



Pall-Ex entend devenir le plus important réseau de fret palettisé

VIE DES ENTREPRISES. Son hub français est installé à Saint-Florent-sur-Cher depuis 2013.

PAGE 6

leberry.fr

LE BERRY RÉPUBLICAIN

CentreFrance

MARDI 14 FEVRIER 2017 - 1,10 €

Chauptre tutoie les étoiles



■ **GASTRONOMIE.** L'histoire des chefs Pascal Chauptre et Christophe Lot est née à Reims d'une amitié entretenue depuis une vingtaine d'années. Ils ont fréquenté les fourneaux d'établissements prestigieux avant de se retrouver à Bourges.

■ **MICHELIN.** Les deux hommes ont travaillé pour obtenir leur première étoile au Cercle à Bourges. Leur combat consiste désormais à décrocher la seconde, histoire de nourrir leur saga. PHOTO STÉPHANIE PARA

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN JOUR

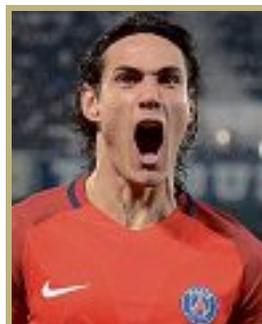
Déclic. Le cliché a fait le tour du monde et a valu à son auteur une juste reconnaissance professionnelle. « Je ne pouvais pas partir en sauvant ma peau », constate le Turc Burhan Ozbilici, de l'agence AP. Le métier a pris le dessus sur la peur, il a déclenché son appareil en voyant l'assassin de l'ambassadeur russe en Turquie le 19 décembre. L'image était là, s'imposait à lui : l'homme en colère pointait un doigt, une arme dans l'autre main, la victime gisait au sol... Ozbilici a ainsi obtenu le premier prix du prestigieux World Press Photo. Trois photographes de l'AFP ont également été récompensés pour leur travail.



Un nouveau gymnase sera implanté derrière l'Insa en 2019

BOURGES. L'équipement sportif proposera une salle multisport et une autre de musculation pour un investissement de 4 millions d'euros.

PAGE 9



Match à haut risque, ce soir, pour le PSG qui reçoit le FC Barcelone

LIGUE DES CHAMPIONS. Plusieurs duels sud-américains sont attendus sur la pelouse du Parc des Princes, lors de ce huitième de finale aller.

PAGE 29

Toque, toque... Laissez entrer les étoiles

Gastronomie

La saga Pascal Chaupitre-Christophe Lot commence, en réalité, à Reims, dans les contours d'une amitié entretenue depuis vingt ans. Les deux hommes tracent leur parcours, chacun de leur côté. Pascal débarque à Vierzon en 2000. Christophe le rejoint à Bourges en 2011. Bilan : une étoile à Vierzon transformée en Bib gourmand, une autre étoile à Bourges confirmée par Michelin et un second bib gourmand décroché.

Rémy Beurion

remy.beurion@centrefrance.com

Le gène de l'étoile Michelin existe. Nous l'avons séquencé. Pascal Chaupitre, 50 ans, bouille pouponne rasée de près, et Christophe Lot, 45 ans, gentillesse incarnée sous une barbe taillée, en sont porteurs, tous les deux.

Ces deux hommes biberonnent depuis leur jeunesse aux fourneaux des étoiles Michelin : Pascal au Domaine des hauts de Loire à Onzain (Loir-et-Cher) et chez Bernard Loiseau à Saulieu (Côte-d'Or) ; Christophe aux Crayères à Reims (Marne) et à la Côte Saint-Jacques à Joigny (Yonne).

Ce génome de la gastronomie française leur trace un parcours étoilé, en forme de voie lactée, au-dessus du Berry. La preuve : Michelin conforte, la semaine dernière, l'étoile du Cercle, la seule dans le ciel berruyer des gourmets.

Le résultat de leur alchimie est fulgurant. Commençons par le début. Pascal Chaupitre et son épouse, Annie, quittent Moulins, dans l'Allier, pour poser leurs petits plats, en terre vierzonnaise, en 2000. Dans une ancienne maison bourgeoise en pierre sculptée, propriété du pape de l'industrie du machinisme agricole de Vierzon, Célestin Gérard, le couple a pour mission d'installer un restaurant gastronomique, la Maison de Célestin.

Pari réussi : huit ans plus tard, une étoile historique luit au front du restaurant. L'adresse s'impose à Vierzon. Mais, paradoxe cuisant, dans cette sous-préfecture, l'étoile freine l'activité.

Dans une autre vie, Christophe Lot et Pascal Chaupitre se rencontrent à Reims. Ils sèment une amitié qu'ils gardent au chaud, un jour, on ne sait jamais, elle pourrait servir.

Le futur combat de toques consiste à décrocher une seconde étoile pour le Cercle

Vingt ans plus tard, c'est le cas. Ils scellent, en terre berrichonne, leurs destinées gastronomiques. Pour s'exprimer comme ils l'entendent, ils créent le Cercle (ex-Piet à terre) à Bourges, en 2011, à Lahitolle,

pour des noces de très bon goût. Les deux chefs se complètent, s'apprécient, évoluent sur la même gamme et imposent leur sceau dans cette ancienne maison de général.

