

LES PONTS-DE-CÉ

« La clientèle revient aux 3 Lieux »

Ouvert en 2015 dans la résidence des anciens établissements Cannelle, fabricants d'hameçons, l'établissement des 3 Lieux invite à la paresse dans un cadre enchanteur.

La porte du restaurant affiche des autocollants que tout gourmet connaît. Presque passées inaperçues certainement en raison de la crise sanitaire, des distinctions récompensent les 3 Lieux. « Nous sommes dans la sélection numérique du Gault et Millau 2021, nous avons une assiette au Michelin 2021 sur le papier et le numérique, nous avons l'appellation table distinguée depuis 2017 et nous appartenons au collège culinaire de France », énumère Alain Sabatier, patron de l'établissement.

« Nous avons accumulé de la frustration »

ALAIN SABATIER
Patron des 3 Lieux

Avec sa vue imprenable sur la Loire, les 3 Lieux ont certes vécu les soubresauts de la période Covid mais la clientèle est de retour. « Nous avons accumulé de la frustration pendant ces deux années, et les clients aussi », assure le propriétaire. « La clientèle revient aux 3 Lieux. Et nous avons plus de groupes qu'auparavant avec des séjours allongés. »

Avec son restaurant, son bistrot et son hôtel, le site dispose, comme son nom l'indique, de trois lieux pour passer un bon moment. C'est également le cas pour la clientèle business et affaires, également de retour. « Nous avons dû investir dans du matériel informatique de meilleure qualité car les séminaires se déroulent en partie en hybride, avec des personnes sur place et d'autres à distance », complète Alain Sabatier. « Ces clients recherchent un côté



Alain Sabatier (au centre) avec des commerciaux de la marque Logis et leur véhicule qui sera dans la caravane du Tour de France.

Photo: CD - Emmanuel POUPARD

nature, au calme. »

Aux fourneaux depuis 2017, le chef Sylvain Justice se met en quatre pour sublimer les papilles. Son parcours a de quoi faire chavirer les estomacs avec ses passages dans différentes maisons étoilées. « Nous n'avons pas mis en place de clic and collect pendant le confinement car le chef et moi sommes toujours persuadés que les aliments préculés sous carton auraient dévalorisé les produits et les saveurs », complète le patron des 3 Lieux. « Nous avons en revanche effectué des livraisons sur commande, dans des contenants

sous-vides, pour des grandes occasions comme la Saint-Valentin. »

La fête des amoureux, c'est justement la date de l'ouverture de l'établissement en 2015. Depuis, de l'eau de la Loire a coulé sous les fenêtres de l'ancienne fabrique d'hameçons. Alain Sabatier, locataire de l'ancienne résidence a embauché 14 salariés dont deux apprentis dans cet écrin labelisé Logis de France depuis 2017. L'enseigne a d'ailleurs fait un clin d'œil à la région angevine, qui n'accueille pas d'étape du Tour de France cette année en faisant venir leurs voitures de la caravane du

Tour. Rappelons que les 3 Lieux avaient accueilli l'équipe suisse BMC lors du passage du Tour à Angers en 2016.

Avec son espace bien-être, les 3 Lieux sont référencés comme hôtel d'accueil pour les entraînements en vue des Jeux Olympiques de Paris en 2024. Angers a été retenu comme pouvant accueillir des équipes nationales d'athlétisme et de natation.

Emmanuel POUPARD