

Hotel & Lodge

Janvier 2023

Tirage : 47 368 ex - Audience : 331 576

À TABLE !

Par Anne Marie Cattelain Le Dû

FLEUR DE LOIRE *L'utopie d'un chef*

À Blois, **Christophe Hay, chef doublement étoilé, hisse avec conviction et courage la bannière de la gastronomie durable.** Sa carte, inspirée du fleuve et de ses producteurs, en témoigne. Avec panache.

ENGAGÉ

Restaurant Christophe Hay, table gastronomique, un décor et un service à la hauteur de la carte. Parfaits.





Amoureux de sa région, le chef étoilé a souhaité que ses hôtes la découvrent avec splendeur. Ici du restaurant Amour Blanc, nom d'une carpe de Loire.



S'ancrer au plus près de la Loire après des années de vagabondages entre Paris et les États-Unis : le vœu de Christophe Hay. Nostalgique du fleuve, de ses parfums, ses couleurs, sa musique; nostalgique aussi de la campagne de son enfance, des légumes et des fruits plantés et cueillis au potager, des bêtes « non poussées », des poissons hameçonnés, au fil de l'eau noyée de brume, avec Sylvain Arnoult, pêcheur professionnel. Ayant décroché deux étoiles à La Maison d'à Côté, à un jet de pierre du château de Chambord, le chef rêvait d'un lieu 100 % écoresponsable. Il « dégotte » son terrain de jeu à Blois, sur la rive gauche. Et, depuis quelques mois, s'applique à faire rimer hédonisme et épicurisme avec humanisme et civisme.

Réduire à sa plus simple expression l'empreinte carbone de Fleur de Loire, sourcer les producteurs bio, régionaux, développer son propre élevage de bœufs Wagyu, un potager, une serre de 2000 m² avec un chauffage à granulés pour récolter ses légumes toute l'année et un conservatoire de l'asperge recensant 50 variétés, unique en France, telles sont les utopies que réalise, jour après jour, le chef citoyen, conscient de l'état d'urgence de la planète. En déjeunant à l'Amour Blanc (nom d'un poisson) tout en regardant la Loire passer avec grâce sous le vieux pont, on savoure sans culpabilité le mulet

de Loire mariné et la volaille fermière d'Adèle. Au dîner, à la table tout simplement baptisée Christophe Hay, on ose le caviar osciètre de Sologne, tout comme la carpe à la Chambord, truffe, sauce au vin de Cheverny, connaissant leurs provenances déclinées. Pourtant peu carnivore, on savoure la tendreté moelleuse, grasse, du bœuf Wagyu relevé de cacahuètes du jardin, tétragone et patate douce. Et, décidément, victime d'un craquage complet, on choisit, sans

hésiter, le dessert « international » du jeune chef pâtissier, Maxime Maniez : chocolat pure origine Pérou, tuile Oabika, artichaut, baies de goji du jardin. Peu sucré, une excuse! Délicieusement addictif, hélas! ☹

Menu 5 services Amour Blanc (ouvert 7 jours/7), 75 €; menu Christophe Hay, table gastronomique (ouvert du mardi au samedi), à partir de 108 €.

Esprit des lieux

Labellisé Relais & Châteaux, colonisant un hospice du XVIII^e construit par Gaston d'Orléans, fils de Henri IV, un 5-étoiles fantasmé pendant des années, de 33 chambres et 11 suites. Christophe Hay l'a pensé, imaginé avec la complicité de sa décoratrice fétiche, Caroline Tissier. Un lieu élégant, sobre, déclinant les nuances du fleuve, où le gris domine et dont tous les matériaux, sans exception, proviennent d'entreprises écocertifiées et autant que faire se peut, locales. « *Tout en réhabilitant le mot hospitalité, recevant mes hôtes avec bienveillance, leur proposant une expérience unique, je souhaite les sensibiliser à ma démarche* », confie le chef. Si le spa est signé Sisley, c'est à la fois parce que c'est une maison française et une entreprise dont les unités de production sont ici, à Blois, et bientôt aussi à Vendôme. Dans la salle de bains, les produits de courtoisie sont conçus pour Fleur de Loire à partir du miel des ruches du chef, *amenities* dont la formule bio vient d'être revue pour rester stable.



Après La Maison d'à Côté à Montlivault, le chef a de nouveau fait confiance à Caroline Tissier pour Fleur de Loire.

© ALEXANDRE MOULARD / DR