

Le fait du jour → Gastronomie

Confirmés

Cinq gardent leur Bib gourmand : le Lion d'or (Nérondes), Aux marais (Plaimpied), Auberge de l'abbaye (Nairiac), la Pomme d'or (Sancerre), et les Petits Plats de Célestin (Vierzon).

Un chiffre

4 Les trois restaurants étoilés sont tenus par quatre chefs. Pascal Chaupitre et Christophe Lot font en effet équipe aux fourneaux du Cercle (Bourges).

Déchus

Deux restaurants du Cher ont perdu le Bib gourmand qui leur était attribué. Il s'agit des Tilleuls, à Bruère-Allichamps, et du Champêtre, à Vierzon.

CHER ■ Le Guide Michelin distingue trois restaurants étoilés et cinq établissements avec un Bib gourmand

Le Cercle, nouveau restaurant étoilé

Le Cercle, à Bourges, rejoint la Tour (Sancerre) et le D'anton Sancerrois (Bourges) dans le club très fermé des restaurants étoilés du Guide Michelin.

Bertrand Philippe

bertrand.philippe@lefigaro.fr

En ce début d'après-midi d'hiver, les conversations sont feutrées, amicales, chaleureuses. Dans le salon proche de l'entrée du restaurant le Cercle, à Bourges, Christophe Lot, un des deux chefs, retrouve celui qui a été son professeur, bien des années auparavant.

La rencontre ne peut mieux tomber : avec Pascal Chaupitre, son alter ego, Christophe Lot mesure l'effet produit par l'étoile attribuée par le Guide Michelin à leur établissement.

« L'étoile ne va pas remettre en cause notre manière de travailler »



ÉQUIPE. Pascal Chaupitre et Christophe Lot dans la cuisine du Cercle, à Bourges. PHOTO SCARLETT RESTAURANT

Une confirmation, en fait, puisque l'an dernier, le Cercle, avec une étoile espoir, était distingué comme en devenir étoilé... Sur trois établissements dans ce cas en France en 2012, il est le seul à avoir franchi le pas.

Ces lauriers ont été salués par la profession, les coups de fil de confrères s'ajoutant à ceux des amis. « La magie du Michelin, souligne Pascal Chaupitre, c'est ce côté confraternel. Depuis mardi, on reçoit des messages de sympathie de tous les grands chefs. C'est important : il y a une reconnaissance de nos

pairs, on entre dans une famille. » Celui qui a fait les beaux jours – également étoilés – du Célestin, à Vierzon, associe pleinement son complice, Christophe Lot, dans sa nouvelle aventure. « Sans lui, assure-t-il, je ne serais pas là. »

Mais, corrige immédiatement Christophe Lot, « l'étoile ne va pas remettre en cause notre manière de travailler ; pas plus notre cuisine que notre état d'esprit ou nos prix ».

Pour autant, bien sûr, la satisfaction est de mise : « On s'est tout de suite positionné à l'entrée du haut de gamme ; c'est ce

qui est reconnu. » Le reste est souligné comme une constance de travail et de qualité, qui va de la perspective offerte par le hall quand on entre dans cette ancienne maison à « la précision des cuissons », en passant bien sûr par la qualité de l'accueil.

« La recherche, c'est l'équilibre »

Les gens arrivent-ils toujours avec un guide sous le bras ? « Non, bien sûr », répondent les deux chefs, « mais ils se sont renseignés avant ».

La carte, ajoutent-ils, n'est pas conçue pour en rajouter : « Il

n'y a pas du homard partout. Un peu de truffe, bien sûr... Mais avec du lieu, du maigre, du poulet bourbonnais, les gens se font plaisir. On apporte la précision technique, une petite touche personnelle... Mais la recherche, c'est l'équilibre. »

Reste le niveau général. Trois restaurants étoilés, est-ce trop pour le Cher ? « On n'est jamais assez, notent Pascal Chaupitre et Christophe Lot. L'idéal serait que quelqu'un puisse venir une semaine dans le Cher et avoir le choix d'un restaurant étoilé différent chaque jour. Car certains voyagent aussi pour la gastronomie. » ■

« Conserver son étoile, c'est la regagner »

Baptiste Fournier, chef du restaurant la Tour à Sancerre, et Stéphane Rétil, chef du D'anton Sancerrois à Bourges, complètent le club très restreint des chefs étoilés du Cher.

