Parisiens. ●

Location : 1750 € le week-end.

520, Les Bois Fendus, Saints-en-Puisaye (89). lamaisonmaroc.fr

25 octobre 2022
Visiteurs unique: Nc

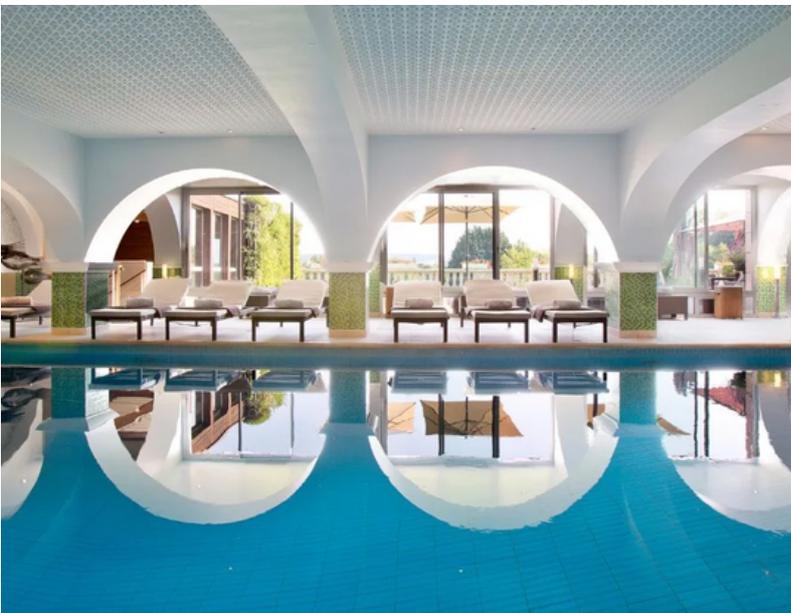
Home > Sorties > Vacances > Hôtels : test et avis des meilleurs hôtels de France et d'ailleurs
> Nos idées d'escapades autour de Paris, version luxe !

Nos idées d'escapades autour de Paris, version luxe !

CAMILLE 25 OCTOBRE 2022



Au sommet de la gastronomie, de l'art de vivre, des loisirs et même du cocooning, pléthore d'établissements de luxe dévoilent des atouts uniques à proximité de la capitale. Au milieu des vignes, au bord de l'eau ou en pleine campagne, zoom sur les meilleures alternatives pour des séjours inoubliables ! Florilège des meilleures escapades autour de Paris...



Fleur de Loire : une escapade proche de Paris pour flâner le long de la Loire et déguster la cuisine locavore engagée de Christophe Hay...

Avec une décoration signée par l'architecte Caroline Tissier, une vue panoramique sur le fleuve et toute l'expertise du chef doublement étoilé au Guide Michelin, Christopher Hay, voilà l'une de nos idées d'escapade autour de Paris préférée : Fleur de Loire s'avère être une des ouvertures les plus remarquées de 2022.

Élégant, cosy et bénéficiant d'un design contemporain recherché, l'hôtel de luxe flambant neuf et ses 44 chambres – nichés dans un bâtiment XVIIe – se dévoilent comme des écrans chaleureux et douilletts au raffinement jusqu'au boutiste.



Au cœur de la maison, deux tables font battre celui des gourmets les plus exigeants dont le restaurant Christophe Hay qui reprend les codes de la cuisine locavore et engagée du chef avec des ambitions étoilées. Pour une escapade à deux heures de Paris, on y déguste volontiers le meilleur des produits du terroir ligérien à l'instar du barbeau, de la carpe, du bœuf Wagyu issu de l'élevage du chef ou du caviar de Sologne.

Le must have ? Un spa signé Sisley avec bassin de nage à la déco léchée, où 450 mètres carrés sont dédiés à la détente et au bien-être dans une ambiance feutrée.

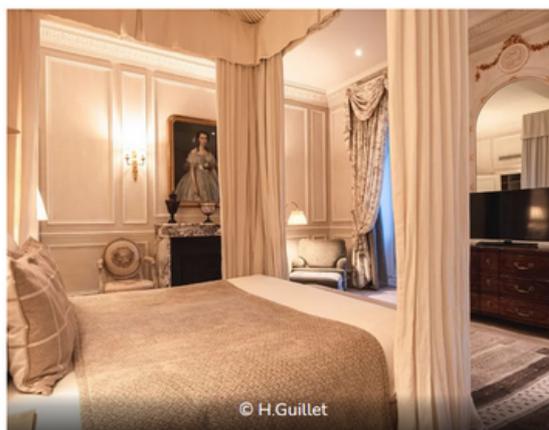
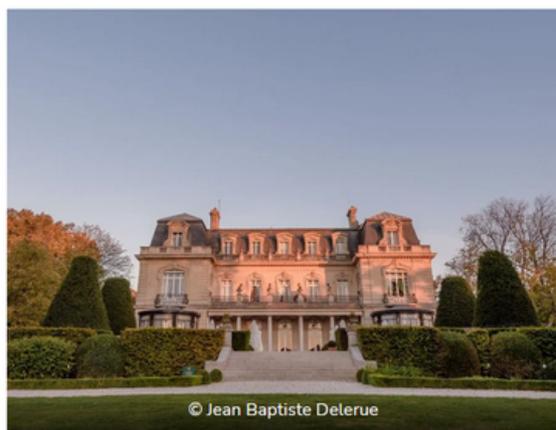
- Fleur de Loire
- Quai Villebois Mareuil
- 41000 Blois
- Tel. 02 46 68 01 20

[Tout savoir sur Fleur de Loire](#)

Le Domaine des Crayères : pour visiter les caves de champagne et vivre la vie de château à Reims...

Au milieu d'un parc de sept hectares verdoyant, le Domaine des Crayères s'impose comme un des hauts lieux de la gastronomie à Reims. Ancienne maison de famille des Polignac, ce château bourgeois et son cottage à la décoration orchestrée par – le maestro en la matière – Pierre-Yves Rochon, dévoilent leurs charmes classiques et romantiques à la française.

Après [la visite des nombreuses caves de champagne](#) alentour, 20 chambres et suites accueillent leurs hôtes dans une ambiance raffinée, luxueuse et douillette. Au programme, décorum fleuri, tableaux de maître, dorures, marbre, cheminées et étoffes travaillées se marient voluptueusement aux bulles du nectar local.



À l'heure de passer à table, deux restaurants dont Le Parc, mené par le chef doublement étoilé au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France, Philippe Mille, qui y décline une cuisine haute en rigueur autant qu'en émotion, où le terroir s'exprime à travers des accords mets et champagnes audacieux.

- [Domaine Les Crayères](#)
- 64 Bd Henry Vasnier
- 51100 Reims
- Tel. 03 26 24 90 00

Côte Saint-Jacques, pour découvrir une table d'exception et buller dans la piscine intérieure chauffée...

Niché à Joigny – à seulement 1h30 de Paris – et figurant en tête du palmarès des plus beaux hôtels de l'Yonne dont la vue est sublime, la Côte Saint-Jacques est une institution gastronomique et touristique depuis 70 ans. Au sein de cette maison de famille au charme paisible avec vue sur la rivière, 22 chambres – parmi lesquelles des suites d'exception avec terrasse et jacuzzis privés – occupent l'hôtel cinq étoiles, tandis qu'un bâtiment annexe plus confidentiel abrite 10 clés supplémentaires.

Outre les jardins agréables à la belle saison, un spa de taille (800 mètres carrés) aux installations complètes (sauna, hammam...) dévoile une grande piscine intérieure chauffée.



Côté gastronomie, on se régale avec la cuisine gourmande et créative du chef doublement étoilé Jean-Michel Lorain, où les plats signatures de ses aïeux sont remis au goût du jour, à l'instar de la poularde de bresse à la vapeur de champagne ou du boudin noir, purée à l'ancienne...

- [La Côte Saint Jacques & Spa](#)
- 14 Fbg de Paris
- 89300 Joigny
- Tel. 03 86 62 09 70

La Chenevière, pour se ressourcer à la campagne et voir la mer...

Tout près de Bayeux sur la Côte Fleurie, le Château de la Chenevière prend la forme d'un havre de paix, lové entre les murs chargés d'histoire de ce qui fût un manoir au XVIIIe siècle.

Au cœur du village de campagne de Port-en-Bessin, là où jadis était cultivé le chanvre, la maison chaleureuse au cachet unique abrite désormais 29 grandes chambres décorées sous le signe du luxe et de la sérénité, entre tons pastels, dorures et motifs fleuris.

Idéal pour découvrir les plages de Normandie et du débarquement, le lieu compte également deux restaurants dont Le Botaniste, où s'exprime la gastronomie locavore entre potagers et océan du chef Didier Robin (et où la qualité du service est remarquée par le Guide Michelin).



Les extérieurs, plein de surprises, dévoilent un immense parc et des jardins exotiques et luxuriants inattendus, dont le point d'orgue s'avère être une belle piscine.

- [Château La Chenevière](#)
- Escures-Commes
- 14520 Port-en-Bessin
- Tel. 02 31 51 25 25

Le Tiara Chantilly, pour goûter à un cinq étoiles au calme proche de Paris...

Situé à seulement 45 minutes de Paris, le Château Hôtel Mont Royal, en pleine forêt de Chantilly, se dévoile sous la forme d'un luxueux resort sur un écrin de verdure. Respirant l'art de vivre à la française, cette imposante demeure – bâtie du XIXe – abrite aujourd'hui un cinq étoiles au raffinement sans bornes.

Au programme, pas moins de 108 chambres spacieuses dont des suites de prestige aux dimensions XXL (115 mètres carrés avec rooftop privatif de 60 mètres carrés pour l'une d'entre elles) décorées avec soin dans un esprit baroque et contemporain à la fois.



Pour se restaurer, deux choix – et un room service bien achalandé – gastronomique et bistrannique menés par le chef Benoist Rambaud, habitué des palaces (Trianon, Prince de Galles...) qui signe des cartes où les produits de luxe (caviar, foie gras, homard breton, bar ou filet de boeuf...) tiennent bonne place.

Indispensables pour se détendre pendant un week-end au vert en s'échappant de Paris, le spa s'offre comme précieux atouts, une piscine intérieure et un jacuzzi dignes de ce nom.

- Hôtel Tiara Chantilly
- Allée des Marronniers
- Route de Plailly
- 60520
- La Chapelle en Serval
- Tel. 03 44 54 50 50

28 octobre 2022

Visiteurs unique: Nc

Fleur de Loire : des cuisines naturellement vertueuses

À Blois (41), le Chef Christophe Hay a conçu les cuisines de son nouvel établissement à son image. Élégantes, polyvalentes et aménagées avec soin. Sur les bords de la Loire face au château de Blois, Fleur de Loire prend place dans un ancien hospice, un édifice de plus de 5 000 m², construit au XVII^e siècle sur ordre de Gaston d'Orléans, le frère du roi Louis XIII. Une extension contemporaine, en pierre et en verre, a été ajoutée. L'hospice, devenu EHPAD au fil du temps, a été transféré sur un autre site et la bâtisse a été entièrement restaurée et a nécessité de longs mois de travaux, largement ralentis et complexifiés par le classement du périmètre historique, la pandémie et un projet de base mal dimensionné. Fort heureusement, l'établissement a pu ouvrir ses portes juste à temps pour se roder avant la saison d'été 2022. Aux commandes de ce Relais et Châteaux de 44 chambres, on retrouve le chef Christophe Hay (lire notre article page 20) qui est désormais le nouveau propriétaire du fonds de commerce dans lequel il a investi 8 millions d'euros. Deux restaurants, un bar, une piscine et un spa (Sisley) complètent l'infrastructure. Les cuisines ont été conçues par le chef, accompagné par son partenaire de longue date Enodis. C'est le BE Omnis Restauration et l'installateur Bénard qui ont eu la lourde tâche de mettre en musique les différentes zones de production avec deux cuisines d'envoi et une pâtisserie, ouvertes sur les salles à manger, une petite cuisine de production/room-service, une boulangerie et une pâtisserie qui alimentent aussi une boutique où les clients peuvent acheter pâtisseries et épicerie fine.

