

Pascal Chaupitre va quitter Vierzon !

Le Berry du jeudi 14 janvier 2010

Le 11 septembre 2000, Pascal et Annie Chaupitre ouvraient la Maison de Célestin. Fêteront-ils son dixième anniversaire ? Pas sûr. Dans quelques mois ils auront quitté Vierzon. Le temps de vendre le fond et de trouver autre chose.

Philippe Dessaigne

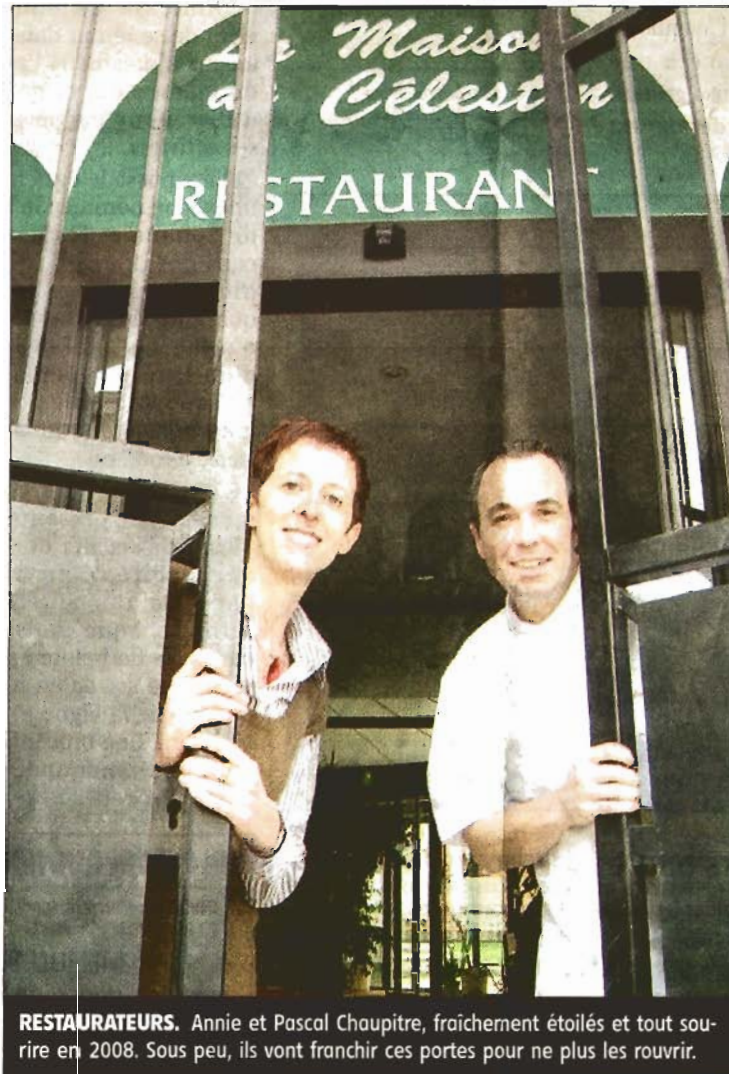
philippe.dessaigne@centrefrance.com

Début mars 2008, Pascal et Annie Chaupitre avaient la tête dans les étoiles. Le guide Michelin venait de récompenser leurs talents. Dans la foulée, ils nous annonçaient : « il ne nous manque qu'un hôtel ». Sous-entendu pour avoir une affaire pleinement viable économiquement. Quelques mois de travail plus tard, ça ne s'avère pas possible. Ils vont quitter Vierzon.

Fermeture dans quelques mois

Quand partiront-ils ? « Nous ne sommes pas encore partis », précise Pascal Chaupitre dans un sourire un peu triste. « Nous nous laissons le temps de vendre et de décider où aller et quoi faire. Disons qu'on enclenche le processus, en prévenant de notre départ par voie de presse afin que tout le monde soit au courant : nos clients bien sûr, mais aussi tous ceux à qui nous avons parlé ou qui étaient impliqués dans notre projet d'hôtel. Nous avons pris la décision en décembre. Nous l'avons annoncé au personnel juste avant les vacances. »

Pour quelles raisons quittent-ils



RESTAURATEURS. Annie et Pascal Chaupitre, fraîchement étoilés et tout sourire en 2008. Sous peu, ils vont franchir ces portes pour ne plus les rouvrir.

