



Le chef doublement étoilé CHRISTOPHE HAY devient l'Ambassadeur Gastronomique d'Hôtels and Préférence

par Rédigé par Mallorie Loiseau, **Hôtels & Préférence** Le Chef doublement étoilé Christophe Hay devient ambassadeur gastronomique du groupe Ho#tels & Préférence : c'est un nouveau chapitre qui s'ouvre pour ce Chef talentueux et la chai#ne ho#telière, partenaires depuis avril 2014.



Christophe Hay, Ambassadeur Gastronomique d'Hôtels & Préférence, crédit photo @JULIE LIMONT
Entre Blois et Chambord se niche le sublime hôtel La Maison d'à Côté ainsi que son restaurant gastronomique** du même nom, gérés par le Chef Christophe Hay et son épouse Emmanuelle. À seulement 5 minutes du Château de Chambord, le Chef vous ouvre les portes de sa cuisine gastronomique française récompensée par une étoile au Guide Michelin en 2015 puis une seconde étoile en 2019.

crédit photo @JULIE LIMONT

Un Chef entrepreneur au parcours brillant et ambitieux

Né le 13 juin 1977 à Vendôme, Christophe Hay a grandi à Cloyes-sur-le-Loir dans un environnement familial proche de la cuisine (père boucher, grand-père éleveur et oncle agriculteur).

Il réalise ses études au Lycée Hôtelier de Blois avant de rejoindre la brigade d'Éric Reithler au restaurant étoilé Le Rendez-Vous des Pêcheurs. Cette rencontre sera déterminante pour le Chef autant professionnellement qu'humainement puisqu'en 2002, Eric Reithler le présente à Paul Bocuse, qui recherche alors un Chef pour son restaurant Le Bistro de Paris à Orlando, en Floride. Christophe y fera la promotion de la cuisine française pendant 5 ans, dans l'exigence et la tradition de Paul Bocuse, tout en accompagnant l'essor des produits biologiques aux États-Unis.

De retour en France, Christophe Hay s'installe dans les cuisines de l'Hôtel de Sers au sein du Triangle d'Or parisien en 2008. Deux années après, il accompagne l'expansion du groupe hôtelier Bessé Signature sous

[Visualiser l'article](#)

la présidence de Madame Jousse en supervisant progressivement les cuisines de l'Edouard VII puis celles du Bel-Ami.

En investissant les murs de La Maison d'à Côté, il réalise maintenant son souhait de revenir dans sa région natale, au plus près des produits qu'il sélectionne. L'hôtel compte deux restaurants : « Le Bistro » où la cuisine y est franche et savoureuse ainsi que « La Maison » qui propose une carte inventive et florale. Le jeune Chef de 41 ans installé depuis 2014 à Montlivault, obtient une étoile au guide Michelin en 2015 et désarmes une seconde étoile en 2019 pour son restaurant gastronomique La Maison, qui devient une étape gourmande incontournable du Val de Loire.

Un Chef humain au contact de son public

Le Chef offre la possibilité de partager son repas à sa table, afin de vivre le service au rythme des cuisines, entre préparation et dressage. Des cours de cuisine hauts de gamme et originaux sont également proposés : astuces, conseils et convivialité sont à l'honneur pour vivre un moment privilégié au sein de la cuisine de Christophe Hay.

Un Chef respectueux de son environnement

Au sein de son restaurant gastronomique, Christophe sublime le terroir Ligérien et ses producteurs locaux pour offrir au fil des saisons une cuisine créative, riche et décomplexée dans un cadre résolument moderne où l'expérience culinaire unique est garantie, le respect des produits et des saisons se ponctue d'une petite cueillette d'herbes et fleurs sauvages avant chaque service, une véritable source d'inspiration pour le Chef, devenu le fil conducteur de ses cartes et menus : un égard indéniable pour les produits qu'il travaille et son environnement.

Un Chef ambassadeur qui partage avec nous le goût de l'exception

Exigence, Excellence et Art de vivre, Christophe Hay partage la même passion que Hôtels & Préférence. Faire plaisir, faire rêver et enchanter une cible commune : des gourmets et des hédonistes en quête de moments rares et mémorables, est leur priorité. Le Chef ambassadeur sera à la disposition des hôteliers Hôtels & Préférence en tant que consultant exclusif. Il s'inscrira dans l'accompagnement événementiel de la chaîne, comme conseil et prescripteur actif auprès des grands Chefs et maisons gastronomiques.

Il bénéficiera aussi d'un rayonnement de par l'univers et l'histoire d'Hôtels & Préférence, porteur des valeurs de la marque à travers une histoire, un savoir-faire technique et esthétique. Tel un Chef en lumière, sollicité, engagé et au coeur du groupe pour lequel il deviendra une véritable vitrine et figure gastronomique à l'international.