thegoodlife.fr

06 mars 2023

Visiteurs uniques par mois: 1382

https://thegoodlife.fr/on-a-teste-fleur-de-loire-blois-restaurant-gastronomique-hotel/

7 étoiles pour Christophe Hay : on a testé Fleur de Loire à Blois

On n'arrête pas en si bon chemin le chef Christophe Hay. Après l'obtention de 2 macarons Michelin, d'une étoile verte en 2020, le chef aurait pu se reposer sur ses lauriers acquis grâce à sa ténacité et sa mise en avant du terroir solognot. Il n'en est rien! Il ouvrait en juin dernier Fleur de Loire à Blois, un établissement 5 étoiles, membre des Relais et Châteaux, au bord du fleuve qui abrite, entre autres bienfaits, son restaurant gastronomique estampillé 2 étoiles. La ville de Blois et la Loire, vues de l'hôtel Fleur de Loire, ouvert en juin dernier. Fleur de Loire

On ose à peine parler d'hôtel ici : on nous a bien répété qu' « on ouvre 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 quand même investi plus de 8 millions d'euros dans ce projet.

Cuisine Grand Siècle et deux étoiles

La fierté du lieu est bel et bien le restaurant gastronomique éponyme du chef, qui a récupéré ses deux étoiles au guide Michelin dès l'automne dernier. Un sacré challenge. Les plats qui se succèdent évoquent la cuisine du Grand Siècle, comme cette carpe à la Chambord, duxelles de champignon, truffes et jus d'écrevisse, un plat complexe du répertoire ; une géline de Touraine, poulette de luxe à la chair exceptionnelle ; ou encore le fameux lièvre à la Royale.

Aux manettes, le chef-propriétaire Christophe Hay et sa brigade proposent une cuisine 'Grand Siècle' modernisée. Fleur de Loire

Mais la modernité n'est pas oubliée non plus : le bœuf waygu servi ici provient directement de l'élevage du chef, situé près d'Angers. On l'aura compris, le terroir ligérien est donc largement à l'honneur...

Le décor, quant à lui, est à la hauteur : salle à l'élégance feutrée et cuisine largement ouverte faisant face à une cave. D'un côté, le regard se promène sur le fleuve et de l'autre, coule vers l'église Saint-Saturnin et ses vitraux.

Décor panoramique au restaurant 'Amour Blanc' de l'hôtel, nommé en hommage au au poisson d'eau douce. Fleur de Loire

Quant au restaurant Amour Blanc , nommé ainsi en hommage au poisson d'eau douce, ses grandes baies vitrées et sa terrasse permettent de savourer la vue sur la vieille ville de Blois. On a été bluffé par la qualité du menu : pithiviers de colvert droit dans ses bottes, Saint-Jacques simplement grillées — mais à la perfection — chair de tourteau en rémoulade d'endive s'acoquinant avec des agrumes de la collection maison, un maelström de saveurs qui enchantent les papilles … vite, vite, une étoile largement méritée ! Dernière trouvaille : au rez-de-chaussée, le formidable kiosque à pâtisserie, un salon de thé qui fait déjà un tabac auprès des Blésois.

La volaille fermière d'Adèle, suprême rôti et cuisse confite, tomate, haricots coco plats au restaurant Amour Blanc. Fleur de Loire

L'heure du dessert à l'Amour Blanc : Fraise de Sologne, meringue, safran.

L'enfant du terroir

Il faut dire que le chef n'en est pas à son coup d'essai. Né à Vendôme, véritable enfant du terroir, il n'ignore rien, dès son plus jeune âge, de l'élevage et de la terre, des gestes et des odeurs de la ferme. Très vite, il apprend le travail de la viande et la préparation des terrines et des charcuteries aux côtés de son père boucher : une vocation est née.

Christophe Hay pose chez lui, à Fleur de Loire. Sylvain Bris

Sa formation le conduit Au Rendez-Vous des Pêcheurs , une table étoilée à Blois, avant d'intégrer la brigade de Paul Bocuse. Le taulier de la gastronomie lui propose de prendre la direction des cuisines du Bistro de Paris , qui n'a rien d'un bistrot puisqu'il s'agit de la table gastronomique dans le parc thématique Epcot à Orlando, en Floride. « Il m'a appris une certaine rigueur, une ouverture d'esprit, une vraie conscience de cuisinier et le respect des produits », souffle le chef.

La salle du restaurant gastronomique Christophe Hay à Fleur de Loire. Fleur de Loire

De retour en France en 2007, on retrouve Christophe Hay à la tête des cuisines de l'Hôtel de Sers, puis il devient chargé de restauration d'autres établissements du groupe hôtelier B Signature Hotels & Resorts. On cite ainsi

l'ouverture des restaurants de l'hôtel Edouard VII et du Bel-Ami.

Sur les bords de la Loire...

Mais, rêvant de la simplicité et de l'authenticité de son terroir et des bords de Loire. Christophe Hay se lance en achetant un restaurant à Montlivault, juste à côté de Blois. Accompagné de deux proches collaborateurs, Nicolas Aubry et Charles Bernabé, il débute l'aventure de La Maison d'à Côté en 2014.

