



## REVUE DE PRESSE

**Parution du jeudi 13 janvier 2011**

# Ouverture du restaurant "Terre de Loire"

Le Journal de GIEN

page 2

Le Régional de COSNE

pages 3 & 4

LA VOIX du SANCERROIS

page 5

# Le Journal de GIEN

HEBDOMADAIRE REGIONAL D'INFORMATION

Parution du jeudi 13 janvier 2011

Page 30

---

## *Hôtel Restaurant « Terre de Loire »*

### **Présentation Emmanuelle Eeckhout et Frédéric Meunier**



*Emmanuelle Eeckhout et Frédéric Meunier au cœur de l'hôtel-restaurant "Terre de Loire".*

Frégeal, maire de Belleville-sur-Loire l'a annoncé lors des vœux samedi dernier, l'hôtel-restaurant nommé « Terre de Loire » ouvrira ses portes officiellement, au cours du mois de janvier. A cette occasion les deux gérants ont été présentés Emmanuelle Eeckhout, 39 ans et Frédéric Meunier 36 ans. Loin d'être novices dans la restauration le couple

tiendra désormais les rennes d'un établissement aux nombreuses controverses. Emmanuelle Eeckhout s'occupera de la salle et Frédéric Meunier de la restauration. Cependant rien n'entache la motivation du couple qui n'ouvrira le restaurant que dans un premier temps, ouvert 7 jours sur 7. L'hôtel sera accessible au mois de mars. Globalement l'établis-

sement est un hôtel-restaurant gîte séminaire traiteur. Un gîte crée notamment pour les usagers de l'itinéraire « Loire à Vélo » situé entre le canal et le restaurant. Le séminaire est destiné aux associations, aux familles et autres réunions.

Un établissement moderne « haut de gamme » qui se démarque de la restauration familiale traditionnelle. F. Meunier n'aime pas le terme semi-gastronomique mais préfère le « bon traditionnel plus », axé sur deux offres avec une cuisine locale berrichonne alléchant le touriste et une cuisine moderne de manière à faire découvrir aux locaux de nouvelles saveurs.

Une cuisine de qualité, fraîche et du moment adaptée à la demande. « il n'est pas question d'avoir une carte figée à l'année »

Dernièrement installé en région parisienne, le couple a voyagé durant plusieurs années en France et à l'étranger, toujours dans le domaine de la restauration. Frédéric Meunier a appris la cuisine auprès de chefs renommés et étoilés de traiteurs lui apportant de solides connaissances.

Le 30 janvier ce sera le CCAS de Belleville qui organisera son déjeuner annuel. Eric Ronfort est le premier artiste exposé au sein de l'établissement jusqu'au 1<sup>er</sup> avril.

# Le Régional de COSNE

HEBDOMADAIRE REGIONAL D'INFORMATION

Parution du jeudi 13 janvier 2011

La UNE

**L'HÔTEL-RESTAURANT DE STANDING DE BELLEVILLE, ENFIN OPÉRATIONNEL :**

## **"Terre de Loire" ouvre mercredi**

L'hôtel-restaurant de standing "Terre de Loire" va enfin ouvrir ses portes, à Belleville-sur-Loire. L'établissement façonné avec éclat par la commune, est loué à de bons professionnels.

*"Un établissement magnifique dans un cadre sympathique, pour dynamiser encore plus Belleville".* Mme Emmanuelle Eeckhout et M. Frédéric Meunier ont les yeux de Chimène pour "Terre de Loire", cet hôtel-restaurant qu'ils exploiteront au rythme d'un crédit-bail signé sur 20 ans avec la commune de Belleville ; et dont ils deviendront peut-être propriétaires à terme.

### **Déjà l'eau à la bouche**

Présenté lors des vœux à la population par le maire, M. Vincent Frégeai, le couple recevra ses premiers clients mercredi 19 janvier, jeudi 20 au plus tard. Les treize chambres de l'hôtel, qui ont encore besoin d'aménagements, seront pour leur part disponibles fin février, début mars. Sont promises *"une bonne cuisine traditionnelle et une ambiance conviviale. Nous voulons que les gens viennent en sachant qu'ils trouveront de la qualité. On leur proposera un voyage*



*Le maire M. Vincent Frégeai (à droite), heureux de présenter les premiers gérants de cet établissement rénové avec faste par la commune, M. Frédéric Meunier et Mme Emmanuelle Eeckhout*

*et une détente, des découvertes gastronomiques, tout en travaillant les produits locaux".*

Comme on l'aura remarqué, la capacité à mettre l'eau à la bouche

est déjà dans les cordes d'Emmanuelle, nantie d'une solide formation en hôtellerie et gestion, et

*(suite page 2)*

# Le Régional de COSNE

HEBDOMADAIRE REGIONAL D'INFORMATION

Parution du jeudi 13 janvier 2011

Page 2

L'hôtel-restaurant de standing de Belleville, enfin opérationnel :

## "Terre de Loire" ouvre mercredi

(suite de la première page)

Frédéric, originaire de la capitale de la gastronomie, Lyon, qui a montré ses talents de cuisinier dans diverses maisons, combinés dernièrement à la direction d'un hôtel de prestige du groupe Accor à Creil (Oise), au côté de sa compagne.

Réception, salle, service, cuisine, terrasse donnant sur le canal latéral, ils auront la main sur tout, avec l'obligation d'excellence, de satisfaction d'une clientèle qui se verra proposer jusqu'à 80 couverts, salle de séminaire comprise. Les gérants sont propriétaires du fonds de commerce qu'ils ont encore à créer. Reste à leur souhaiter la réussite, donc à encourager la population à soutenir leur esprit d'entreprise.