Le Tour, à Sancerre. Baptiste Fournier souligne que « conserver son étoile, c'est la regagner, c'est comme un examen à passer tous les ans ».

Pour ce jeune chef, l'étoile Michelin représente « un établissement sérieux, où l'on mange bien et où l'on propose une cuisine personnelle ». Son équipe et lui visent la régularité. « Pour plus de qualité, on a réduit la capacité maximum l'été mais

l'hiver on a plus de couverts, notamment des personnes qui viennent avec le Guide Michelin, des étrangers, continue Baptiste Fournier. On profite de l'attrait du vignoble. »

« Aujourd'hui, je ne vise pas la deuxième étoile, comme je ne visais pas la première. On avance au fur et à mesure, on essaie d'être toujours au même niveau, ma cuisine change, je m'instruis », conclut-il.

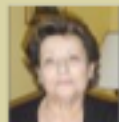
Le D'anton Sancerrois, à Bourges. Pour Stéphane Rétil, retrouver son étoile « est important. C'est une belle reconnaissance ; il faut être à la hauteur ».

Cela étant, module le chef du D'anton, « on ne travaille pas par rapport au Guide Michelin mais par rapport à nos clients, je dois justifier un prix, et je n'ai pas le droit de décevoir quelqu'un qui va payer 100 euros. Mais bien sûr, le Guide Michelin est un plus, tant mieux ».

Sur le fond, souligne Stéphane Rétil, « c'est la régularité qui fait la différence. Quand on est juste et que les gens se régaler, c'est ça qui est important. Un bon produit, un poisson frais par exemple, cuit juste bien, c'est ça... Le reste, c'est vraiment la régularité. » ■

Clément Chérel et Bertrand Philippe

QUESTIONS À



CLAUDE HITZEL, DITE MAMINA

Gastronome et blogueuse

Quel regard portez-vous sur les guides ?

Je ne suis pas une grande fan des guides, mais ils sont très importants et utiles quand on est en voyage, en particulier à l'étranger. Il est normal que quelqu'un qui va dans une région ou un pays qu'il ne connaît pas ait des points de repères.

Comment faites-vous vos choix ?

On est tous très subjectifs : je suis par exemple sensible aux décors, d'autres à d'autres choses. J'aime aussi écouter les gens qui j'apprécie quand ils parlent des restaurants qu'ils aiment. Mais dans mon blog, par exemple, je parle très peu des chefs et des restaurants que j'apprécie.

Et que recherchez-vous ?

Ce qu'on cherche, dans un restaurant, est une forme de générosité, que l'on soit à l'aise. Et j'aime beaucoup échanger avec les chefs sur leur cuisine et sur leur travail.

Par Bertrand Philippe

Blogueuse reconnue. Celle que beaucoup appellent Mamina est berçoise. Il s'agit de Claude Hitzel qui tient un blog (www.mamina.fr) reconnu. Celui-ci a une solide réputation : il existe depuis sept ans et est suivi par des centaines d'autres que par des professionnels.

Pascal Méreau : « Les étoilés constituent une très belle vitrine »

Vice-président du conseil général en charge du tourisme du Cher, Pascal Méreau commente ces résultats.

« Le fait d'avoir des étoilés dans le département est un atout extraordinaire et confirme le fait que le Berry est une terre de gastronomie incontournable », souligne-t-il.

« Les étoiles sont une reconnaissance pour les restaurateurs, le prix de très grands efforts et de ténacité. Mais il y a aussi une multitude de restaurants non étoilés qui participent aussi à l'attractivité de notre département. » ■



Élu. Pascal Méreau.