Des contraintes multiples

Il n'est jamais évident de s'inscrire dans un projet déjà établi, que l'on n'a pas conçu soi-même. Christophe Hay en a fait l'expérience avec son nouvel établissement. Lorsque l'EHPAD a quitté les lieux, le maître d'ouvrage (Immobilière 2020) a imaginé un projet pour réaliser un hôtel de luxe dans lequel venait s'inscrire un restaurant gastronomique. Christophe Hay a été séduit par le projet et s'est porté acquéreur du fonds de commerce. Mais le marché de base réalisé en août 2020 était loin de correspondre aux besoins nécessaires pour que le projet du Chef prenne vie. « Quand je suis arrivé sur le projet, je me suis rendu compte que les mesures conservatoires étaient aux antipodes de ce dont nous avons besoin » explique Frédéric Tournes (Omnis Restauration), appelé à la rescousse en mars 2021. « Par exemple, les volumes d'extraction prévus, 2 000 m³/heure, étaient totalement insuffisants puisqu'il en fallait au moins 10 000 ! La surcharge plancher des pianos n'avait pas non plus été envisagée... ». Tous les travaux correctifs ont été à la charge de l'exploitant. « Le budget que j'avais initialement prévu a été doublé » reconnaît le chef. C'est pourquoi Frédéric Tournes met toujours en garde les professionnels de la restauration : « il faut impérativement faire valider un projet par un spécialiste de la cuisine professionnel avant de s'engager définitivement et de signer quoi que ce soit, sinon gare aux déconvenues ». Omnis Restauration exerce depuis plus de 33 ans dans le domaine de la cuisine professionnelle et fait partie du FCSI France. Il sait de quoi il parle et estime que le projet aurait pu voir le jour plus vite si dès le départ il y avait eu une programmation réalisée dans les règles de l'art.

Des cuisines néanmoins réussies

Malgré ces aléas, amplifiés par la crise sanitaire, Fleur de Loire est née et mérite le détour. Ses cuisines d'envoi particulièrement. Car les deux restaurants sont pourvus de cuisines ouvertes où l'on peut admirer le travail des équipes. Celle du restaurant gastronomique se mêle au décor de la salle à manger avec deux pianos Enodis réalisés sur-mesure, émaillés crème, pour se fondre dans la blancheur du décor de la salle signé Caroline Tissier. Habillés d'un dessus équipé d'un maintien en température, on y trouve des planchas en inox lisse, des plaques à induction simple ou double foyer, des rince cuillères et le fameux polycuiseur à brassage brevet Enodis. En soubassement, ils comprennent des tiroirs chauffants, des placards, un chauffe-assiettes et des tiroirs à poubelle. Des fours mixtes (Convothem) complètent les appareils de cuisson. À proximité et séparé par une large baie vitrée, la pâtisserie s'active et les préparations se réalisent sur deux très longs plans de travail en Dekton (décor marbre), aux soubassements réfrigérés et se cuisent dans les ConvoBake, dédiés à la pâtisserie. « J'ai choisi les équipements de dernière génération d'Enodis parce qu'ils sont très économes en énergie et en consommation d'eau » raconte le chef qui connaît bien ces matériels déjà mis en œuvre à la Table d'à Côté

Le restaurant Amour Blanc, du nom du poisson d'eau douce éponyme que le chef apprécie particulièrement, prend place dans l'aile contemporaine de Fleur de Loire. C'est un restaurant à part entière où l'exigence de qualité

et la signature du chef se retrouvent dans chaque assiette. Ici aussi la cuisine est ouverte mais moins visible de la salle. Un piano Enodis en inox y trône ainsi qu'un grill charcoal (Cleveland) qui permet de préparer des grillades de Wagyu ou de Percheronne que l'on peut voir en salle avant cuisson dans la cave de maturation.

C'est le Groupe Bénard qui a réalisé toutes les installations. « Je les connais bien car j'ai toujours travaillé avec eux et je sais que je peux compter sur leur professionnalisme et des interventions rapides » insiste le Chef. Ce sont eux qui ont réalisé l'installation de froid décentralisé qui fonctionne actuellement au R 134a mais qui sera retrofitté d'ici un an au R 513. « Nous avons préféré opter pour cette solution, plus facile et plus rapide à mettre en œuvre en raison des contraintes de dimensionnement même si nous avons envisagé un temps un système par eau glycolé » raconte Ludovic Bénard . L'installation des cuisines s'est échelonnée sur 3 mois : « c'était compliqué car le chantier avait pris beaucoup de retard. Les pianos ont dû être grutés ce qui complique toujours les choses. Mais nous avons réussi ! ».

Une belle histoire qui finit donc bien !

Néo Restauration

Novembre 2022

Tirage : 22 100 ex - Audience : 150 280

CONTRACT FACTORY

Tout pour l'aménagement et la décoration
des établissements



La RHD, Caroline Tissier et Alexis Maréchal connaissent bien : elle, architecte d'intérieur, apporte au secteur son sens de la déco et de l'aménagement, lui, consultant spécialisé, sa connaissance opérationnelle et budgétaire. Ce couple à la ville comme au travail a créé Contract Factory, un service clé en main pour accompagner les acteurs du CHR dans leurs projets de création ou de rénovation d'établissements, conseil shopping et négoce à la clé. Des arts de la table aux luminaires en passant par le mobilier et les rideaux, leur sélection « très pointue » est à découvrir dans les showrooms inaugurés en septembre rue Olivier de Serres à Paris, à Pompignac près de Bordeaux, mais aussi dans celui, plus ancien, de Chamonix... Des lieux dans lesquels Contract Factory met également en scène l'offre de différents partenaires – équipements Enodis ou Winterhalter, revêtements muraux Arte, etc. –, « mais sans prélever de commissions, puisqu'ils traitent directement avec les restaurateurs ou hôteliers », résume Alexis Maréchal. Qui rappelle que dans ce « lieu de rencontre », les clients peuvent retrouver toute une gamme de produits recyclables voire de seconde main... **S. D.**

Resto

Novembre 2022

Tirage : 60 000 ex - Audience : Nc

RESTO MENU



025



040



078



009



064



092



RESTO OUVRE

009 **28 NOUVELLES TABLES INCONTOURNABLES, EN FRANCE ET AILLEURS, POUR EXCITER LES PAPILLES**

RESTO PARLE

025 **GLENN VIEL**
Créatif, récréatif, hyperactif... un chef au top!

032 **L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE**
Glenn Viel : « Je n'envisage pas la réussite tout seul »

036 **MADELEINE DE PROUST**
Glenn Viel : « Ma grand-mère était un véritable cordon-bleu ! »

RESTO CUISINE

040 **MÉTIER**
Trois producteurs en quête d'excellence

044 **C'EST DE SAISON**
La carotte de Créances
La saint-jacques de la baie de Saint-Brieuc

048 **CARNET DE RECETTES**
Des recettes faciles de chef.fe.s pour un hiver gourmand

056 **SHOPPING**
Machines à expresso : un barista chez moi

058 **SHOPPING**
Cocottes en stock

RESTO BOIT

060 **UN DOMAINE, UNE HISTOIRE**
Veuve Clicquot, la grande dame de la Champagne

064 **MÉTIER**
Alice Tétienne, cheffe de cave

068 **ON MANGE QUOI AVEC...**
Grand Vintage 2015 Moët & Chandon
Château Pichon Baron 2017

072 **SÉLECTION**
Champagnes, vins rouges, spiritueux, vins blancs

076 **LE SAKÉ DE HARIMA**
Le bon prétexte pour un voyage au Japon

RESTO DÉCORE

078 **CAROLINE TISSIER**
La poésie de Fleur de Loire à Blois

082 **SAGA**
Le Café de la Paix à Paris

086 **SHOPPING**
Des verres en pleine effervescence

088 **INSPIRATION DÉCO**
Comme chez... « Dune » du chef Youssef Gastli

090 **TENTATIONS**

RESTO S'ÉQUIPE

092 **ATOUT SÉDUCTION**
Les façades s'habillent de fleurs

094 **TÉMOIGNAGE**
Lise Veinand, décoratrice florale

096 **SHOPPING**
Caves à vin : un écrin pour vos meilleures bouteilles

RESTO DÉCORE

Propos recueillis par Ludovic Bischoff

CAROLINE TISSIER « L'INVITÉ VEDETTE DE FLEUR DE LOIRE, C'EST LE FLEUVE À SES PIEDS »

L'architecte décoratrice signe la déco de Fleur de Loire, le nouveau défi XXL du chef doublement étoilé Christophe Hay, inauguré l'été dernier à Blois au sein d'un bâtiment historique de 5 000 m². Entretien avec une experte des mises en scène de restaurants.

AMBIANCE



Six ans après La Maison d'à Côté, Caroline Tissier s'est vu confier la décoration de Fleur de Loire, le nouveau et impressionnant projet du chef Christophe Hay.

© GREGOIRE MANDOUKIAN, COSENTINO



Fleur de Loire est, à ce jour, votre projet le plus ambitieux. Quel a été le périmètre de votre intervention ?

Il a fallu plus de deux ans de travaux pour métamorphoser ce bâtiment historique – un ancien hospice – en Relais & Châteaux 5-étoiles hébergeant deux restaurants et un kiosque à pâtisseries, 44 chambres et suites, un bar, un spa avec bassin extérieur, une salle de séminaire, etc. Je suis intervenue dans tous les espaces pour garantir l'harmonie de cette imposante structure en « U ». Un tel chantier impose pas mal de contraintes techniques, mais réserve aussi quelques belles surprises, comme ces magnifiques colonnes en bois que nous avons découvertes lors des travaux et qui ont été conservées, notamment dans le bar.

Le chef avait-il exprimé des envies précises ?

Non, Christophe Hay ne m'a pas délivré de consignes strictes. Pour composer cet écrin sensoriel, le seul souhait dont il a fait part était de penser le design en s'inspirant de la nature, des eaux tumultueuses de la Loire, du patrimoine ligérien et de sa belle minéralité. De mon côté, j'avais en tête de développer un récit propre à l'établissement et de définir une esthétique élégante, ancrée dans la région, si importante pour ce chef qui cuisine avant tout les produits locaux. Avec lui, nous avons



La table du chef, à la lisière des cuisines du restaurant gastronomique, permet d'être au plus près des fourneaux tout en étant confortablement installé.



Le kiosque à pâtisseries, situé au rez-de-chaussée du restaurant Amour Blanc, a été pensé pour être ouvert sur la rue et accessible à tous, clients de l'hôtel ou non.

créé un lieu classique au premier abord, mais également moderne, aux détails tout en finesse, à l'image de sa cuisine.

Quelles sont les lignes fortes qui structurent Fleur de Loire ?

L'invitée vedette, c'est le fleuve qui coule à ses pieds. Ainsi, on retrouve régulièrement des motifs inspirés des grèves qui la parsèment, comme sur l'immense luminaire du lobby créé par Art et Floritude. Dans les chambres, les parois des douches dessinent des vaguelettes de sable, en référence à celles que l'on voit sur les berges. Les couleurs retenues sont autant de rappels de cet univers ligérien auquel Christophe est profondément attaché : les teintes sablonneuses et pierreuses, les beiges clairs, irisés ou grisés, font écho aux rives mais aussi aux pierres du pont Jacques-Gabriel, en face de l'hôtel. Quant à la palette allant du vert au bleu, elle évoque les couleurs changeantes du fleuve majestueux qui a façonné ce territoire.

RESTO DÉCORE



*« IL N'ÉTAIT PAS QUESTION DE FAIRE
UNE DEMEURE HISTORIQUE MAIS UN LIEU
DE VIE CONTEMPORAIN, PLEINEMENT
INSCRIT DANS L'ESPRIT DU VAL DE LOIRE. »*

Vous avez choisi quelques touches de modernité assumées...

