PAYS DE SAVOIE

ALBERTVILLE

Un legs de 930 000 euros fait au centre hospitalier

Ce legs inattendu fait du bien aux finances du Cham. Photo Le DL/Jérémy PENA

C'est la bonne nouvelle de ce début d'année pour le centre hospitalier Albertville-Moûtiers, qui espère notamment, grâce à ce legs, retrouver un équilibre budgétaire en 2023.

Bonne nouvelle inattendue pour le centre hospitalier Albertville-Moûtiers (Cham) : une personne décédée lui a légué l'importante somme de 930 000 euros. C'est Frédéric Burnier Framboret, président du conseil de surveillance du Cham, qui rend publique cette donation bienvenue qui participe à faire espérer, à l'hôpital, « un retour à l'équilibre budgétaire en 2023 ».

Une autre bonne nouvelle est tombée à l'aube de cette année 2021, avec les arrivées prochaines d'anesthésistes, d'un radiologue et d'un chirurgien viscéral pour renforcer l'équipe soignante du Cham.

Ehpad d'Albertville : début des travaux fin 2022

Lors du premier conseil de surveillance de l'année du Cham, des dates ont aussi été annoncées pour les travaux des nouveaux Ehpad d'Albertville et de Moûtiers. Frédéric Burnier Framboret indique que pour celui d'Albertville, le chantier devrait commencer fin 2022, pour se terminer au printemps 2025. Le bâtiment devrait ainsi être construit à l'emplacement de l'ancienne hélistation.

À Moûtiers, le chantier se fera en deux temps, avec d'abord des travaux dans l'hôpital, qui débuteraient fin 2024, puis la construction de l'Ehpad fin 2027.

Il y a un an, lors de la cérémonie des vœux, le directeur du Cham avait annoncé un objectif d'ouverture pour les deux Ehpad en 2024. Entre-temps, la crise de la Covid-19 est passée par là.

L.V.

Retrouvez désormais le billet du jour dans notre page Vie Quotidienne, en fin de journal, à côté du courrier des lecteurs.

NOUVEAU

OFFRE D'ABONNEMENT INTÉGRAL

le dauphiné libéré

Journal papier + numérique 7j/7

36€99/mois

- Journal papier livré chez vous
- Accès au Dauphiné Libéré en illimité sur site internet et appli
- 4 connexions simultanées
- Accès à l'édition du soir dès 21h30
- Les éditions locales en numérique dès 5h

❑ Par prélèvement 36,99 € ❑ Au comptant 443,88 €

Vous pouvez nous contacter par mail : ldlsrc@ledauphine.com ou appeler le

0 800 88 70 01 Service & appel gratuits

ou retourner après avoir complété le bulletin ci-dessous à :

Le Dauphiné Libéré, service abonnements - 38913 Veurey Cedex

- Accompagné de votre chèque à l'ordre du Dauphiné Libéré pour un règlement au comptant
- Accompagné du mandat SEPA et de votre RIB pour un règlement par prélèvement

Indiquez vos coordonnées

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

C.P..... Ville.....

Tél..... Mail.....

Adresse mail obligatoire pour l'accès numérique

Mandat de prélèvement SEPA

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez **Le Dauphiné Libéré** à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de le **Dauphiné Libéré.** Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque suivant les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

Identifiant créancier SEPA : **FR98ZZZ393812** **Créancier : Le Dauphiné Libéré**

Adresse : **650, route de Valence** Code postal : **38913** Ville : **Veurey Cedex** Pays : **France**

Référence unique du mandat .....

Débiteur : Votre nom : .....

Votre Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

IBAN : ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐

BIC : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Paiement : ☒ Récurrent/Répétiti ☐ Ponctuel

A : ..... Le : ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐

Signature :

Nota : Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

Veuillez compléter tous les champs du mandat.

LES BELLEVILLE

Les menus étoilés des Meilleur montent en chambre

À La Bouitte (trois étoiles au Michelin), les chefs font face à l'interdiction d'ouverture des restaurants et servent leurs menus gastronomiques en chambre. Les clients en raffolent.