Vierzon ? Ils avaient un projet d'hôtel avec huit chambres, pour un coût minimum de 500.000 euros, achat des murs non compris (200.000 euros). « Nous avons même obtenu les prêts en novembre », note Pascal Chaupitre. « Mais c'était dé-

cidément trop onéreux. Le prix d'achat des murs était alléchant, j'en remercie la municipalité, mais ça ne suffit pas. La crise est là et il faut qu'on vive de ce qu'on fait. Nous avons la quarantaine, pas de patrimoine, il fallait prendre une décision. Si

nous avions pu faire l'hôtel avant, il nous aurait permis de mieux passer la crise et nous serions certainement restés car la Maison de Célestin était pour nous le projet d'une vie. Là, ce n'est plus possible. »

Ils ont failli partir en 2005 et changer de concept en 2007

Pourquoi ce projet d'hôtel n'a-t-il pas pu aboutir avant ? On sait qu'il n'y avait plus aucun dialogue avec l'ancienne municipalité. « Nous avons d'ailleurs déjà failli partir prendre une affaire à Orléans en 2005 », précise le chef étoilé du Célestin. Puis nous avons appris, par l'hôtelier désigné, que la ville avait un projet d'hôtel de quarante-cinq chambres à côté de chez nous. Il ne nous avait même pas prévenus ! Nous avons décidé de nous battre, de postuler, même si nous savions que ce serait en vain. »

Ont-ils songé à changer de concept ? Oui, en 2007, ils avaient refait la décoration, acheté quelques tables carrées. L'idée était de faire de l'établissement une brasserie un peu classe. « Et puis l'étoile est arrivée, la municipalité a changé, un dialogue s'est instauré, ça nous a relancés », explique Pascal Chaupitre. Mais l'étoile n'a pas amené la hausse de clientèle attendue, l'hôtel ne se fait pas, les charges afférant à un gastronomique sont importantes, le personnel difficile à trouver. On connaît la suite...

Pourquoi ne pas changer de concept aujourd'hui ? C'est sans doute ce qui arrivera avec ceux qui prendront leur suite, mais « pour nous, ce n'est plus possible ici. On donnerait l'impression qu'on régresse. »

Où vont-ils partir ? « Franchement, on ne sait pas encore. Nous avons deux ou trois projets sous le coude, dans la région d'ailleurs. Nous allons mettre en vente dans les jours qui viennent et étudier tranquillement les possibilités qui s'offrent à nous. »

Pour faire quoi ? Fini le gastronomique. « D'abord », explique Pascal Chaupitre, « sauf à partir dans une très grande ville où on peut faire de la restauration seule, il nous faut un lieu pour associer hôtellerie et restauration. Ensuite, j'ai envie de travailler autrement, pas spécialement avec l'idée de regagner une étoile. On a prouvé qu'on pouvait l'obtenir. On veut bien vivre de notre savoir-faire. Formule bistrot de qualité ou autre chose, on verra. »

Dix ans de présence à Vierzon. La décision fut-elle difficile à prendre ? Sans aucun doute. S'ils n'avaient pas été attachés à Vierzon - ils sont tous les deux du Cher - ils seraient déjà partis, en 2005 par exemple : « On se sent bien ici, on aime cette agréable ville à la campagne, on a des clients fidèles, on est près de la famille. Alors oui, ce fut une décision difficile à prendre », confie le chef étoilé.

La Maison de Célestin va-t-elle rouvrir après ses vacances ? Oui, jeudi prochain, « et nous allons continuer à défendre l'étoile et à progresser », certifie Pascal Chaupitre. ■