Oui, il n'était pas question de faire une demeure historique mais un lieu de vie contemporain, pleinement inscrit dans l'esprit du Val de Loire. Ainsi, le laiton patiné, brillant ou brossé, est présent partout : parfois par petites touches, sur un luminaire, parfois de manière plus affirmée, comme dans les chambres où deux petits claustras encadrent la tête de lit, ce qui permet de se constituer une alcôve. Les luminaires sont souvent des pièces de décoration à part entière : les

© ALEXANDRE MOLLARD, COSENTINO DR

suspensions circulaires Edizioni Design dans le bar, les lampes en albâtre de Bert Frank qui ponctuent les lieux de circulation ou encore ces merveilleuses pièces signées Luke Lamp & Co – un fabricant américain qui travaille sur l'illumination de la corde –, qui flottent au-dessus des tables du restaurant étoilé.

La gastronomie est au cœur de Fleur de Loire. Comment avez-vous pensé les espaces de restauration ?

Au restaurant gastronomique, baptisé Christophe Hay, nous avons opté pour



**CAROLINE TISSIER,
AUX CÔTÉS DES CHEFS**

Des études de droit et une carrière dans le tourisme avant d'intégrer, à 28 ans, l'École Boule, puis de travailler six ans chez Ligne Roset... Caroline Tissier a pris son temps avant de se consacrer à la décoration intérieure. Elle a débuté avec son mari au sein de Contract Factory (un bureau d'études spécialisé dans l'hôtellerie), puis a créé sa propre agence en 2013. Elle a alors œuvré au lancement du restaurant d'Akrame Benallal avant de s'occuper de ceux de David Toutain, Jacky Ribault, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez, Thibault Sombardier... et Christophe Hay.



La terrasse du restaurant Amour Blanc est ouverte sur la Loire et les monuments emblématiques de la ville.

des couleurs douces, des crèmes et des grèges. La moquette reproduit les bancs de sable de la Loire et les murs parsemés de vagues délivrent une douce clarté. La lumière, encore et toujours, a été particulièrement soignée pour que chacune des tables – qui sont fixes et n'ont pas vocation à être déplacées – soit parfaitement éclairée afin de mettre en valeur les plats. Quant au second restaurant, baptisé Amour Blanc, il est tout entier structuré par les immenses baies vitrées qui donnent sur le fleuve et les bâtiments historiques de Blois. La salle

a donc été pensée pour ne pas accaparer l'attention des hôtes, qui dévorent le panorama des yeux autant que leurs assiettes ! Enfin, au rez-de-chaussée d'Amour Blanc, le kiosque à pâtisseries a été voulu le plus ouvert sur la rue et le plus clair possible. J'aime tout particulièrement le travail qu'a réalisé JolieM'Home sur le mur d'entrée, où une sorte de glaçage de pâtisserie blanc rehaussé de touches de couleur, comme des taches de fruits, apporte une dimension actuelle et raffinée, à l'image de tout ce que l'on a voulu faire à Fleur de Loire. ●

Dans la salle du restaurant gastronomique, l'art de la table comme l'éclairage, - avec la suspension Luke Lamp & Co en corde lumineuse et les vaguelettes, elles aussi lumineuses, qui zèbrent les murs - ont été très travaillés.



**CHRISTOPHE HAY :
« CAROLINE A
APPORTÉ UNE TOUCHE
CONTEMPORAINE »**

« J'ai fait appel à Caroline Tissier en 2016 pour l'aménagement de mon premier restaurant, La Maison d'à Côté (près de Chambord, Ndlr). Nous avons encore travaillé ensemble pour ma seconde adresse, La Table d'à Côté, en 2018. Lorsque je me suis lancé dans cette aventure qu'est Fleur de Loire, poursuivre ma collaboration avec elle était une évidence. Elle a matérialisé l'esprit du fleuve que je voulais insuffler dans cet édifice, qu'il fallait transformer en lieu d'hébergement et, surtout, de gastronomie. Je ne voulais pas un hôtel de luxe mais une maison accueillante et chaleureuse, ce que Caroline a bien compris en apportant sa touche contemporaine que j'apprécie beaucoup. J'ai une grande complicité avec elle. En revanche, les arts de la table, les assiettes ou les couverts, c'est vraiment mon domaine ! »

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.

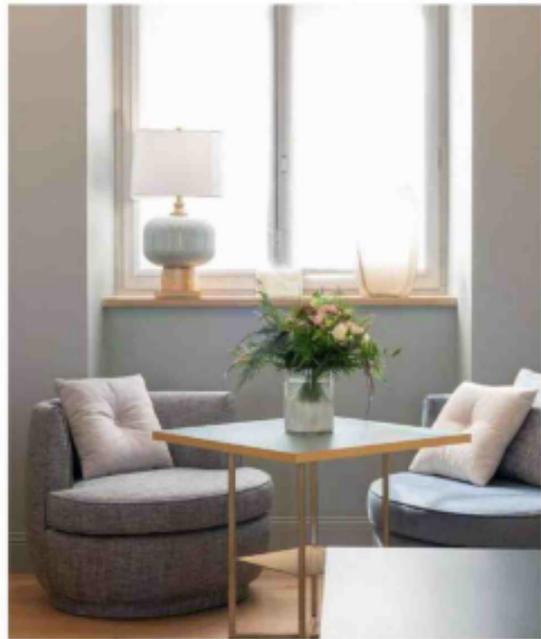
Le succès est déjà au rendez-vous puisque le chef a déjà récupéré ses **2 étoiles** précédemment attribuées à son ancien établissement.

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

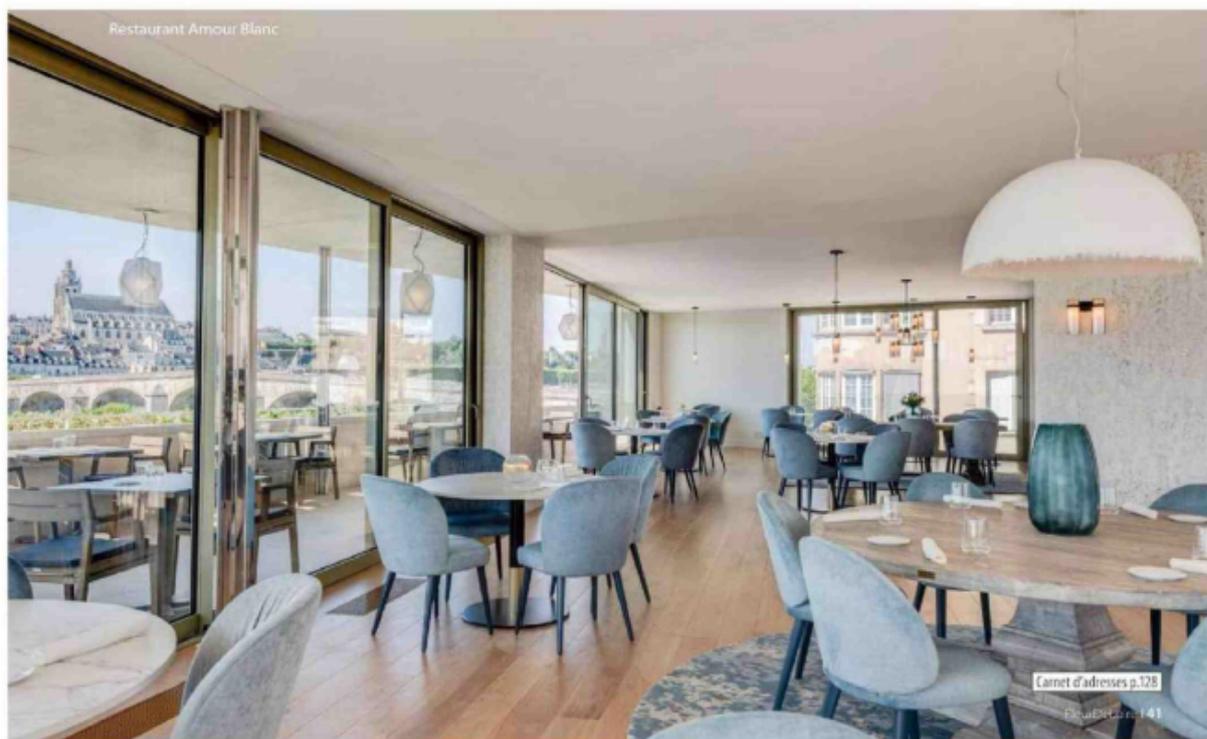
Élève de Paul Bocuse, puis chef des restaurants parisiens du groupe d'hôtels Bessé Signature, Christophe Hay a ouvert en 2014 son restaurant la Table d'à Côté à Montlivault, couronné d'une étoile Michelin en 2015. En janvier 2019, c'est la consécration : il obtient une deuxième étoile pour la Maison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



2 novembre 2022

Visiteurs unique: Nc

Mercredi 2 novembre 2022

Le Sens de la food

La newsletter des "Echos Week-End" engagée pour un nouvel art de vivre.

S'inscrire

Le Sens de la food, la newsletter engagée des Echos Week-End pour un nouvel art de vivre



LAURENT GUEZ, ÉDITORIALISTE GASTRONOMIE ET VOYAGE

Un repas à la russe à Istanbul, un Relais et Chateaux à Blois et un classement des meilleurs sandwiches "grilled cheese" sont au menu de votre newsletter. Sans oublier la chronique vin de notre ami Jean-François Péresse, qui nous emmène cette semaine en Californie, dans la vallée d'une célèbre rivière nommée Napa.

LES TROIS INFOS BUSINESS

Le programme très social de Thierry Marx, le nouveau « chef des chefs »

Si on qualifie le président du Medef de "patron des patrons", alors Thierry Marx pourrait être considéré comme le "chef des chefs". Elu jeudi dernier à la présidence de l'UMIH, syndicat patronal de la restauration et de l'hôtellerie, il a énoncé ses priorités : la communication, les enjeux sociaux et les enjeux environnementaux. Le cuisinier, doublement étoilé au Mandarin Oriental à Paris, souhaite traiter d'urgence la question des heures supplémentaires et surtout de la protection sociale (en généralisant les complémentaires santé, par exemple). Il a indiqué vouloir "proposer à l'Etat de nouvelles modalités de contrats de travail mieux adaptées aux spécificités des branches hôtellerie et restauration : des contrats à durée déterminée pour les saisonniers".

Michelin transfère ses étoiles à un restaurant qui déménage

Fait inédit, le Guide Michelin a décidé de transférer sa notation au chef Christophe Hay, qui a quitté sa “Maison d’à côté” de Montlivault pour ouvrir à Blois, soit à une dizaine de kilomètres, son hôtel-restaurant “Fleur de Loire” (lire aussi notre banc d’essai, ci-dessous). Sur l’appli Michelin, le nouvel établissement a ainsi récupéré les deux étoiles de l’ancien. Jusqu’ici, le guide rouge attendait sa nouvelle édition papier, et la cérémonie de révélation des étoiles, pour reporter – ou pas – sa note d’un établissement à un autre. “Christophe Hay met toujours un point d’honneur à mettre en avant les meilleurs produits du Val de Loire, poissons (exclusivement) de Loire de son pêcheur Sylvain Arnoult, légumes de son propre potager (qui a également gagné en superficie) et ceux des maraîchers locaux, viande de son élevage de wagyu : caviar Osciètre de Sologne ; anguille grillée ; barbeau ; carpe à la Chambord... Un déménagement réussi !”, écrit le Guide Michelin.

Marc Veyrat vend sa Maison des Bois à sa fille

Il y songeait depuis plus d’un an. Marc Veyrat a cédé à sa fille sa Maison des Bois, à Manigod (Haute-Savoie), restée fermée depuis le début de la pandémie. Elise Veyrat, 25 ans, diplômée de Vatel et de l’Institut Paul Bocuse, reprend donc la direction de cette table prestigieuse... mais aussi litigieuse : en 2019, le chef au chapeau noir avait ferrailé contre le Guide Michelin, lorsque ce dernier lui avait retiré sa troisième étoile obtenue l’année précédente. Elise Veyrat, qui sera au départ épaulée par son père, veut faire de la Maison des Bois une “table de convivialité et de partage”, comme elle l’a expliqué à nos confrères du *Dauphiné Libéré*. Réouverture prévue le 16 novembre.