Faute de pouvoir assurer le service en salle, René et Maxime Meilleur ont décidé de transformer leurs 15 chambres en restaurant privé. Photo Le DL/Sylvain MUSCIO

Avec une clientèle d'ordinaire étrangère à 50 %, leur petite entreprise connaît aussi la crise. Mais, après un premier confinement où, avec truelles et marteaux, ils ont refait les chambres du personnel, et après avoir ouvert en septembre pour la première fois, les chefs René et Maxime Meilleur n'ont pas baissé les bras : ce n'est ni dans leur nature ni dans leur éducation. Ils ont quand même ouvert La Bouitte, le 19 décembre. « Notre métier, c'est aller de l'avant », résume le père, René. En s'adaptant, en se réinventant. Un défi pour une table triplement étoilé (ça fera six ans dans une semaine).

« Ce serait plus raisonnable d'être en chômage technique, mais une maison comme la nôtre ne peut pas se permettre de fermer. Depuis 1976, mes parents ont semé. Aujourd'hui on récolte, mais c'est important de continuer à semer », explique Maxime, le fils, qui a refusé le prêt garanti par l'État, et affiche une attitude positive. « On avait prévu le sans neige, papa a connu ça ! »

Ils se sont essayés comme chefs à domicile, se sont pris au jeu du drive, mais ont trouvé satisfaction différemment. Et leurs clients aussi à en juger par la demande, le remplissage et les retours. Comme dans leur cuisine, les Meilleur ont su être polyvalents et se mettre en danger, en proposant le service en chambre. Pas un room-service, mais une restauration gastronomique trois étoiles (menu surprise à 200 euros en quatre plats, amuse-bouches, pré-dessert et mignardises, qui changent quotidiennement), qu'ils continuent de démocratiser. « On ne changera pas, on ne sait pas faire autre chose. Ce n'est pas du luxe, mais de l'art de vivre. »

« Continuer de façon plus organisée »

Les chambres ont été aménagées en fonction. Les essais faits pour respecter les impératifs de chaleur, estimer les délais de service… « C'est compliqué pour le personnel qui monte les escaliers avec le masque (jusqu'à 200 étages par jour !, Ndlr) ». Les chefs montent aussi un plat. Les clients sont conquis et prolongent même le séjour. « Je n'envisageais pas de ne pas y arriver : venir ici, c'est ressourçant. Ce sont nos ambassadeurs », assure Maxime.

À défaut des 40 couverts du déjeuner et du dîner, ce sont 15 chambres qui affichent complet pour les vacances et les week-ends. « On pourrait fermer 2-3 jours en semaine, mais il y a toujours des clients qui veulent venir : on n'a pas le droit de les frustrer », insiste René. « Hier [lundi 11 janvier], on a fait 100 % de remplissage, mais 8 personnes !, sourit Maxime. L'intérêt, c'est la taille humaine de la maison et notre côté autodidacte : on a fait quarante ans d'apprentissage pour créer notre univers. »

Plutôt que s'apitoyer sur une situation qui n'a que trop duré pour les restaurateurs, père et fils entendent mettre à profit l'expérience. « C'est une autre manière de faire plaisir à nos clients, pourquoi ne pas continuer de façon plus réfléchie, plus organisée, sans être pesant pour l'équipe en salle. » Ils imaginent déjà un vrai coin repas et une ambiance via les écrans de télévision (cheminée qui crépite, dressage d'un plat en cuisine…). « On est en stand-by, alors on cogite, mais quand ça va repartir, on sera prêt », conclut Maxime.

Jean-François CASANOVA avec Gaël SONOKPON

LE CHIFFRE

À LA BOUITTE

24

Il s'agit du nombre d'employés que compte La Bouitte (trois étoiles au Michelin), en dépit de la fermeture imposée des restaurants. Contre 50 en temps normal. À défaut d'assurer les services de midi et du soir pour 40 couverts, l'équipe propose une offre complète pour 15 chambres : hôtellerie, spa exclusif et privatif, et surtout restauration gastronomique servie en chambre (menu surprise en quatre plats, amuse-bouches, pré-dessert et mignardises, qui changent quotidiennement). « Pour garder la tête hors de l'eau », résume Maxime Meilleur.

