

Deux chefs d'exception vous ouvrent leur Cercle à Bourges

Pascal Chaupitre et Christophe Lot ont lancé le restaurant le Cercle, boulevard Lahitolle à Bourges, le 7 septembre dernier. Deux Chefs d'exception, pour une cuisine pleine de surprises, dans un lieu enchanteur ! La magie des palais opère !

Tendance Tourisme : *Le Cercle a ouvert il y a quelques semaines, comment est né ce beau projet ?*

Pascal Chaupitre : A la fermeture du *Piet à Terre**, un ami m'a dit "vous devriez aller visiter, c'est un lieu pour vous !". Quand j'ai appris la fermeture et le départ de Thierry Finet, jamais je n'ai imaginé une seule seconde m'installer ici. Par curiosité, ma femme et moi sommes venus visiter. Le charme a opéré tout de suite ! Un tel lieu ne peut que donner envie de s'y installer !

Nous avons rapidement proposé le projet à Christophe.

Christophe Lot : je suis venu visiter et j'ai tout de suite accepté ! Cela faisait longtemps qu'on voulait faire quelque chose ensemble. S'appuyer en plus sur l'expérience de Pascal et Annie, qui ont leur propre "maison" (*la Maison de Célestin*, devenue *Les Petits Plats de Célestin* à Vierzon) est un réel plus.



TT : *Comment vous êtes-vous rencontrés ? Quels ont été vos parcours avant d'en arriver là ?*

CL : nous avons travaillé ensemble à Reims, dans un restaurant 3 macarons Michelin, il y a une vingtaine d'années. C'était ma première expérience professionnelle d'importance. Nous avons chacun fait notre chemin tout en restant en contact et en ayant le souhait de faire quelque chose ensemble un jour.

Après avoir été l'un des deux chefs de *La Côte Saint-Jacques* à Joigny (3 macarons

Michelin) en Bourgogne, il était temps de construire quelque chose de nouveau.

PC : Chacun a fait son expérience depuis notre première rencontre professionnelle. Christophe en Bourgogne. Pour ma part, j'ai travaillé avec des Chefs tels Bernard Loiseau, Bernard Robin ou Rémy Giraud. J'ai eu quelques postes de Chef et me suis ensuite installé à Vierzon ; *la Maison de Célestin* a ouvert en 2000.

TT : *Qu'allons-nous trouver sur votre carte ?*

PC : Vous trouverez plusieurs formules. Le midi, vous avez la formule à 25 €, comprenant entrée / plat / dessert. Le soir, la 1^{ère} formule est à 45 €.

La carte va très régulièrement évoluer, en fonction des saisons et des produits.

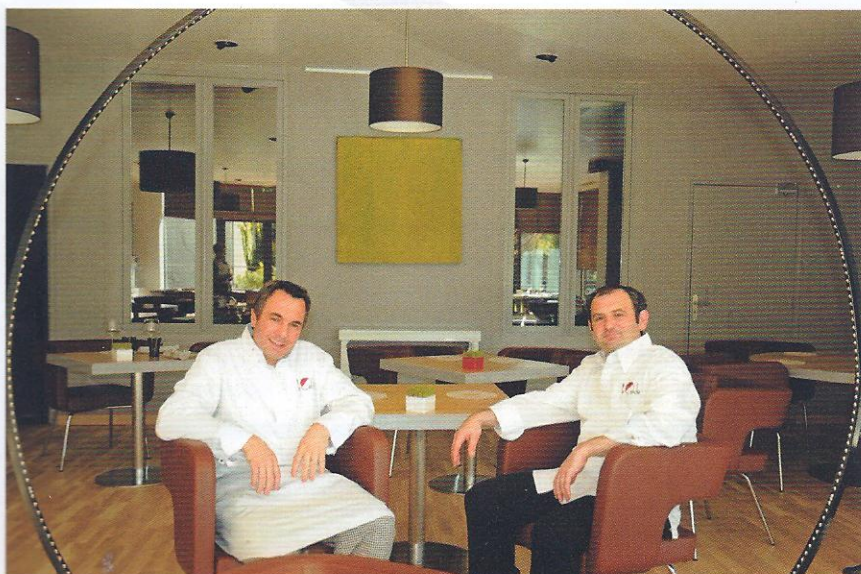
Comme notre déco, nous souhaitons des assiettes simples, épurées et élégantes à la fois, mettant en avant le produit.

TT : *Pourquoi "le Cercle" ? Et quels sont vos envies/projets pour ce lieu ? Une belle "étoile" ?*

CL : Le nom est à la fois un clin d'œil au passé militaire des lieux et une allusion au cercle d'amis, à une sorte de club où l'on se retrouve.

PC : Ici il a fallu tout créer et repartir à zéro avec une nouvelle équipe, une nouvelle brigade. "L'étoile" est bien sûr une récompense et une reconnaissance du travail accompli mais ce n'est pas une fin en soi. Rien n'est jamais acquis. Le meilleur des guides pour nous et l'avis qui importe le plus, c'est celui des clients !

**Le bâtiment était occupé jusqu'en juin 2010 par Thierry Finet et son restaurant Le Piet à terre, un macaron Michelin.*



Restaurant Le Cercle
44 boulevard Lahitolle
18000 BOURGES
02 48 70 33 27
www.restaurant-lecercle.fr
Ouvert tous les jours
sauf le dimanche