OÙ MANGER CETTE SEMAINE

Istanbul à la russe

Par la grâce du Guide Michelin, Istanbul est désormais inscrite sur la carte de la gastronomie mondiale : le 11 octobre dernier, le Guide rouge a révélé sa première sélection, une liste des 53 établissements qu’il recommande, dont seulement cinq étoilés. Parmi cette cinquantaine de tables labellisées, celle qui a retenu notre attention n’a pas reçu d’étoile, elle n’en mérite sans doute pas, mais si vous séjournez dans la capitale économique et culturelle turque, n’hésitez pas à y faire un tour. Situé dans une petite rue pittoresque, perpendiculaire à la très animée avenue Istiklal, le restaurant Istanbul 1924 a été créé – en 1924, comme son nom l’indique – par un Russe blanc qui avait fui la révolution bolchevique. À l’origine, il s’appelait Rejans et était fréquenté par les riches réfugiés russes nostalgiques de leurs mets favoris, qu’ils engloutissaient avec des litres de vodka glacée infusée au citron. Le restaurant est vite devenu une

institution, qui a vu défiler Mata Hari, Greta Garbo, Agatha Christie, le roi d'Espagne Alfonso XIII et Mustafa Kemal Atatürk, le fondateur de la République de Turquie, un habitué de la maison. Il faut y aller pour le décor, inchangé et spectaculaire, boiseries, belle hauteur sous plafond duquel pendent d'élégants lustres Art déco, vaisselle d'époque... Et pour l'ambiance, joyeuse, musicale, cosmopolite. Enfin pour cette cuisine sans prétention mais savoureuse et surtout emblématique d'une ville carrefour, où les cultures se mêlent allègrement. Ici, nul n'est surpris de déguster en entrée des pirojkis à la viande et des blinis au tarama éminemment slaves, des topics (petites boulettes à base de pois chiche) au cassis et des beignets de courgette typiquement turques, suivis d'une joue de bœuf braisée accompagnée de pommes Anna qu'on croirait parisienne (notre illustration) ou d'un schnitzel de veau authentiquement viennois, puis de conclure avec un medovik, un gâteau russe à la crème et au miel, ou un long boudin de loukoum levantin à partager avec le café... Une expérience agréable et dépaysante même si, d'un strict point de vue gastronomique, ce n'est pas Byzance.

Laurent Guez

Note : ★★☆☆☆

Avec qui : Entre amis.

Prix : Menu-dégustation à 40 €. À la carte, comptez une cinquantaine d'euros.

Adresse : Istanbul 1924, Asmalı Mescit, 34435 Beyoğlu, Istanbul (Turquie).

Tél. : (+90) 530 896 03 60.



A Paris, lumineux « Recoin »

Il y avait déjà le « Café du coin », voilà désormais le « Recoin ». L'équipe double la mise avec ce nouveau bistrot de quartier qui illumine la rue Saint-Sabin à toute heure : du café matinal à l'apéro à partager. Un joli troquet où la formule midi séduit et où l'on se presse le soir pour déguster la belle sélection d'assiettes bien travaillées. A la carte, découverte d'originaux pakoda d'oignon (petits beignets indiens) et leur sauce au yaourt ou encore ce burek d'agneau fondant. Coup de cœur pour les cèpes marinés dans un jaune d'œuf et parmesan et le croustillant du millefeuille de pomme de terre et poutargue. Une cuisine simple mais efficace comme cette glace au pâtisson, cardamome et cake au potimarron. Un agréable voyage en quelques bouchées pour un chouette rapport qualité-prix.

Hugo Saadi

Note : ★★★★★☆

Prix : Menu du midi à 24 €, assiettes entre 7 et 12 €.

Adresse : 60 rue Saint-Sabin, 75011 Paris.

Tél. : 01 55 28 67 36.

COUP DE GRIFFE

Dans les grands restaurants, on ne trouve généralement ni salière ni poivrier. En faire usage serait pour le chef une offense. Dans les établissements plus modestes, en revanche, ces deux ingrédients trônent, ou plutôt trainent, sur toutes les tables. Hélas, ils sont souvent dans un sale état. Des grains de sel jaunis et humides entassés dans une saupoudreuse opaque, du poivre en poudre défraîchi qui peine lui aussi à s'échapper... Aux patrons de ces joyeuses cantines, je livre un secret : vous pouvez trouver des moulins pour moins de 10 euros.

SANTÉ !

Les atouts du tofu

Le tofu est-il un aliment miracle pour le cœur ? Paré de nombreuses vertus - notamment par les végétariens - pour son contenu en protéines, en acides aminés et en « bon » gras, ce lait de soja caillé est aussi une bonne source d'isoflavones, des molécules végétales censées protéger des accidents cardiaques. Pas faux, mais pas si vite, modère l'Association américaine de cardiologie. Quelques études récentes montrent certes une corrélation entre la survenue d'accidents cardiaques et la consommation régulière de tofu (Circulation, mars 2020) ou de produits à base de soja (European Journal of Nutrition, 2021), mais il est difficile d'attribuer cet effet au seul soja. D'autres sources d'isoflavones (pois chiches, fèves, pistaches...) sont présentes dans l'alimentation. Et surtout, souligne l'association, il est fréquent de saler ou de sucrer les préparations à base de soja, voire à leur ajouter du gras. Ruinant ainsi tous les bénéfices.

Claude Vincent

L'HÔTEL AU BANC D'ESSAI

« Fleur de Loire », le palais d'un chef paysan

Dans les anciens hospices de Blois, en bord de Loire, le chef Christophe Hay inaugure un Relais et Châteaux 5 étoiles en forme de petit palais idéal où il entend faire rayonner l'art de vivre ligérien. Blois. Christophe Hay a inauguré, cet été, sa nouvelle demeure XXL en bord de Loire. Un défi pour ce chef discret qui a, enfin, un lieu à la hauteur de sa cuisine si fine. Le concept. Les anciens hospices de Blois renaissent en un Relais & Châteaux cinq étoiles qui héberge deux restaurants gastronomiques et un kiosque à pâtisseries, 44 chambres et un spa confié à la marque française Sisley. Soit 5.000 m2 que Christophe Hay a investis conscient de la haute marche qu'il doit désormais gravir en laissant sa « Maison d'à côté », où il officiait depuis 2014. Passer d'un petit hôtel de charme et d'une table certes doublement étoilée à ces murs historiques n'est pas rien. Un défi que relève avec panache celui qui se présente comme un « chef paysan » et qui reçoit désormais dans un petit palais idéal pour faire rayonner cet art de vivre ligérien qu'il défend avec tant d'ardeur. Christophe Hay a confié sa « Fleur de Loire » à la décoratrice intérieure Caroline Tissier. Ensemble, ils ont créé

une atmosphère qui s'inspire de la nature et de la minéralité du patrimoine blésois. On retrouve ainsi le dessin des grèves du fleuve sur un lustre géant dans le lobby, sur les moquettes ou les murs. Pensé comme une maison contemporaine, cet hôtel ose les gestes forts, comme avec le magnifique luminaire du restaurant gastronomique ou ces claustras en laiton qui encadrent les têtes de lit dans les chambres. Partout, les beiges clairs, irisés ou grisés font écho aux berges de la Loire et les verts et bleus évoquent les couleurs changeantes des eaux qui coulent en contrebas.

Le chef doublement étoilé est aux cuisines du restaurant gastronomique. Il y sert des plats raffinés et très structurés conçus avec les produits du terroir de Val de Loire, poissons d'eau douce en tête. Les légumes sont cultivés dans un jardin potager d'un hectare et demi voulu par ce chef qui élève aussi un cheptel de bœufs wagyu. On retrouve ces beaux produits chez « Amour blanc », l'autre table qui vise aussi les étoiles mais avec une cuisine plus abordable. Au rez-de-chaussée, le kiosque à pâtisseries propose des gâteaux inventifs et gourmands. « Fleur de Loire » étant avant tout une maison de gastronomie sur la route des châteaux de la Loire.

Ludovic Bischoff

Note : ★★★★★☆

Avec qui : En amoureux (pour explorer la route des châteaux de la Loire).

Le livre à emporter : « Les châteaux de la Loire », de Jean des Cars pour tout apprendre, des anecdotes à la grande histoire, des célèbres monuments du Val de Loire.

Engagement responsable : produits locaux et de saison au restaurant, climatisation avec circuit à eau fermé, poches à eau pour récupérer les eaux de pluie, éolien...

Prix : Chambre à partir de 350 €, menus à partir de 98 € au « Restaurant Christophe Hay », à 75 € à l'« Amour blanc » .

Adresse : 26 quai Villebois Mareuil, 41000 Blois.

Site : fleurdeloire.com.

LE FLACON DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSE

CHRONIQUE

California dreamteam



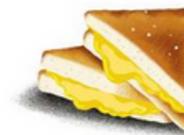
A l'échelle de l'Amérique, et même à celle de Bordeaux, c'est une vallée-village. A peine plus de 40 kilomètres du sud du nord, de Coombsville à Calistoga, moins d'une vingtaine à vol d'oiseau, en son passage le plus large, d'ouest en est, des hauteurs de Mount Veeder à celles d'Atlas Peak. Deux longues dorsales de collines, entaillées de failles et canyons, couvertes de forêts sauvages et de clairières de vignes, gagnées par l'homme sur des sols pauvres, terres de rencontres intimes et brutales entre l'extrémité de la civilisation et la nature à l'état brut. Et au milieu, coule une rivière, la Napa.

[Lire la suite](#)

A DÉGUSTER

Où manger les meilleurs grilled cheese ?

Bien chaud, coulant, fondant, le sandwich au fromage grillé est à s'en lécher les doigts.



[Lire la suite](#)

CONTACTEZ-NOUS !

Cette newsletter vous propose chaque semaine des informations exclusives et des recommandations de restaurants, de vins et de voyages.

Si vous voulez réagir, ou nous faire part de vos propres découvertes, écrivez-nous à lguez@lesechos.fr

4 novembre 2022

Tirage : 130 059 ex - Audience : 713 000

Contact presse : www.hellolacom.com - reproduction et diffusion interdites

STYLE



LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

ISTANBUL À LA RUSSE

Par la grâce du Guide Michelin, Istanbul est désormais inscrite sur la carte de la gastronomie mondiale: le 11 octobre dernier, le Guide rouge a révélé sa première sélection, 53 établissements qu'il recommande, dont cinq étoilés. Celui qui a retenu notre attention n'a pas reçu d'étoile, il n'en mérite sans doute pas, mais si vous séjournez dans la capitale économique et culturelle turque, n'hésitez pas à y faire un tour. Situé dans une petite rue pittoresque, perpendiculaire à la très animée avenue Istiklal, le restaurant *Istanbul 1924* a été créé - en 1924, comme son nom l'indique - par un Russe blanc fuyant la révolution bolchevique. À l'origine, il s'appelait *Rejans* et était fréquenté par les riches réfugiés russes nostalgiques de leurs mets favoris. Le restaurant est vite devenu une institution, qui a vu défiler Mata Hari, Greta Garbo, Agatha Christie, le roi d'Espagne Alfonso XIII et Mustafa Kemal Atatürk, le fondateur de la République de Turquie, un habitué de la maison. Il faut y aller pour le décor, inchangé et spectaculaire, boiseries, belle hauteur sous plafond duquel pendent d'élégants lustres Art déco, vaisselle d'époque... Et pour l'ambiance, joyeuse, musicale, cosmopolite. Enfin pour cette cuisine sans prétention mais savoureuse et surtout emblématique d'une ville où les cultures se mêlent allègrement. Ici, nul n'est surpris de déguster en entrée des pirojkis à la viande et des blinis au tarama très slaves, des topics (petites boulettes à base de pois chiche) au cassis et des beignets de courgette typiquement turques, suivis d'une joue de bœuf braisée accompagnée de pommes Anna qu'on croirait parisienne ou d'un schnitzel de veau viennois, puis de conclure avec un medovik, un gâteau russe à la crème et au miel, ou un long boudin de loukoum levantin à partager avec le café... Une expérience dépaysante même si, d'un strict point de vue gastronomique, ce n'est pas Byzance.