Promu chevalier de la Légion d'honneur au début du mois, Maxime Meilleur voit « la récompense du travail mis en place ». Photo Le DL/Sylvain MUSCIO

Honneur au… potager

Maxime Meilleur a eu la bonne surprise d'être nommé chevalier de la Légion d'honneur lors de la promotion du 1er janvier dernier. Comme son père en 2015. « C'est une chance, une ligne supplémentaire au CV, et surtout la récompense du travail mis en place », sourit-il, avec humilité. Mais, comme pour René, le ruban rouge ne lui tournera pas la tête. « On n'a pas sauvé des vies, on n'est pas les meilleurs, mais on a amené quelque chose pour la collectivité. On se bat pour le terroir, c'est viscéral. »

Ce terroir, outre le fait de le mettre joliment en valeur dans leurs assiettes et dans leur environnement, les Meilleur veulent aussi le relancer. « En tenant compte du réchauffement climatique, nous avons pour objectif de mener un projet agricole de potager (pommes de terre…), avec Éric Roy, notre producteur de légumes, au plus proche de Saint-Marcel. Comme ce qui se faisait avant. » Et ce qu'ont connu leurs aïeux. Tout un symbole alors, qu'après ses classes dans de prestigieuses maisons, arrive Oscar, 19 ans, la troisième génération de Meilleur. Pour perpétuer la tradition.

TIGNES

Le barrage illuminé tous les soirs jusqu'au 6 mars

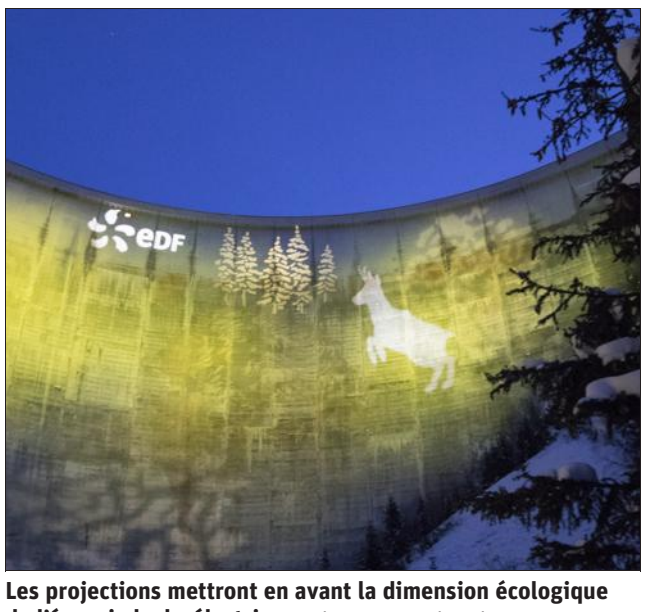
EDF a choisi de mettre en valeur l'emblématique barrage de Tignes en illuminant sa paroi, pour l'hiver, avec une scénographie. Elle sera visible depuis la RD902. Les projections débuteront ce jeudi 14 janvier, pour se terminer le samedi 6 mars. Elles se déclencheront chaque soir, de 18 à 20 heures, et auront pour thème l'hydroélectricité et l'environnement.

Ce projet de mise en lumière a été pensé dans le respect de la faune et de la flore qui entourent le barrage. Ainsi, l'édifice est éclairé uniquement l'hiver afin de laisser les nuits printanières aux hirondelles et aux chauves-souris ; l'éclairage est réglé pour illuminer uniquement l'édifice ; les projecteurs sont insérés de manière harmonieuse sur le site ; les mouvements de lumière sont étudiés pour être les plus doux possible.

L'expérimentation de cette année permettra à EDF de vérifier si le matériel et la technologie choisis sont adaptés aux conditions du site. Si les tests sont concluants, l'entreprise pourra envisager une reconduction de l'initiative.

Pour rappel, le barrage de Tignes peut stocker 235 millions de mètres cubes d'eau, ce qui permet de produire, chaque année, à la demande, l'équivalent de la consommation résidentielle de quelque 392 000 habitants.

J.L.



Les projections mettront en avant la dimension écologique de l'énergie hydroélectrique. Photo EDF Hydro-Alpes