Mulet de Loire au restaurant gastronomique. Fleur de Loire

Le succès aidant, il ouvre un petit hôtel attenant ainsi qu'une table bistronomique, Côté bistrot, la tâche est confiée à Nicolas Aubry. En 2015, La Maison d'à Côté reçoit sa première étoile Michelin, suivie d'un deuxième macaron en 2019. Sur sa lancée, le chef inaugure la même année La Table d'à Côté à Ardon, entre Orléans et la Sologne, très vite auréolée d'une première étoile.

Le veau s'accompagne d'une bonne dose de légumes du jardin! Fleur de Loire

Et puisqu'il n'en est pas à sa première accumulation, le chef "terroiriste" se voit distingué à La Maison d'à Côté d'un macaron vert en janvier 2020 par le Michelin pour l'authenticité de son travail qualifié de « gastronomie durable ». En décembre, il reçoit le titre de « Cuisinier de l'année 2021 » par le guide Gault & Millau. Soufflez. On prend les mêmes et on recommence

En dépit de tous ses succès, Christophe Hay poursuit ses rêves...Et ferme en juin 2022 La Maison d'à Côté et Coté Bistro pour inaugurer Fleur de Loire à Blois. « J'ai avant tout pensé Fleur de Loire comme un lieu de gastronomie assorti d'une vraie expérience hôtelière et bien-être ». C'est chose faite, dans cet établissement installé dans un bâtiment construit sur ordre de Gaston d'Orléans au XVIIe siècle pour servir d'hospice...

L'élégant édifice du XVIIe siècle abrite désormais Fleur de Loire. Fleur de Loire

L'élégant édifice, en forme de U, classé bâtiment de France, déploie ses 5000 m2 en bordure de la Loire (évidemment). 44 clefs dont 11 suites, un spa de 500m2, deux piscines... La déco, signée de l'architecte d'intérieur Caroline Tissier, inspirée par les couleurs de la Sologne et de la Loire, affiche des tons de gris, bleus et beiges. C'est doux, c'est serein.

Le respect de l'environnement, grand dada du chef-hôte, se traduit par une foule de détails : produits dans les salles de bain fabriqués par une savonnerie locale, la Savonnerie des Muids, les clés des chambres en bois remplacent les cartes en plastique, le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées et le choix de l'enseigne Sisley au spa n'est pas un hasard : le centre de production est installé tout près de Vendôme, logique de proximité!

Dans les jardins de Fleur de Loire, le potager et la serre. Fleur de Loire

Les producteurs, l'un des secrets d'une bonne table

La réussite du chef revient aussi, en partie, au véritable réseau tentaculaire de producteurs irréprochables dont il sait s'entourer. Ainsi, lors de la conception de ses plats, Christophe Hay n'oublie jamais de leur rendre hommage en citant le sourcing

La Loire offrant une formidable diversité piscicole, il réhabilite dans ses assiettes ses poissons : l'alose, le sandre, le brochet, la lamproie, le mulet ou encore la carpe, avec la complicité de Sylvain Arnoult, l'un des derniers pêcheurs professionnels de la Loire. Fini les poissons de mer : ici, Christophe Hay rend uniquement hommage à l'eau douce.

Poisson d'eau douce uniquement à l'honneur à la carte de Christophe Hay. Ici, le barbeau. Fleur de Loire

Fini les poissons de mer : ici, Christophe Hay rend uniquement hommage à l'eau douce avec Sylvain Arounlt, l'un des derniers pêcheurs professionnels de la Loire.

Les vins de Loire biologiques sont élaborés en biodynamie par Noëlla Morantin, du domaine Bois Lucas, un principe qu'elle applique à chacune de ses parcelles (6 hectares). Les vins de Cheverny bio et naturels proviennent du Clos du Tue-Bœuf des Frères Puzelat. Depuis le XVee siècle, la famille Puzelat est installée au Clos du Tue-Bœuf. En 1996, Thierry et Jean-Marie Puzelat ont converti le domaine familial au vin biologique et naturel.

Le caviar vient est français : il arrive de Sologne. Fleur de Loire

Le caviar vient de la Maison Hennequart, en Sologne, où Vincent et Patricia Hennequart se consacrent à l'élevage d'esturgeons baeri, d'origine sibérienne et adaptés aux étangs de Sologne.

Le fromage de chèvre, lui, arrive de de la ferme Bréviande de Sylvie et Jean-Christophe Durepaire, en agriculture biologique depuis 1964 où la production suit les saisons. Marie-Anne Mignot et Jean-Pierre Chaussard, basés en Sologne, fournissent le miel et les truffes mais aussi d'incroyables écrevisses « Pattes-grêles »... La liste est longue, précise, délicieuse.

Les légumes du chef à Fleur de Loire. Fleur de Loire

Pas question de se reposer sur ses lauriers. Le 21 mars prochain, un « 4 mains » est prévu avec Christophe Hay accompagné deux MOF et un champion du monde de dessert. Les chefs Gilles Reinhardt, Olivier Couvin et Vincent Leroux du célèbre restaurant Paul Bocuse vont se retrouver à Fleur de Loire. La promesse d'un grand moment à fleur de peau, en bord de Loire.

A.F-M.

Fleur de Loire, Hôtel, Spa & Restaurants,

Quai Villebois Mareuil,

41000 Blois, France

Nuit à partir d'environ 300 €

Restaurant Amour Blanc : plats à partir de 27€, desserts à partir 16€. Restaurant gastronomique Christophe Hay : menus à partir de 98€