Istanbul 1924: Asmalı Mescit, Olivya Çe, 7-A, 34435 Beyoğlu, Istanbul. Tél.: (+ 90) 530 896 03 60. Menu-dégustation à 40 €. À la carte, comptez une cinquantaine d'euros.



L'atmosphère de l'hôtel s'inspire de la nature et de la minéralité du patrimoine blésois.



LE REPAIR

« FLEUR DE LOIRE », LE PALAIS D'UN CHEF PAYSAN

BLOIS Christophe Hay a inauguré, cet été, sa nouvelle demeure XXL en bord de Loire. Un défi pour ce chef discret qui a, enfin, un lieu à la hauteur de sa cuisine si fine.

LE CONCEPT Les anciens hospices de Blois renaissent en un Relais & Châteaux cinq étoiles qui héberge deux restaurants gastronomiques et un kiosque à pâtisseries, 44 chambres et un spa confié à la marque française Sisley. Soit 5 000 m² que Christophe Hay a investis, conscient de la haute marche à graver en laissant sa *Maison d'â* côté, où il officiait depuis 2014. Passer d'un petit hôtel de charme et d'une table certes doublement étoilée à ces murs historiques n'est pas rien. Un défi que relève avec panache celui qui se présente comme un « chef paysan » et qui reçoit désormais dans un petit palais idéal pour faire rayonner cet art de vivre ligérien qu'il défend avec tant d'ardeur.

LA DÉCO Christophe Hay a confié sa *Fleur de Loire* à la décoratrice intérieure Caroline Tissier. Ensemble, ils ont créé une atmosphère qui s'inspire de la nature et de la minéralité du patrimoine blésois. On retrouve ainsi le dessin des grèves du fleuve sur un lustre géant dans le lobby, sur les moquettes ou les murs. Pensé

comme une maison contemporaine, l'hôtel ose les gestes forts, comme le magnifique luminaire du restaurant gastronomique ou ces claustraux en laiton qui encadrent les têtes de lit. Partout, les beiges clairs, irisés ou grisés font écho aux berges de la Loire et les verts et bleus évoquent les couleurs changeantes de ses eaux.

LE GOÛT Le chef doublement étoilé est aux cuisines du restaurant gastronomique. Il y sert des plats raffinés et très structurés conçus avec les produits du terroir de Val de Loire, poissons d'eau douce en tête. Les légumes sont cultivés dans un potager d'un hectare et demi voulu par ce chef qui élève aussi des bœufs wagyu. On retrouve ces beaux produits chez *Amour blanc*, l'autre table qui vise aussi les étoiles, avec une cuisine plus abordable. Au rez-de-chaussée, le kiosque à pâtisseries propose des gâteaux inventifs et gourmands. *Fleur de Loire* étant avant tout une maison de gastronomie sur la route des châteaux de la Loire. **Ludovic Bischoff**

COMBIEN : Chambre à partir de 350 €, menus à partir de 98 € au « Restaurant Christophe Hay », à 75 € à l'« Amour blanc ».
C'EST OÙ : 26, quai Villebois Mareuil, 41000 Blois. fleurdeloire.com

ILLUSTRATIONS: AMÉLIE FALIERE POUR LES ÉCHOS WEEK-END; ILLUSTRATIONS PORTRAITS: KIM ROSELEUR POUR LES ÉCHOS WEEK-END; ALEXANDRE MOULARD

5 novembre 2022

Visiteurs unique: 5 379 664

Nous avons testé « Fleur de Loire », le palais d'un chef paysan

Dans les anciens hospices de Blois, en bord de Loire, le chef Christophe Hay inaugure un Relais et Châteaux cinq étoiles en forme de petit palais idéal où il entend faire rayonner l'art de vivre ligérien.

[Lire plus tard](#)

[Commenter](#)

[Partager](#)

[Hôtellerie](#)

[Restauration](#)



Suite prestige de « Fleur de Loire ». (© Alexandre Moulard)

Par **Ludovic Bischoff**

Publié le 5 nov. 2022 à 14:00

Christophe Hay a inauguré cet été à Blois sa nouvelle demeure XXL en bord de Loire. Un défi pour ce chef discret qui a, enfin, un lieu à la hauteur de sa cuisine si fine.

7 novembre 2022

Visiteurs unique: Nc

ARCHITECTURE ART & DESIGN FEATURED

A 17th-century Building with a Royal Past Becomes a Luxurious Hotel, Restaurant and Spa

Share on [f](#) [t](#) [p](#) [in](#)



Fleur de Loire. ©Alexandre Moulard



by Erin Tallman

November 7, 2022 / 10 mins / Updated on November 15, 2022

Renowned chef Christophe Hay transformed a 17th-century building, constructed on the orders of the brother of King Louis XIII, into Fleur de Loire, a hotel with two restaurants and a spa. The interior design of Fleur de Loire exemplifies how eco-friendly methods can become the norm in hospitality.

Castle after castle, the Loire Valley continues to reveal history through elegant and breathtaking architecture. For centuries, the castles belonged to royalty and were rarely, if ever, visited by commoners. Among the preferred castles during the Renaissance period, the kings of France enjoyed residing in the [Château de Blois](#) where a total of 7 kings and 10 queens lived, making it a hub of monarchic power and an essential location in the history of France.

In the city of Blois, located between Orléans and Tours, Gaston d'Orléans, son of Henri IV and brother of King Louis XIII, ordered the construction of a building in the 17th century. This building has since offered views of the historic city center of Blois, the famed castle of Blois and the admired landscape of the Loire with its wild river and natural resources.



View of Blois. ©Fleur de Loire

Two-starred chef Christophe Hay, who earned the Chef of the Year 2021 award from the [Gault & Millau guide](#), converted the 17th-century building previously used as a hospice into a beautiful hotel with two restaurants and a spa. He opened the Fleur de Loire on June 27, 2022. It has 44 rooms, of which 11 are suites, the Christophe Hay signature restaurant and the Amour Blanc restaurant, a pastry kiosk, a grocery store, a bar and the Sisley spa. Architect and interior designer [Caroline Tissier](#) completed the architectural renovation and decorative aspects of the project, collaborating with artisans such as Solène Eloy of [Atelier du Mur](#) and Karolänn Bapté of [Jolie M Home](#).

"We worked on this project for two years. It was an intense job that required lengthy research in order to create unity within the building despite the differences between the existing spaces and angles. We managed to create this unity through partnerships I have with artisans such as Solène and Karolänn who have a notable savoir-faire," Caroline Tissier said during a conference at EquipHotel.

Her work on Fleur de Loire embodies the third collaboration between herself and Christophe Hay, who had previously initiated two restaurant projects in the area. Through these three enterprises, Hay reveals his desire to feature the most noteworthy elements of his native region: the Loire.



Fleur de Loire reception. Walls by Solène Eloy of Atelier du Mur. ©Alexandre Moulard



Since the early stages of the Fleur de Loire project, Christophe Hay aimed to create this place in an eco-responsible and sustainable way. He focused on the use of natural products and materials, the prevention and management of waste, the limitation of energy use and the recovery of rainwater. The team involved in the project studied every detail of the project. They implemented a closed-loop HVAC system to avoid losses of electricity and the use of heat pumps for energy-intensive heat. They banned heaters and outdoor air conditioning units from the project. In order to recover rainwater, two water pockets are located in reserves in the cellar and allow the groundskeepers to water the gardens of Fleur de Loire. All the bulbs are LEDs and the energy of the building is entirely from wind power.

In regards to the bedrooms, a local soap factory produces the shower gel, shampoo and conditioner. The artisans use elements from the Loire Valley such as Guénard oils, Martin-Pouret vinegar and honey from the Fleur de Loire garden. The rooms have recycling bins, the room keys are made of wood and the furniture is made using wood from properly managed forests with eco-certifications such as FSC and PEFC.



Fleur de Loire salon. ©Alexandre Moulard



The Ecological Kitchen of Tomorrow

Kitchen appliances and machines, such as the [oven](#) and [dishwasher](#), are powered by renewable energies—from wind power—and consume very little water and electricity. The staff sort and process waste using compost and selective collection. In order to limit his use of plastics, the chef uses biodegradable vacuum bags.

Fleur de Loire relies on [Green Care Professionnel](#) (Werner & Mertz) which strives to develop products that respect the environment. The kitchens of the two Fleur de Loire restaurants are entirely designed in an ecological way, in partnership with the [Enodis brand](#). In line with putting the environment at the forefront of the project, the chef invested in 1.5ha of land around the building and has since become **chef-farmer**.

Although the bank of Blois-Vienne was historically made up of agricultural lands for vegetables and fruits, it's no longer the case. In partnership with the Seed Conservatory, Christophe Hay and his teams are developing an asparagus conservatory with 50 referenced varieties, in order to revive the agricultural lands of the Val de Blois, and an apple conservatory with the reimplantation of an ancient variety, the rose apple. The chef's objective is to revive, in the heart of downtown Blois, these local products.



Greenhouse at Fleur de Loire. ©Alexandre Moulard



Vegetable garden at Fleur de Loire. ©Alexandre Moulard





Mulet de Loire at Christophe Hay. ©Fleur de Loire



Barbeau, Christophe Hay. ©Fleur de Loire



Crêpe Soufflée, Christophe Hay. ©Fleur de Loire



Amuse bouche, Christophe Hay. ©Fleur de Loire



Carpe à la Chambord, truffe, écrevisse, sauce au vin de Cheverny ©Fleur de Loire



caviar de Sologne, Christophe Hay. ©Fleur de Loire

A Name Synonymous with the Interior Design of Michelin-Starred Restaurants: Caroline Tissier

Although Caroline Tissier didn't begin her career as a designer for hotels and restaurants, she found herself immersed in the hospitality industry when she opened a restaurant with starred chef Akrame Benallal. She'd previously done some work on restaurants, but her involvement in this project, as the architect and part owner, left the door wide open to the specific niche of restaurants launched by Michelin-starred chefs. She has since conceived the layout of several restaurants of great starred chefs in Paris: David Toutain, Akrame Benallal, Thibault Sombardier.

"It gave me the opportunity to think differently about decor. I realized that's what I loved: being in this environment—of gastronomic cuisine, of quality chefs. Little by little, very naturally, I got into this field, and they began calling me. In fact, it's a small group. The chefs all know each other," Caroline Tissier said in an interview with ArchiExpo e-Magazine following the conference she held on Sunday, November 6, 2022, at EquipHotel.

Her professional relationship with Akrame Benallal grew from having designed and built custom furniture for his previous restaurants while wearing another hat, that of [Contract Factory](#), a company she founded with Alexis Maréchal. As for Christoph Hay, Caroline Tissier met him when he was still in Paris, looking for an architect who could accompany him in his quest to open restaurants in his native region, the Loire, quite specifically in Blois where he studied at the hotel school [LHT](#), Lycée des métiers d'Hôtellerie et de Tourisme Val de Loire.



Delux Triple. ©Alexandre Moulard



Delux Triple. ©Alexandre Moulard

"There aren't that many architects and designers specialized in this niche, whereas I've really become specialized. I think that's what pleases the chefs, notably Christophe Hay. When he was ready to return to his region and open his first establishment, he called me."

Having completed the Bistrot d'à Coté and the Table d'à Coté for the chef some time ago, Caroline Tissier has now concluded her work on Fleur de Loire. While it's the first hotel-restaurant combo for the chef, Caroline Tissier had previously handled several family hotel projects, gaining experience in this area. Although the scale is much larger, the hotel of the Fleur de Loire remains a very unique venture.



