

Orléans → Vivre sa ville

→ BRUITS DE VILLE

DEUXIÈME TRAVERSÉE D'ORLÉANS. Le dimanche 29 juillet, c'est un musée vivant de l'automobile qui'll sera possible d'admirer dans les rues de l'agglomération. Autos, motos, fourgons, solex, camionnettes, camions, autocars, etc., tous de collection, sillonneront la ville à l'occasion de la deuxième traversée d'Orléans, organisée par le club des anciennes de l'automobile club du Loiret. Plus de 200 véhicules sont attendus. Il est encore possible de s'inscrire. Pour cela, il n'est pas nécessaire d'appartenir à un club. La seule condition est de posséder un véhicule dont la mise en circulation est antérieure au 31 décembre 1980. Les participants sont invités à s'habiller en harmonie avec le style et l'époque de leur véhicule. Renseignements complémentaires auprès de Jean-Paul Imbault : club.vehiculesanciens45@numericable.fr. ■

ERREUR DE CHIFFRE. Contrairement à ce que nous avons écrit, ce ne sont pas trente photos de Catherine et Bernard Desjeux qui seront installées sur les quois, mais neuf. L'exposition complète comprend bien, en revanche, trente clichés. ■

FAITS DIVERS

PLACE D'ARC ■ Vol à l'étalage : quatre ados interpellés

Mardi, en fin d'après-midi, quatre adolescents, âgés de 13 à 17 ans, ont été interpellés dans Carrefour Place d'Arc, après avoir subtilisé quatre casques audio. De source policière, les objets convoqués ont été sortis de leur emballage, avant d'atterrir au fond d'un sac à dos. Les contrevenants ont été placés en garde à vue.

SANTÉ ■ Entrevue entre le directeur de l'ARS et le syndicat Sud, hier soir « Nous sommes rassurés »

La communauté médicale ne faiblit pas. Farouchement opposée à un éventuel rapprochement entre l'hôpital et le groupe Vitalia, elle continue le combat.

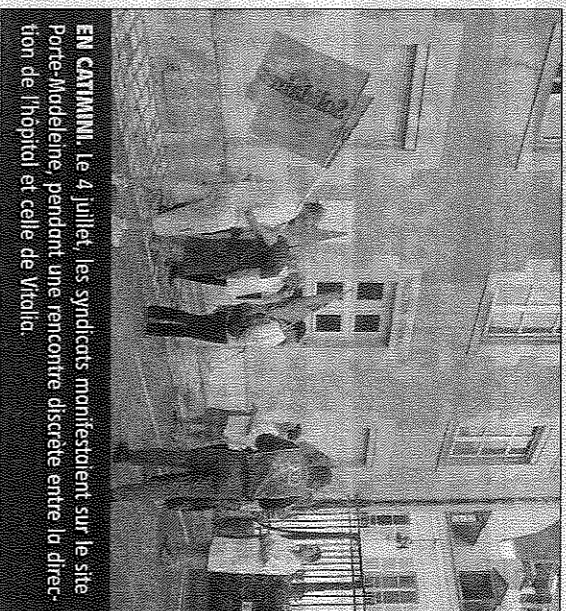
Mathieu Perrinaud

mathieu.perrinaud@centrefrance.com

À la suite du feuilleton médical de l'été, le projet de partenariat public-privé, lancé par le directeur général du centre hospitalier régional d'Orléans (CHRO), Olivier Boyer, et le président du groupe Vitalia, Christian Le Dorze (*lire par ailleurs*), continue de donner des cheveux blancs et du grain à moudre à la communauté médicale.

Jusqu'aux plus hautes sphères de l'État

Hier, en fin d'après-midi, quatre représentants du syndicat hospitalier majoritaire Sud ont rencontré le directeur de l'Agence régionale de Santé (ARS), Jacques Laisné, à ce sujet. Autorité de tutelle en matière d'organisation des soins, celui-ci avait clai-



EN CATHÉDRALE. Le 4 juillet, les syndicats manifestent sur le site Porte-Madeleine, pendant une rencontre discrète entre le directeur de l'hôpital et celle de Vitalia.

ment opposé au projet. Selon Jean Carré, secrétaire de la section Sud du CHRO, il persiste et signe : « C'était un entretien extrêmement intéressant. Le directeur nous a confirmé qu'à partir du moment où l'ARS dit non, il n'y a aucune possibilité pour l'hôpital de mener à bien son projet. »

La question, d'ailleurs, a remué jusqu'aux plus hautes sphères de l'État. « Marisol Touraine (*ministre des Affaires sociales et de la Santé, ndr*) est au

courant. Il n'y a aucune prise de position officielle, mais, même au niveau du cabinet du Premier minis-

tre, les avis convergent : ce projet ne peut pas se faire. »

« Pas à l'ordre du jour ! »

