

Consignes : sur cette feuille, tracez une **MARGE** et répondez aux questions avec des **phrases**.

I/ Analyser et comprendre des documents (13 points) :

Doc 1 : d'après le DOSSIER DE PRESSE Fleur de Loire, mars 2022 rédigé par Romane Groleau.

C'est en suivant le lit de la Loire que le chef a trouvé son nouveau lieu de vie : Blois. Avec ses 44 chambres, dont 11 suites, son restaurant signature Christophe Hay, son deuxième restaurant *Amour Blanc*, son kiosque à pâtisserie, son épicerie, son bar et son spa Sisley® dans un ancien hospice chargé d'histoire, *Fleur de Loire* place naturellement l'hospitalité au cœur de ses valeurs. Édifice historique du XVII^{ème} siècle construit sur ordre de Gaston d'Orléans, frère du roi Louis XIII, le nouveau lieu de vie du chef Christophe Hay est pensé comme une maison de famille, portant la promesse d'un séjour hors du temps, entre quiétude et déconnexion, valorisation des richesses du terroir ligérien, patrimoine historique et émotions grandeur nature.

Chef doublement étoilé des restaurants *La Maison d'à Côté*** et *Côté Bistro* situés à Montlivault (41) ainsi que du restaurant *La Table d'à Côté** à Ardon (45), Christophe Hay puise son inspiration dans les terroirs solognot et ligérien. Réhabilitation des poissons de Loire et des légumes anciens, agrumes, valorisation du gibier de Sologne, vins de Cheverny bios et naturels, truffes de Mont-Prés-Chambord, cueillette, caviar de Sologne, miel de son jardin-potager en permaculture, bœuf Wagyu de son élevage, fromages de chèvre biologiques : la cuisine de ce chef agriculteur et "terroiriste" pense au-delà de l'assiette.

Afin de limiter sa consommation de papier, *Fleur de Loire* fait le choix de la digitalisation. Ainsi, des tablettes sont mises à la disposition des hôtes dans chacune des chambres et à l'accueil. Les quelques produits d'édition et de papeterie utilisés sont quant à eux bénéficiaires d'un label écologique. Pour que chacun prenne conscience des bons usages, *Fleur de Loire* met des poubelles de tri à disposition des hôtes en chambre. L'usage du plastique est également limité : les clés des chambres sont fabriquées en bois en remplacement des cartes en plastique jetables. Enfin, tout le mobilier de l'hôtel est issu de forêts durablement gérées et bénéficiant d'un label écologique (FSC ou PEFC).

Sur la terrasse du restaurant *Amour Blanc*, les visiteurs profitent d'un panorama étourdissant sur le dernier fleuve sauvage d'Europe. Au rez-de chaussée du restaurant, face à la Loire, un kiosque à pâtisserie et une épicerie permettent aux visiteurs de faire durer l'expérience *Fleur de Loire*. Si le chef a choisi d'installer un kiosque à pâtisseries c'est pour que chacun puisse déambuler et tourner autour, de sorte à observer ces pâtisseries de cuisinier sous toutes leurs formes. Il permet également à des visiteurs de passage de se régaler de ces classiques revisités et de reprendre simplement leur chemin.

La boutique permet quant à elle de prolonger l'expérience des visiteurs à la maison en repartant avec un vinaigre d'acacia, une gelée de sureau ou un miel du jardin-potager du chef.

Pour être le plus autosuffisant possible en approvisionnement de fruits et de légumes, le chef a investi dans 1,5 ha de terres aux alentours du bâtiment et est officiellement devenu chef agriculteur. Si, historiquement, la rive de Blois-Vienne était constituée de terres maraîchères, elles ont aujourd'hui disparu. En partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes, Christophe Hay et ses équipes développent un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées, de sorte à faire revivre les terres maraîchères du Val de Blois. Un conservatoire de la pomme voit également le jour avec la réimplantation d'une variété historique, la pomme de rose. L'objectif du chef est de faire revivre, en plein centre-ville de Blois, ces produits phares du terroir.

- 1) (Doc 1) Quel est la nature précise du document (1 point) ?
- 2) (Docs 1 et 2) De quel projet s'agit-il ? Dans quel bâtiment et où est-il exactement (ville + nom du quartier) situé ? Qui en est à l'origine (3 points) ?
- 3) (Doc 1) Pourquoi est-ce un lieu prestigieux ? Que trouve-t-on dans le bâtiment (donnez 5 exemples) ? (3 points) ?
- 4) (Doc 1 + 2 + leçon) Quelles formes de tourisme sont concernées par ce projet ? Citez quatre exemples différents (dont un dans la ville) de ce que les visiteurs pourront faire (3 points).
- 5) (Doc 1 + leçon) Donnez quatre arguments qui démontrent qu'il s'agit d'un tourisme durable (2 points) ?