Spa Sisley. ©Alexandre Moulard



30 novembre 2022

Visiteurs unique: Nc

GASTRONOMIE, RESTAURANTS & HÔTELS

Fleur De Loire*****, le nouvel écrin du Chef Christophe Hay à Blois



par CORINNE MARTIN
30/11/2022



Le chef doublement étoilé Christophe Hay a choisi Blois pour ouvrir son nouvel établissement haut de gamme hôtelier et gastronomique Fleur de Loire. Situé à moins de deux heures de Paris, ce bel endroit prend place au cœur de la Vallée éponyme. Le lieu parfait pour une escapade culinaire et sensorielle de haute volée.

Ce lieu chargé d'histoire se prêtait parfaitement à la réalisation d'un hôtel de luxe où la gastronomie règne en maître. Situé sur la rive gauche de la Loire, l'établissement a pris place dans un ancien hospice du XVIIème siècle. En forme de U, ce bâtiment a été édifié à la demande de Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII. Fleur de Loire y trône désormais, estampillée Relais & Château, ainsi que la nouvelle Maison de Cuisine du Chef. Pour que les clients s'y sentent bien, l'ensemble a été pensé et conçu comme une maison de famille. Les 5000 m2 abritent un hébergement, deux lieux de restauration et un spa haut de gamme. Vous y trouverez également deux piscines. Une est située à l'extérieure et l'autre à intérieure au sein du Spa.



Vue de Fleur de Loire vue de l'autre côté du fleuve

Fleur de Loire

Cet établissement soigné, écoresponsable et durable s'avère être en parfaite harmonie dans ce lieu historique réhabilité et rénové dans le respect de l'environnement. Les produits et matières naturelles ont été privilégié pour l'agencement et la décoration. La décoration est l'œuvre de l'architecte d'intérieur Caroline Tissier. Afin de créer une ambiance cosy, elle mêle environnement lumineux, mobilier contemporain et tissus soyeux. L'hôtel compte 44 chambres dont 11 suites. Prévention et gestion des déchets, limitation de l'utilisation d'énergie et récupération des eaux de pluie sont ses maitres-mots. Un système de climatisation à circuit à eau fermé, plus économique, a été mis en place. Toutes les ampoules sont des LED. De plus, l'énergie du bâtiment est intégralement issue de l'éolien.



Un couloir



Le bar lounge

Christophe Hay, un enfant du pays

La famille de Christophe Hay est établie dans la région de Vendôme depuis cinq générations. Sa vocation lui est venue à l'âge de 8 ans en regardant sa grand-mère cuisiner. Après avoir suivi une formation à l'école hôtelière de Blois, il se perfectionne chez Paul Bocuse. A Montlivaux, près de Chambord, il décroche sa première étoile Michelin puis la seconde. Chef doublement étoilé, Christophe Hay, a été élu cuisinier Gault & Millau de l'année 2021. La gastronomie de haute volée qu'il propose à la clientèle est très appréciée des gourmets. Christophe Hay est bien connu pour « la Maison d'à côté », son hôtel et son restaurant doublement étoilé de Montlivaut. Maintenant, c'est à moins de 10km de celle-ci qu'il vous attend pour vous faire découvrir sa nouvelle histoire gastronomique. Christophe Hay est passionné par les terroirs solognots et ligériens.



Le Chef Christophe Hay

Un Chef respectueux de l'environnement

Christophe Hay cultive les légumes anciens en permaculture au sein de son propre potager. Situé à quelques enjambées de Fleur de Loire, il s'étend sur un hectare et demi. Ce chef talentueux a établi un partenariat avec le conservatoire des graines anciennes. Avec ses équipes, il a mis un point d'honneur à réintroduire la pomme de rose, une variété historique de fruits. Il gère également un conservatoire de l'asperge avec 50 espèces répertoriées. Une serre à agrumes locaux est implantée à l'arrière de l'hôtel. 15 variétés d'agrumes différents y sont cultivées. Chez Fleur de Loire, Christophe Hay fait la part belle aux meilleurs produits du terroir issus de cultures ancestrales. Il en va de même pour son restaurant gastronomique éponyme et Amour Blanc. Christophe Hay est attaché aux savoir-faire de sa région, tant au niveau de sa cuisine que de sa cave.



Le restaurant éponyme

Le restaurant éponyme est parfait pour découvrir la maestria du Chef. Installé au premier étage du bâtiment, face au fleuve, il vous accueille dans une ambiance cosy. L'espace y est épuré et l'ambiance feutrée. La cuisine ouverte sur la salle de restauration permet de voir les cuisiniers à l'oeuvre. J'ai apprécié la cuisine moderne et créative proposée par Christophe Hay. Elle fait la part-belle aux poissons de Loire et à la viande de son élevage de wagyu. Les légumes proviennent de son potager et des maraichers locaux. Trois menus découvertes en quatre, six ou neuf services sont proposés. J'ai opté pour le menu découverte en six services. Les plats servis étaient tous bluffants. Le choix des associations de produits de saison, la cuisson et les saveurs sont exceptionnelles. Les cocktails signatures mis à l'honneur au sein du bar lounge valent d'être découverts.



Caviar osciètre de Sologne



Carpe « à la Chambord »



Maxime Maniez : le chef pâtissier et mon dessert

Amour Blanc – la brasserie chic

Amour Blanc est un poisson de Loire, voisin de la carpe, apprécié par le Chef. Cette brasserie est lovée au sein d'un espace moderne, blanc et vitré, situé au premier étage à l'entrée de Fleur de Loire. Elle jouit d'une magnifique vue sur le fleuve et la ville de Blois. Lorsque le temps le permet, la restauration sur la terrasse extérieure est possible. Comme pour son restaurant éponyme, Christophe Hay a installé une cuisine ouverte, signe de partage. Bien que plus abordable, la cuisine est de grande qualité. Les plats sont originaux et goûteux. Amour Blanc a le mérite d'être plus accessible financièrement. Le ticket moyen est d'environ 40 euros. La salle du petit déjeuner comporte un kiosque à pâtisseries et une épicerie. Confortablement installée, j'y ai pris mon petit déjeuner. Les viennoiseries* aux fruits de saison et faites maison sont succulentes. L'épicerie propose d'excellents produits du terroir.

*Le Chef pâtissier n'est autre que Maxime Maniez, ancien chef pâtissier exécutif de Yuzu, établissement du groupe Yannick Alléno à Séoul (Corée du Sud).



Coquillages et crustacés de cancale



Mouflon du Domaine de Chambord



Dessert autour du miel, photo de gauche. Table de Corinne avec vue sur le fleuve.



Salle du petit déjeuner



kiosque à pâtisserie



La brigade de Fleur de Loire

A savoir

Restaurant gastronomique Christophe Hay : 40 convives par service.

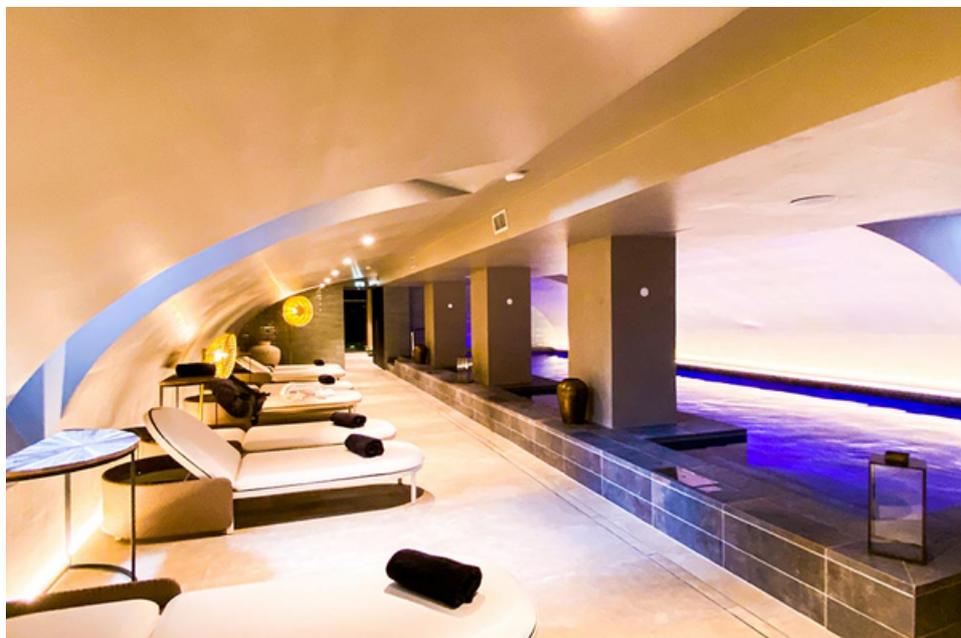
Brasserie Amour Blanc : 50 convives par service

Un spa signé Sisley

La marque haut de gamme Sisley, originaire de Blois, bien connue pour ses produits phytocosmétiques, a été choisie pour l'espace bien-être. Le Spa Sisley s'étend sur 450m². Il offre cinq cabines de soins, une piscine intérieure de 15m, un jacuzzi, un hammam et un sauna. Cerise sur le gâteau, une belle piscine et son solarium vous attendent à l'extérieur du bâtiment du Spa.



Accueil du SPA Sisley





Informations pratiques

Fleur de Loire

Quai Villebois Mareuil

41000 Blois

Tel : 02 46 68 01 20

www.fleurdeloire.com

Photos de Corinne Martin

A lire aussi sur le Site Dynamic Seniors : <https://dynamic-seniors.eu/seville-barcelone-villes-entre-tradition-et-contemporaneite/>

Blois

Christophe Hay

dynamic seniors

Gastronomie

Paris Capitale

Décembre 2022

Tirage : 65 000 ex - Audience : 200 000

RESTAURANTS

DÉCEMBRE 2022 / JANVIER 2023

Parmi près de soixante-dix valeurs sûres et nouveautés, ces pages vous donnent un aperçu de la richesse culinaire parisienne. Du bistrot à la table étoilée, cette rubrique – libre de toute publicité – vous livre nos coups de cœur et nos nouvelles adresses pour se retrouver entre amis ou en famille. Rubrique réalisée par David Richard et Manuel Mariani.



LE ROCH ^{1P}

Le Roch Hôtel & Spa, 28, rue Saint-Roch. Tél. 01 70 83 00 00. www.leroch-hotel.com

• Déjeuner du lundi au vendredi de 12 h à 14 h 30
• Dîner du mardi au samedi de 19 h à 22 h • Prix moyen : 70 €.

TENDANCE Le Studio Maison Sarah Lavoine a revivifié le lieu en s'orientant vers des matières naturelles comme la paille tressée au mur, les rondeurs du fauteuil Bozzolo et des tables en lave émaillée. Les lampadaires Slave en lave noire cohabitent avec les suspensions pop aux couleurs acidulées. Le tout en harmonie avec les moulures noires pré-existantes des murs. Cette ambiance intimiste et chaleureuse se retrouve dans l'assiette du chef Serge Jouanin. Le jeune homme né à Paris, d'origine auvergnate, s'est formé auprès de grands noms, notamment aux côtés d'Éric Frechon. Il recherche dans sa cuisine simple, authentique et élégante à valoriser les produits du terroir. Il privilégie les ingrédients de saison et puise son inspiration dans la cuisine française traditionnelle. À sa carte qui change très régulièrement, il affiche en entrée une soupe de poireaux, pommes de terre et truffe, ou une terrine de foie gras et pommes au xérès, en plats il propose, entre autres, un faux-filet maturé et purée d'oignons au thym, une daurade, épinards et topinambours, un magret de canard aux marrons. Au déjeuner, Le Roch sert des menus à des prix particulièrement raisonnables, 35 € ou 41 € avec entrée et dessert. Cet hiver, au Petit Chalet installé sur la terrasse perchée de l'hôtel on vient déguster une raclette accompagnée de charcuteries savoyardes et de vins du terroir ou bien se régaler des menus du chef Serge Jouanin. De quoi prendre de la hauteur avant d'aller tutoyer les sommets à la montagne... Hôtel, restaurant, mais aussi lieu de vie, Le Roch Hôtel & Spa présente ce mois-ci une exposition du photographe François Goizé.