Jean Carré souffle : « Nous sommes satisfaits, rassurés, parce que le directeur de l'ARS tient bon. » Mais la direction du CHRO tient bon, elle aussi. « Il y a eu une réunion du conseil de surveillance de l'hôpital, le 6 juillet. Et la question n'était pas à l'ordre du jour ! Nous avons dû attendre les questions diverses pour interroger la direction sur ce sujet, alors que si Vitalia vient à l'hôpital, cela représente 170 lits, soit 17 % des lits qui passent au privé ! »

Suite au prochain épisode. ■

Le projet Vitalia-CHRO

Ce projet d'accord-cadre prévoit l'implantation des cliniques du groupe Vitalia, celle de la Présentation et une partie de celle des Murrins, au sein du futur hôpital d'Orléans-La Source. Avec une séparation géographique entre le public et le privé, mais une mise en commun du plateau technique. En théorie, pourtant, selon les différents Schémas régionaux d'organisation des soins (SROS), ces deux structures devraient intégrer le pôle de santé nord Orléanaise. Syndicats hospitaliers, Agence régionale de santé (ARS), médecins et personnels soignants sont, de façon quasi unanime, opposés au projet.



Le Chef

vous propose sa sélection...

RESTAURANTS TRADITIONNELS

LE MANGARÉVA Vendredi soir, KARAOKÉ

Menu complet midi 12,50€

Venez découvrir nos célèbres cocottes en fonte * 10 % de réduction sur buffet entrée, plat, dessert, boissons, café

présentation de ce coupon (par personne)

Terrasse ensolleillée. Ouvert tous les jours midi et soir sauf dimanche soir

73, avenue d'Orléans - Beaugency - 02 38 46 40 27

Brasserie Restaurant Terrasse ensolleillée

OUVERT TOUTS LES JOURS MIDI ET SOIR SAUF DIMANCHE SOIR

12, place du Martroi - 45000 Orléans

02 38 43 15 00 - brasserie.lemartroi@gmail.com

Le Châliut Venez redécouvrir LE CHALUT et sa terrasse avec vue sur la cathédrale

• NOUVEAUTÉS : Bouillabaisse "maison" 29€

Plateau fruits de mer "découverte" 19,50€

Nouvelle Carte

• Midi : formule brasserie à 11,70€

• Menu et carte www.lechaliut-orleans.com

59, rue Notre-Dame-de-Recouvrance - ORLÉANS - 02 38 54 36 36

AU RELAIS DU PÔLE 45 Ouvert du lundi au samedi midi

Menu complet 13,20€ - Menu tout buffet 11,50€

BUFFET ENTRÉES / FROMAGES / DESSERTS / VOIOLINE

PLATS CHAUDS GARNIS AU CHOIX AVEC BOISSONS

TRAVERS DE PORCA LA MEXICAINE

Vendredi 20 juillet - Samedi 21 juillet

Centre roulier - Pôle 45, rue des Châtaigniers 45770 SARAN

Tél. 02 38 74 76 00 - Fax 02 38 74 79 75

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le St Christophe

M. et Mme Colas vous accueillent pour vos repas d'affaires, repas de famille ou groupe, du mardi au dimanche midi.

Découvrez notre terrasse d'été ombragée

204, rue Jean-Zay - SAINT-JEAN-DE-BRAYE - Tél. 02 38 52 09 80

www.rest-saintchristophe.fr

Restaurants

si cette rubrique vous intéresse, CONTACTEZ-NOUS :

02 38 79 44 21 ou 02 38 79 44 22

Alliance média

Publicité Alliance Média

... et sa recette

Andouillette au chablis, carottes fondantes aux herbes

- Préparation : 35 minutes, pour 4 personnes
- 4 andouillettes • 600 g de carottes nouvelles
 - 40 g de beurre • 30 g de sucre
 - 2 échalotes • 20 cl de chablis
 - 15 cl de crème liquide • Huile, sel et poivre
 - 1 bouquet de cerfeuil, d'estragon ou de ciboulette

Préparation :

- Épluchez et lavez les carottes en laissant un peu de tige verte.
- Faites les revenir 3 min avec le beurre dans une poêle.
- Ajoutez le sucre et embrochez-les bien de ce jus puis couvrez-les d'eau à hauteur.
- Couvrez d'un papier sulfurisé et cuire 15 à 20 min sur feu moyen pour les glacer. Réservez.
- Hachez les échalotes. Mettez-les dans une casserole avec le vin, Salez et poivrez.
- Faites réduire de moitié sur feu moyen. Ajoutez la crème et cuire 10 min pour obtenir une sauce onctueuse. Réservez.
- Dorez les andouillettes 8 à 10 min dans une poêle sur feu moyen avec une cuillère d'huile puis finissez de les cuire 5 min dans la sauce à la crème.
- Hachez grossièrement les herbes, mélangez-les aux carottes.
- Servez bien chaud.