### "Il y a une demande"

*"Le couple qui s'installe est ce qu'on espérait, c'est-à-dire deux professionnels chacun dans sa partie. Ils ont des idées assez arrêtées sur ce qu'ils veulent faire et la manière de le faire",* commente M. Frégeai, heureux de voir ce vieux projet aboutir (*"on y est enfin"*) et imaginer moins de personnes de passage aller trouver un hébergement à l'extérieur, *"vu qu'il y a toujours eu une demande localement. La région était notablement sous-équipée"*.

M. Frégeai, qui donne déjà trois étoiles à l'établissement, préférerait ne parler que de l'actualité, de l'avènement de "Terre de Loire" en lieu et place de l'ancienne auberge de la Bonne-Humeur. Mais il est difficile d'occulter le fait que ce dossier municipal ait soulevé une forte polémique à Belleville ces derniers mois car jalonné de retards, rebondissements et rehaussé d'un coût final (3,8

millions d'euros) ramené au crédit-bail et au loyer (1,8 million d'euros) qui fait bondir l'opposition locale. *"On sait qu'un hôtel coûte son prix, mais c'est ce qui se fait dans le domaine, ce n'est pas une pizzeria"*.

### Positiver

A la genèse du projet, il y avait un restaurateur de métier résidant dans le Sancerrois, M. Patrick Crotte, qui a fait faux-bond. Le maire indique *qu'on a aussi été "planté"* par la volte-face des époux Chaupitre, restaurateurs étoilés à Vierzon ayant peut-être été échaudés de voir leur installation évoquée trop tôt dans la presse — les Chaupitre sont aujourd'hui au "Pied à terre", à Bourges. *"On a perdu un temps considérable"* et *"la polémique stérile alimentée par une opposition systématique"* dans laquelle M. Frégeai ne veut pas rentrer, n'a rien arrangé (1).

L'environnement que Mme Eekhout et M. Meunier veulent faire découvrir aujourd'hui est tout autre. Ils voient surtout l'outil, très beau. Ils invitent à positiver à "Terre de Loire".

FM.

(1) Si M. Frégeai ne se représentera pas en tant que maire en 2014, ce n'est *"pas lié"* à l'action de l'association opposante "la Charibaude", mais *"pour une raison familiale. 19 ans de maire, c'est pas mal. A un moment donné il faut savoir s'arrêter"*, affirme-t-il. *"Si j'avais dû chercher une raison d'arrêter, la polémique née sur l'hôtel-restaurant en aurait été une"*. Il n'y a pas de lien non plus, mais ce jeudi, le conseil municipal pourrait attaquer en justice un dirigeant de "la Charibaude" pour diffamation envers des employés communaux...

# LÉRÉ / VAL DE LOIRE

## BELLEVILLE-SUR-LOIRE

### Le restaurant « Terre de Loire » ouvre dans une semaine

Lors de la cérémonie de vœux à la salle des fêtes de Belleville-sur-Loire, le maire, Vincent Frégeai a mis en avant le dynamisme économique et commercial de sa commune.

Le magasin Utile va passer de 390 à 590 m. Le Pub des 3B a connu un changement de propriétaires. Vincent et Laurent, qui pilotent l'établissement, travaillent à sa diversification et à son dynamisme. Le salon de coiffure Saint-Germain a ouvert voici peu. Une nouvelle enseigne est prévue à proximité de l'office du tourisme, il s'agit de la « gabarre des saveurs ».

#### 100.000 baigneurs au centre nautique

La nouvelle était attendue, l'hôtel-restaurant « Terre de Loire » va ouvrir ses portes dans la seconde quinzaine de janvier. Emmanuelle Decoute et Frédéric Meunier ont été présentés à la population bellevilloise.



Vincent Frégeai, le maire, lors de la cérémonie des vœux.

Le centre nautique des Presles affiche des statistiques impressionnantes. En faisant à l'échelle régionale l'un des équipements les plus fréquentés. Il en ressort une fréquentation totale de 98.915 baigneurs (sans compter les bébés nageurs - l'activité est très suivie). A savoir, 68.208 entrées publiques, 6.736 entrées balnéo, 6.684 scolaires et 17.660

nageurs via l'association. Le centre nautique affiche une fréquentation en hausse de 9 %, et une augmentation des recettes de 14 %.

#### Quand le bâtiment va...

Côté logement, la vitalité est également de mise. La commune a ouvert 7 lots à la construction aux Lacs, et 5 lots aux Carrés. Trois d'entre eux ont déjà trouvé preneur.

La commune va être éga-

lement dotée d'une crèche dans les mois à venir. Et l'accueil des personnes âgées se déroulera au centre inter-générationnel.

Côté pratique, la commune remet en service son site internet, « trop longtemps resté en jachère » explique le maire.

#### Mairie - Charibaude le torchon brûle

Mais lors de ces vœux, l'on a senti une tension des plus vives entre le maire et l'association Charibaude, même si elle n'a pas été citée.

Cette dernière, qui ne souhaite pas s'appeler opposition, entretient néanmoins un climat de suspicion dans ses bulletins au ton souvent agressif.

Vincent Frégeai a dans un premier temps signalé : « Dans notre commune se trouvent des esprits cha-

grins qui voient tout en noir et passent leur temps à dénigrer personnel communal et élus. Je profite de cette tribune et veux dire que le désherbage chimique est désormais interdit aux collectivités locales. »

Et le maire d'insister : « Je proclame tout le bien que je pense de nos agents : disponible au service du public. Je veux mettre en garde ceux qui n'ont que fiel et amertume à déverser, et leur dire en tant qu'employeur, je ne tolérerai pas que ce personnel dévoué et compétent soit sali et diffamé. A bon entendeur. »

EMMANUEL DANIELOU