★★ PALAIS ROYAL RESTAURANT ^{1P}

110, Galerie de Valois.

Tél. 01 40 20 00 27.

<https://palaisroyalrestaurant.com>

• Midi à 14 h 30 et 19 h 30 à 22 h 30
• Fermé dimanche et lundi • Service voiturier • Prix moyen : 120 €.

GASTRONOMIQUE Le guide Michelin a récompensé de deux étoiles la cuisine de Philip Chronopoulos, jeune chef qui, depuis l'ouverture de ce restaurant gastronomique par le groupe Evok Hôtels Collection, nous a toujours convaincu. Passé par l'Atelier de Joël Robuchon, Philip Chronopoulos propose une cuisine inventive et précise. De la salle au style contemporain décorée par Christophe Tollemer au mobilier en chêne naturel et en rotin, on profite d'une vue unique sur les splendeurs du jardin du Palais-Royal. Dès que le temps le permettra à nouveau, on choisira l'une des tables installées sur la belle terrasse face au jardin. La carte élaborée avec soin par le chef évolue au fil des saisons. Clin d'œil à ses origines grecques, il démarre le repas avec une assiette de feta/herbes/tarama/œuf. En entrée, on découvre une saint-jacques, oselle, pomme verte, endive ou un brocoli, citron, mélisse, caviar. Les amateurs de poissons auront le choix entre un saint-pierre/safran/coco de paimpol/kaffir ou un homard/maïs/chou-fleur/citronnelle, les autres se délecteront d'un veau/prune/oignon/moutarde (73 €) ou d'un agneau de lait/artichaut/origan/pois chiche (80 €). Les desserts comme le baba/rhum/café ou la poire/chocolat/noisette permettent de clôturer un repas magique. Menus Automne 2022 à 225 €, Palais Royal à 255 €, D'Athènes à Paris à 285 €.



LA PLUME ^{1P}

Hôtel Madame Réve, 43, rue Étienne Marcel. Tél. 01 80 40 77 40. <https://laplume.com>

• Midi à 15 h et 19 h et 23 h 30 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 80 €.

ASIATIQUE Point d'orgue du réaménagement des somptueux bâtiments de la Poste du Louvre : l'hôtel 5 étoiles Madame Réve de l'homme d'affaires Laurent Taieb. Restaurant panoramique, patio perché ou café au rez-de-chaussée, Madame Réve entraîne ses hôtes vers des bonheurs gastronomiques. La Plume se défend d'être un restaurant d'hôtel, c'est un restaurant (300 m²) "dans" un hôtel, qui dispose de sa propre entrée indépendante. La vaste salle de 140 couverts privilégie les tons chauds de cuivre, de bois pour une atmosphère chaleureuse renforcée par le cuir des banquettes arrondies, les tables en marbre de Calacatta Oro et son spectaculaire plafond peint de motifs graphiques dans les orangés. De partout, la vue est spectaculaire sur les toits de Paris et l'église Saint Eustache. Le chef, Benjamin Six, qui s'est illustré dans les restaurants Zuma à Londres et Dubai, propose une cuisine nipponne informelle dans le style des izakayas. Quand la météo le permet, La Plume s'ouvre sur un patio arboré, riche de plus de cent essences différentes où soixante convives peuvent s'attabler. Pour ceux peu à l'aise dans les espaces perchés, il y a le Madame Réve Café, au sein du Cour Gutenberg, au rez-de-chaussée de l'hôtel Madame Réve, avec une carte axée sur les saveurs méditerranéennes.

DUNE 2

35, rue des Jeûneurs. Tél. 01 83 64 00 13.
www.dune.paris

• De 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h • Fermé samedi midi, dimanche et lundi • Prix moyen : 45 €.

MEDITERRANEEN Le chef Youssef Gastli avait déjà fait parler de lui il y a quelques années, en ouvrant Plume dans le 7^e arrondissement, où il nous avait séduit avec sa cuisine d'auteur, d'instinct et de l'instant. Ce chef doué, formé à l'Institut Paul Bocuse et passé par les cuisines du Meurice ou de Lucas Carton, récidive avec Dune, dans le quartier du Sentier. Cette fois, il surfe sur un tout autre registre : celui de la cuisine méditerranéenne twistée des saveurs de sa Tunisie natale. Le cadre est d'ailleurs bien dans la note, avec une belle salle tout en longueur, où des miroirs en arcade plaqués aux murs rappellent l'architecture traditionnelle tunisienne. Les belles tables aux plateaux épais en bois clair sont ceinturées de banquettes en tissu capitonné et les chaises recouvertes de tissus d'esprit artisanal. La carte joue habilement sur quatre thèmes : la terre, la mer, le végétal et les desserts. Proposés sous forme d'assiettes à partager, ces mets ensoleillés permettent de composer des déjeuners ou des dîners conviviaux. Nous y avons apprécié un délicieux kabkabou d'espadon au fenouil (12 €), une chakchouka au poulpe (14 €), du lablebi à la poutargue (11 €), un excellent artichaut farci et taboulé de freekeh (15 €). À tester, le succulent agneau confit (55 €) cuisiné dans un récipient en terre cuite, si généreusement servi qu'il pourrait pratiquement faire office de plat de résistance pour trois convives. Les becs sucrés se régaleront avec l'originale crème de pistache et figues fraîches (9 €). Mention spéciale pour la délicieuse harissa maison, ainsi que pour la belle carte des vins faisant honneur à tout le bassin méditerranéen.



NELLU 4

5, rue du pont Louis-Philippe.
Tél. 09 73 89 43 24.
www.restaurant-nellu.com

• De 17 h à 22 h 30 mercredi et jeudi
• Midi à 22 h 30 vendredi au dimanche
• Fermé lundi et mardi
• Prix moyen : 55 €.

BISTROT Après l'ouverture de son grand frère Tamara

(premier restaurant du groupe éponyme), Nellu fait son apparition au cœur du Vieux Marais, près de la place des Vosges et de l'île Saint-Louis. On aime l'atmosphère élégante et pas guindée de la petite salle de 22 places, relookée par la désormais incontournable Caroline Tissier. Dans la salle principale, large vue sur la cuisine située juste derrière l'imposant comptoir. On aime le mobilier à l'esprit scandinave et les tons noirs et boisés, mêlés de grenat et de pourpre, qui rappellent que l'on se trouve dans un restaurant où le vin (exclusivement nature !) a toute sa place. Aux murs, au-dessus du bar, on trouve 300 bouteilles de vin alignées en guise de peintures ou de mosaïques. Côté cuisine, la carte de la maison a été imaginée par Clément Vergeat, le chef de Tamara, qui a confié à Olivier Garcia (son ex-second) le soin de la mettre en œuvre. La carte affiche entre autres un goûteux tartare de bœuf assaisonné à la coréenne, marmelade de jaune d'œuf et cébette ou des huîtres gratinées au miso et échalote confite aux saveurs délicieusement umami. Formules déjeuner à 32 € et 39 €. Menu du Chef à 56 €.

NOUVEAU



Le maître tempura Jiro Kondo.

TENZEN DÉVOILE L'ART DES TEMPURAS

Après ses restaurants Sanukiya et Zen (qui porte encore le prénom de son co-fondateur Zen Okawa, disparu en 2020), le maître sushi Kiyoshi Aiba innove en créant le tout premier bar à tempuras parisien, au sous-sol du restaurant Zen. Le cadre apaisant et feutré a été conçu par les maîtres artisans Sankakuya de Kyoto, avec un original sol en cuir, des murs en frêne, un plafond en fusain et un comptoir en cyprès accueillant 12 personnes – pas plus, pas moins. Le maître tempura Jiro Kondo dévoile son art sous les yeux de ses convives attentifs, voire captivés, par le ballet des ingrédients qu'il prépare sous leurs yeux. L'unique menu à 120 € démarre par une soupe, suivie de quelques délicates entrées et de sashimis ultra-frais. Enfin, arrive une symphonie de tempuras : gambas, crevettes, seiche, et pléthore de légumes français ou japonais. Chaque bouchée est accompagnée d'une ou plusieurs sauces, de wasabi, et d'assaisonnements rares, comme du sel rose de l'Himalaya, du sel noir volcanique d'Islande, ou encore du sel aux épices préparé par le chef. Autre surprise : les tempuras, pourtant frits sous les yeux des convives, ne dégagent aucune fumée ni odeur, et laissent l'exceptionnelle panure, fine comme du papier à cigarette, exempte de toutes traces d'huile. Le secret : une rare huile de graines de coton importée directement du Japon. Après ce plaisir rare, le généreux menu propose également un kakiage don (tempura en galette servi sur du riz accompagnée d'une sauce sucrée et d'une soupe miso rouge), puis un dessert à la poire, myrtille, mascarpone et marron. La maison assure un seul service à 19h précises, tout le monde étant servi en même temps. Menu 65 € au déjeuner.



GASTRONOMIQUE

Tenzen 1*

8, rue de l'Échelle. Salle au sous-sol, entrée par le restaurant Zen. Réservations exclusivement en ligne sur www.tenzen.fr

• De 12 h à 15 h et de 19 h à 23 h
• Fermé dimanche, lundi et mardi midi • Prix moyen : 120 €.

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. ●



YAM - Le Magazine des Chefs

1 décembre 2022

Tirage : 25 000 ex - Audience : 124 833



Christophe Hay

La Loire chevillée au corps

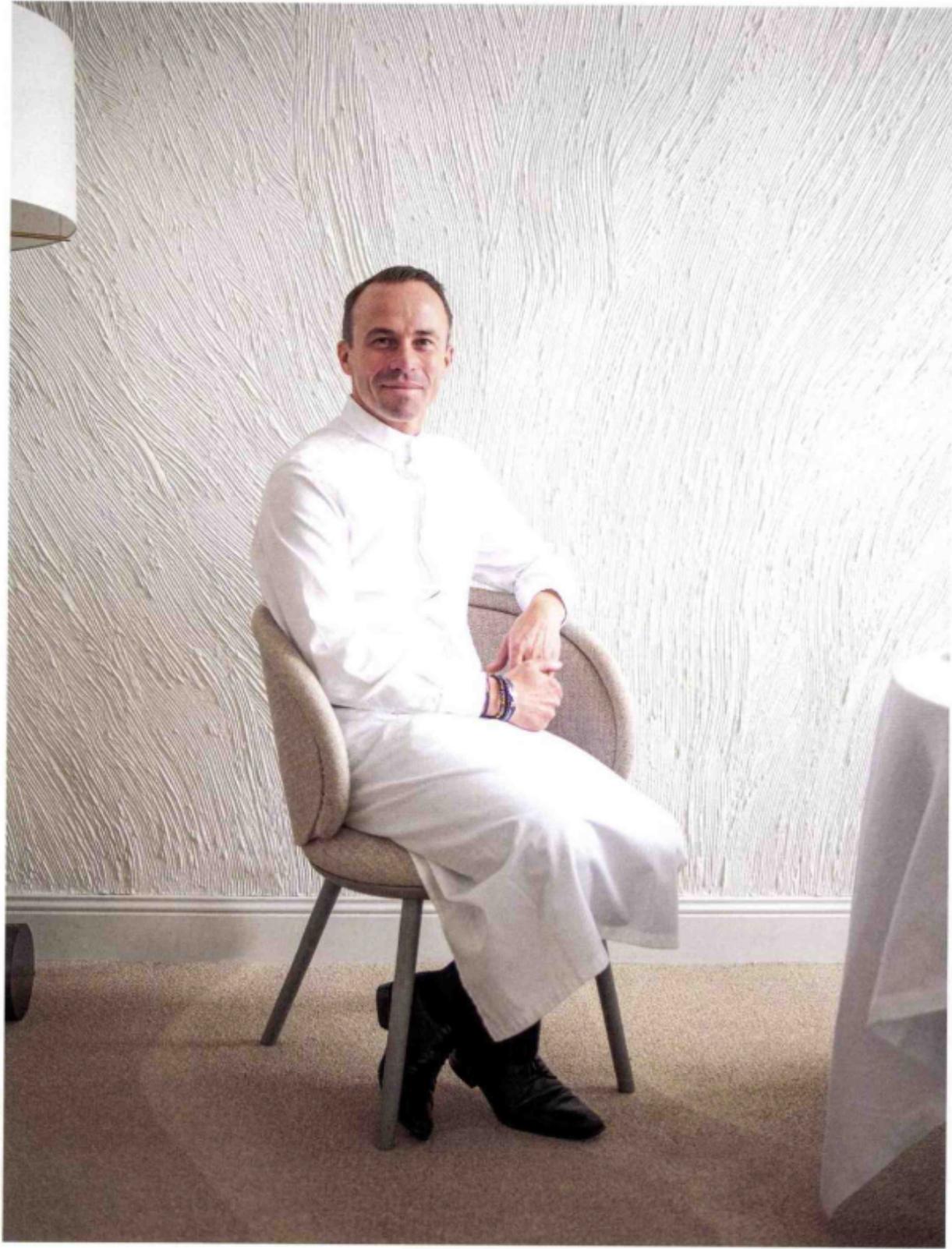
Grande table

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^e 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^e 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 XVIII^e 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



du XVIII^e 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

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).