Pendant que la Maison de Célestin, à Vierzon, renonce à son étoile de restaurant gastronomique au profit d'une brasserie haut de gamme version bistro, Pascal et Christophe travaillent à décrocher une étoile pour leur bébé commun. Le Cercle ne tourne pas en rond. En 2013, Michelin sacre l'établissement. Un an plus tôt, un Bib gourmand vient saucer les Petits plats de Célestin. La brasserie, face à la gare, ne désemplit pas dans les mains de Fabrice Jonard et de son équipe qui veillent à sa destinée.

À Bourges, les deux chefs ont de la ressource. Ils étendent leur empire. Pour compléter leur œuvre, ils affichent à leur menu, le restaurant du Bourbon, baptisé les Petits Plats du Bourbon, en écho à la moelleuse maison vierzonnaise.

Le Michelin les suit comme leurs ombres, sensibles au fumet de leurs originalités. Fin 2016, Pascal et Christophe décrochent un Bib gourmand pour leur restaurant, niché dans le chœur de l'ancienne abbaye de Saint-Ambroix du XVII^e siècle.

Le hasard n'est pas un ingrédient.



Sans bruit excessif, le duo déroule sa voie lactée et pèse une vingtaine d'emplois et dix apprentis. Un vivier de jeunes, essentiel à la passation des pouvoirs culinaires. Ils y sont très sensibles. L'avenir en dépend.

L'appétit vient en mangeant. Et le futur combat de toques consiste à polir, un peu plus, la

réputation du Cercle avec, pourquoi pas, une deuxième étoile pour pouvoir entrer dans les détails, ciseler. L'équation est simple : une autre distinction, d'accord, mais sans augmenter les prix.

La maison berruyère de Lahitolle est douillette, ses canapés profonds, sa carte décline le

EN CHIFFRES

27

Le nombre de personnels : dix-sept salariés et dix apprentis.

3

Le nombre d'établissements qui portent la marque de Pascal Chaupitre et de Christophe Lot, deux à Bourges (le Cercle et les Petits Plats du Bourbon), un à Vierzon (les Petits Plats de Célestin).

2

Le nombre d'étoiles décrochées par les deux chefs, une à Vierzon (abandonnée), l'autre à Bourges.

LES TROIS CHEFS DE LA SAGA ÉTOILÉE

Une histoire d'hommes, d'amitié et de fidélité



CHRISTOPHE LOT

À force de fréquenter les bonnes maisons, Christophe Lot épaissit son talent en attendant le moment opportun de saisir sa propre chance. Car le Graal, en matière de gastronomie, n'est-il pas de posséder son propre écrin et d'en cueillir ses propres étoiles ? C'est pour cette raison qu'il est venu à Bourges.



PASCAL CHAUPITRE

L'amitié, c'est un plat qui se mange chaud. C'est pour cette raison que la rencontre, au restaurant les Crayères, à Reims, entre Pascal Chaupitre et Christophe Lot, marque un tournant dans la carrière des deux hommes sans que les deux hommes ne le sachent encore. Puis, entre eux, il y eut le Cercle...



FABRICE JONARD

Il est aux fourneaux, aux Petits Plats de Célestin à Vierzon. Fabrice Jonard, c'est ce haut personnage (il est très grand) que Pascal et Annie Chaupitre emmènent dans leurs valises quand ils quittent Moulins pour l'aventure vierzonnaise de leur vie. Pour décrocher leur toute première étoile.

Sur le web

Voir sur notre site, le diaporama complet de Pascal Chaupitre, Christophe Lot et des équipes des trois restaurants.



www.leberry.fr



ÉQUIPE. Les trois équipes des trois restaurants, le Cercle, les Petits Plats du Bourbon et les Petits Plats du Célestin, se sont réunis autour de Pascal Chaupitre et de Christophe Lot. PHOTO THOMAS MIGAULT

même plat de deux façons différentes. L'ADN combiné d'un Chaupitre et d'un Lot tend à muer vers l'excellence. Pari réussi : celui de dresser un pont culinaire entre Vierzon et Bourges. La voûte étoilée ne demande qu'à briller plus fort. ■

➔ À SAVOIR

BOURGES

LE CERCLE. Une étoile. 44 boulevard Lahitolle. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. 02.48.70.33.27. Pour les clients résidant dans un hôtel en centre-ville, le restaurant propose « un service chauffeur », à bord d'une DS 23 de 1973.

LES PETITS PLATS DU BOURBON. Un bib gourmand. 60-62 avenue Jean-Jaurès. Ouvert lundi soir de 19 h 15 à 21 h 45 ; du mardi au samedi midi de 11 h 45 à 13 h 45 et soir de 19 h 15 à 21 h 45.

VIERZON

LES PETITS PLATS DE CÉLESTIN. Un bib gourmand. 20 avenue Pierre-Sémard. Ouvert du mardi au samedi midi de 11 h 45 à 13 h 30 et soir de 19 h 30 à 21 h 30. 02.48.83.01.63

Grands bonheurs

BIB GOURMAND ET ÉTOILE CONFIRMÉE. Un bonheur n'arrive jamais seul. Après le Bib gourmand obtenu pour les Petits plats de Célestin, à Vierzon, en 2012, c'est au tour des Petits plats du Bourbon d'être récompensés par un Bib gourmand également. Cette récompense est décernée à de bonnes tables proposant un menu à moins de trente-deux euros. Le patron des Petits plats du Bourbon sait que le guide est venu dans l'établissement en janvier 2016. Il s'est attablé dans l'ancienne abbaye mais aussi au Cercle. D'ailleurs, le restaurant berruyer figure à la rubrique étoilée du guide 2017. Le guide Michelin confirme.

Photo Stéphanie Para

