



Hôtellerie-restauration : c'est tout nouveau...

• Comme par provocation, le dernier restaurant italien à Blois a ouvert le 1er avril. Et un dimanche, de plus, ce qui devient rare dans notre monde du travail plus axé sur les 35 heures et moins... Bruno Lucas, 46 ans, après une première affaire à Tours vient de transformer les ex-locaux de Pasta Gino, au 5 de la rue Anne-de-Bretagne pour créer « La Cantinetta », spécialisée en mets italiens et en pizzas, à déguster sur place (35 sièges, plus la terrasse l'été) ou à emporter. En attendant mai qui arrive, et ce, jusqu'à la mi-octobre où la maison sera ouverte tous les jours, midi et soir, les horaires sont les suivants, hors saison touristique, donc : du mardi au samedi, midi et soir, et le dimanche-soir.

Renseignements et réservations au 02 54 46 08 44.

• Il avait disparu de La Chaussée-Saint-Victor, il y a près de 10 ans, pour devenir Villa Bellagio, et il revient en plein centre de Blois dans le quartier administratif... L'hôtel Holiday Inn Blois Centre-Ville, avenue Maunoury, près La Halle aux grains et la cité administrative, se transformera, sous peu en Novotel, d'importants travaux y étant effectués pour lui donner un nouveau look.

• Le chef étoilé Christophe Hay de Montlivault ouvrira, en juin prochain, un établissement dans le Loiret à Ardon. Le Pavillon Limère, sous la conduite de l'un de ses seconds, Aurélien Largeau, 26 ans, proposera, sur une surface de quelque 700 mètres carrés, le choix entre cinq entrées, cinq plats et cinq desserts, pour une capacité de 35-45 couverts, avec une addition moyenne entre 75 et 80 euros. Le coût des travaux s'élèverait à un million d'euro, ce qui prouve qu'on peut encore investir en France en 2018... quand on « Hay » encore jeune.

J.Z.