« 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. ●

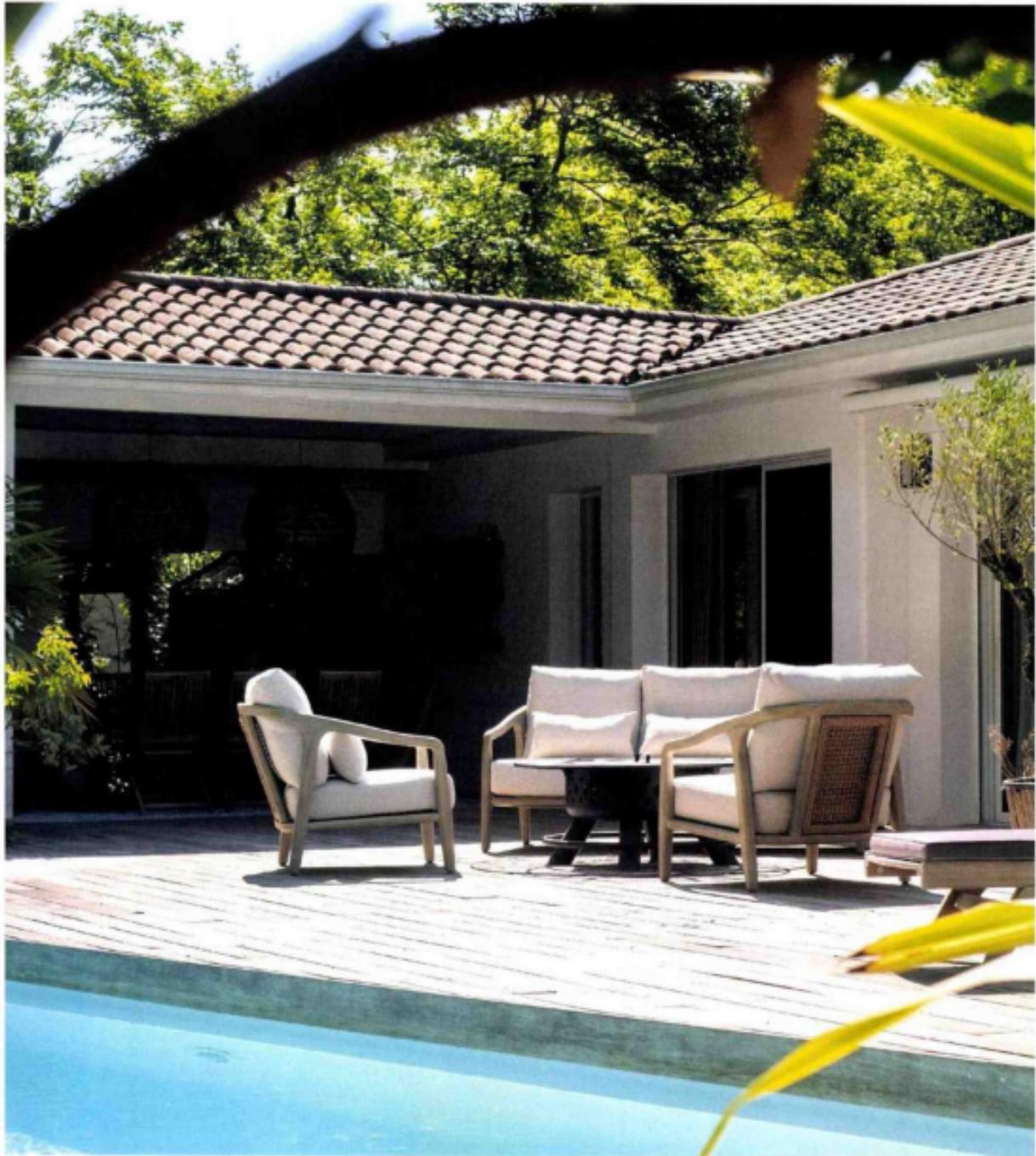


*« Je dispose d'un jardin
d'1,5 ha qui est mon premier
lien avec la cuisine.
Tout démarre ici, on goûte,
on touche, on imagine avec
quoi associer les produits. »*

Vivre Bordeaux

21 décembre 2022

Tirage : 50 000 ex - Audience : 227 121





Citadine champêtre

En quittant Paris il y a trois ans, Caroline Tissier et son mari ont jeté leur dévolu sur une maison des années 70 avec vue sur le golf de Cameyrac, nichée au milieu d'une très belle parcelle boisée. L'architecte d'intérieur y a insufflé un air de maison de vacances. Visite guidée.

Texte
Émilie Dubrul

Photos
Art-Milan
(Sauf mention)

Une maison sur la côte atlantique, Caroline Tissier en rêvait depuis longtemps. Elle aurait pu être en Bretagne, sa région d'origine, ou à Biarritz, qu'elle connaît bien pour y avoir livré quelques chantiers. Le calme de la ville en arrière-saison a eu raison de cette citadine pur jus. Ce sera finalement à Bordeaux, « un bon compromis entre Paris et la côte. C'est une ville en devenir, dans laquelle je retrouve un petit côté Paris, la présence du fleuve et ses quartiers

aux différences bien marquées. » Sans oublier le TGV qui les emmène, elle et son époux, plus rapidement à la capitale pour leurs activités professionnelles respectives. « Nous recherchions plutôt une maison très contemporaine ou alors de la belle pierre. Cette maison n'a certes pas le charme de l'ancien, mais nous avons eu un vrai coup de cœur pour son environnement. » Soit à seulement vingt minutes du centre-ville de Bordeaux, une demeure entourée d'une mini-forêt de chênes « qui offre chaque automne son lot de côpes ». « Et le Covid n'a rien à voir là-dedans, ajoute-t-elle comme pour s'excuser de faire partie des Néo-Bordelais. Avec mon mari, nous nous sommes toujours dit qu'aux 20 ans de notre fille aînée, nous partirions. »

“J’avais envie d’une maison tournée vers l’extérieur. Pour jouer le dedans-dehors, nous avons ajouté des baies vitrées”



Importance de la lumière

Spécialisée dans la décoration d’hôtels et de restaurants de chefs (étoilés ou futurs étoilés) qu’elle accompagne d’un bout à l’autre des projets, on retrouve dans l’intérieur de Caroline Tissier ce goût pour les textures, les effets de formes, de matières et le travail de la lumière. *« Sur mes projets, les luminaires, quels qu’ils soient, sont incontournables pour moi. Je trouve que c’est ce qui va structurer la décoration. Un lieu sans au minimum un très beau lustre, par exemple, ne me semble pas abouti. »* Une exigence d’autant plus forte que l’architecte d’intérieur travaille avec des contraintes techniques propres à

l’hôtellerie et à la restauration. *« Dans un hôtel, la lumière doit être belle ; ni trop forte ni trop sombre. Idem pour les tables de chefs, qui doivent être “instagrammables”. Aujourd’hui, on ne peut pas y échapper. »*

Dans cet univers baigné de lumière naturelle et tourné vers l’extérieur, chaque luminaire a donc trouvé sa place. Qu’elle soit suggérée, indirecte ou tamisée, chez Caroline Tissier, la lumière participe à une mise en scène pour révéler un espace, un objet, un matériau. *« J’aime qu’on ait envie de toucher ce qui nous entoure. Que ce soit un velours, un enduit, un bois, j’aime que ces éléments de textures fassent partie de*





L'expérience. » Ainsi, le chêne clair des façades de cuisine flirte avec la céramique noire du plan de travail. Au-dessus de l'îlot central, le fer forgé de l'étagère ou des suspensions s'adoucit au contact des plantes vertes. Au centre de la grande pièce de vie, le cuir des chaises (Vermissen) tranche avec le bois brut de la table de repas et apporte de la chaleur à l'ensemble, ce qui n'est pas pour déplaire à Sayuki, l'un des deux chats de la maison.

Un univers résolument moderne

C'est une demeure qui a été pensée comme une maison de vacances, ouverte, avec des couleurs naturelles, minérales qui laissent la place aux textures et aux formes. « *Et surtout une grande cuisine car j'avoue qu'on y passe pas mal de temps.* » Cette dernière, réalisée par l'agenceur KOAK Design est à l'image des



① Caroline Tissier

② Au centre de la table de repas, pot et coupes en céramique chinés lors d'une vente chez Boutik et Objets, au château Féré et Lambert. Senteurs de chez PH7 à Bordeaux.

③ Plans de travail en céramique signés Consentino

④ Caroline Tissier est issue d'une famille d'artistes. Sur la double console en fer forgé, des bronzes réalisés par son

père, peintre et sculpteur. Au mur, tissage tribal de l'artiste Lisa Guéné-Le Palud (Lieu-dit Home) également styliste et designer textile.

⑤ Suspensions Wicker Ball par HK Living



① Dans la chambre parentale, en guise de tête de lit, papier peint Pine Tree par Les Dominotiers.

② Dans la chambre de sa fille, papier peint effets "trashwall" par Rebelwalls.

③ Le persan Sayuki profite de la vue.

projets de Caroline Tissier : sur mesure, avec une identité forte mais sans bling-bling. Entourée d'un solide réseau d'artistes et d'artisans français, elle rend ainsi chaque réalisation unique et fait en sorte « que l'on se souvienne du lieu et que l'on ait envie d'y revenir ».

Dans un délicat mélange de styles et d'influences, Caroline Tissier aime jouer avec les contrastes et surprendre. Sa décoration est rythmée par d'audacieuses associations où antiquités, œuvres d'art et objets très contemporains se confondent. Elle participe au retour de l'artisanat et de l'upcycling élégant. « Aujourd'hui en décoration, on s'éloigne des grandes pièces de designer, ce qui n'a jamais été mon truc d'ailleurs, pour avoir des pièces plus personnelles et des intérieurs qui ne ressemblent pas aux autres. » Ici, un très vieux meuble de famille en ronce de noyer côtoie une commode en bois patinée. Là, un bougeoir XIX^e est associé à un tabouret très contemporain. « L'idée de me cantonner dans un courant décoratif m'ennuie. Je préfère associer des éléments, les faire matcher et



créer une ambiance harmonieuse. » De l'audace qui s'invite aussi dans le travail des couleurs, qu'elle ose franches comme dans le restaurant Origines du chef aveyronnais Julien Boscus où le bleu, sa couleur de prédilection, s'impose. « La couleur doit être en adéquation avec la personnalité du client et les tendances du moment. Je n'aime pas être "agressée" par une teinte, mais je ne m'interdis aucune couleur. C'est plutôt sa nuance qui compte et qui fera qu'un lieu sera agréable à l'œil », conclut-elle.