

Un hôtel de 25 chambres et un restaurant en construction à Malemort

BRIVE-LA-GAILLARDE ECONOMIE TOURISME

Publié le 30/01/2016



Depuis 20 ans dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration, Junwei Wang crée son propre établissement à Malemort. © photo gwendoline teyssedou

Un hôtel-restaurant va ouvrir en mai-juin à Malemort, avec un classement 3 étoiles pour les chambres et des produits locaux du côté de la table.

Arrivé en France à l'âge de 9 ans avec sa famille originaire de Chine, Junwei Wang est tombé amoureux de la Corrèze, « de sa qualité de vie », quand il est venu reprendre l'hôtel-restaurant le Teinchurier en 2008 : « J'ai commencé à travailler en famille dans deux restaurants asiatiques dans la région parisienne. Puis, j'ai souhaité me diversifier, m'intégrer plus dans le milieu français : j'ai commencé par tenir un hôtel dans le Calvados pendant trois ans, puis je suis venu à Brive ».

25 chambres

Après avoir vendu le Teinchurier en 2013, Junwei Wang a souhaité créer son propre établissement : « Avec ma femme, nous avons profité du terrain disponible de 1.800 m² devant notre maison, avenue Pierre et Marie-Curie à Malemort (D1089), pour construire un

hôtel-restaurant à taille humaine. Un moyen de concilier notre vie de famille (avec nos quatre enfants) et de devenir des acteurs économiques, de créer des emplois ». Ils seront dix à y travailler (4 en cuisine, 4 en salle et 2 pour les chambres).

Le bâtiment en construction avec 370 m² au sol doit accueillir 25 chambres dans ses deux étages et un restaurant au rez-de-chaussée avec une salle de 100 m². Le tout dans un style contemporain, sobre, lumineux... et « confortable ».

« L'hôtel vise un classement 3 étoiles, il s'agit donc de respecter le chantier des charges d'Atout France, comme la taille des chambres (20 m²), explique Patrick Dartigeas, architecte. Nous avons été attentifs à l'acoustique, et avons fait un effort sur les énergies renouvelables ». L'hôtel sera rattaché au groupe Brit'Hôtel qui dispose d'une centrale de réservations. Du côté du restaurant avec une salle de 70 couverts, Junwei Wang souhaite privilégier une cuisine traditionnelle avec des produits locaux, « notamment de la viande, d'où le nom choisi La Limousine. Et le vin ne se choisira pas sur une carte mais directement en bouteille dans un coin "cave à vins" ». À découvrir à partir de mai-juin.

Christine Moutte

BRIVE-LA-GAILLARDE ECONOMIE TOURISME