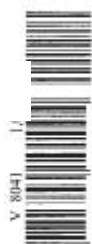


Un chef étoilé à Belleville-sur-Loire

La "UNE"



Sancerre
ISSN 1626-4138
21/01/10



Restaurateur étoilé Michelin, Pascal Chaupitre quitte sa Maison de Célestin à Vierzon, pour le futur hôtel-restaurant bellevillois. (page 9)

Un chef étoilé pour le futur hôtel-restaurant

L'ancien restaurant « La Bonne humeur » à Belleville, en a vu des vertes et des pas mûres, depuis quelques années. L'immeuble, racheté par la commune, a subi d'importants et onéreux travaux, car sa destination était vouée à l'hôtellerie de qualité. Un chef sancerrois a un moment été pressenti pour tenir l'affaire, puis un confrère giennois.

Et c'est finalement un restaurateur vierzonnais qui décroche la timbale !

Pascal Chaupitre, c'est son nom, a créé la « Maison de Célestin » à Vierzon, en septembre 2000. Avec son épouse, Annie, il a décroché une étoile Michelin. Mais Vierzon est une ville trop petite pour vivre uniquement de la restauration gastronomique. Le

couple voulait donc y greffer un hôtel avec huit chambres, mais les travaux auraient été trop onéreux. Les Chaupitre ont donc vu Vierzon et, lorsqu'ils auront bouclé les six mois de bail qui leur reste auprès de la ville de Vierzon, propriétaire des murs, ils verront Belleville. Ce sera un gros pari, car toute une clientèle est à séduire, non loin d'une centrale nucléaire...

Récemment, le futur chef bellevillois est venu visiter l'ex "Bonne humeur". En homme de métier, il a repéré plusieurs modifications à faire, comme le bar (beaucoup trop grand), la salle de restaurant (trop petite), les cuisines, le nombre de chambres (jugées trop petites, elles seront agrandies en passant de douze à dix). A signaler que le couple fera aménager son logement dans les combles.

A la fin de l'été 2010, Annie et Pascal Chaupitre devraient donc être Bellevillois. Vincent Frégeai, qui connaît bien ces anciens responsables de la très réputée hôtellerie de la Côte d'Or à Saulieu, n'a pas caché son enthousiasme lors de ces vœux : « l'ouverture de l'hôtel-restaurant par des professionnels connus et reconnus, au final s'avère l'être par les meilleurs preneurs que nous pouvions espérer ! »

M.R.



Du coup, la liste des travaux va encore s'allonger dans cet immeuble.

La "UNE"

HÔTEL-RESTAURANT DE STANDING, À BELLEVILLE :

Un cuisinier étoilé, attendu en 2010

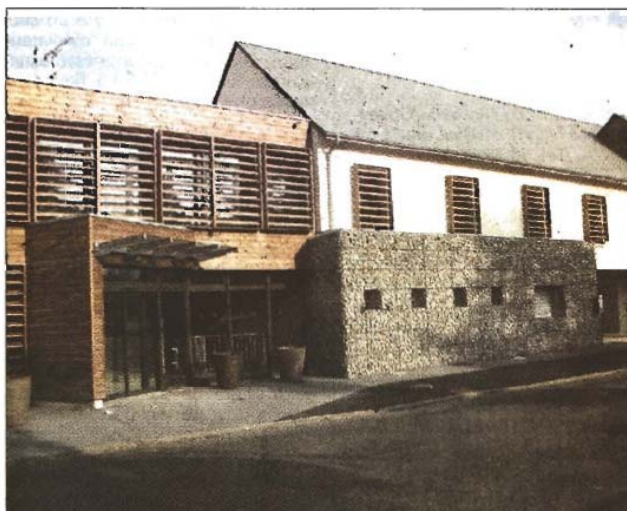
La municipalité de Belleville mise une fois de plus sur la qualité, le standing, en prenant en mains l'ancien restaurant des bords du canal. Elle vient de décrocher un chef de prestige pour diriger cet établissement prometteur, M. Pascal Chaupitre. L'ancien second de Bernard Loiseau (Saulieu), était à Vierzon depuis dix ans et rêvait d'un nouveau défi. Ce sera Belleville.

En rachetant l'ancien hôtel-restaurant du village ("L'auberge de la Bonne Humeur"), la mairie de Belleville a souhaité relever les prestations de l'établissement pour séduire et attirer une clientèle exigeante.

L'ancien commerce a été métamorphosé, transformé d'hôtel-restaurant de campagne en un établissement de standing. L'hôtel est promis au label deux étoiles et veillera à soigner les commentaires dans les guides spécialisés... L'obtention de la troisième étoile n'est accessible qu'à partir de treize chambres, ce qui n'est pour l'heure, pas encore au programme.

Le point fort du futur hôtel-restaurant est assurément le recrutement d'un jeune chef étoilé, au parcours remarquable et prometteur. L'heureux élu n'est autre que M. Pascal Chaupitre, 43 ans, natif de Romorantin. Il a appris les fourneaux dans divers établissements du Val de Loire, avant d'entrer à "La Côte d'Or", à Saulieu, pour seconder le fameux Bernard Loiseau, en 1993 ; dans la même période, son épouse dirige la partie hôtel de la maison Loiseau.

(suite page 3)



Les travaux s'achèvent dans ce bel établissement qui ouvrira l'été prochain.

Hôtel-restaurant de standing, à Belleville :

Un cuisinier étoilé, attendu en 2010

(suite de la première page)



Pascal Chaupitre et son épouse. (photo RCF).

D'autres expériences l'attendent à Epernay (1996), Moulins (1997), jusqu'à la création de l'hôtel-restaurant "La maison de Célestin", à Vierzon (2000), restaurant où il décrochera finalement sa première étoile, en 2008. Cette étoile l'a encouragé à voir plus grand, plus loin, il rêvait d'un établissement plus important, avec un hôtel de trente chambres. A Belleville, peut-être, dans quelques années ?

L'annonce de la venue du chef étoilé, en fin d'été 2010, à Belleville, a été faite lors des vœux de la municipalité, il y a quelques jours, par le maire, M. Vincent Frégeai. Cette nouvelle fera vite oublier le précédent accord, avec un autre restaurateur berrichon, M. Patrick Cirotte, qui a tourné court, l'an passé, retardant l'ouverture de l'établissement.

Val de Loire touristique

Cet hôtel-restaurant est le dernier rénové, dans la région. Il ne manque pas d'atouts pour se faire rapidement un nom, entre Berry, Sancerrois, Sologne, Puisaye et Val de Loire où les tables de ce niveau sont plu-

tôt rares. La proximité de l'A.77 (sortie à Bonny) et de la RN.7 encore très fréquentée, les charmes du Val de Loire et même la présence de la centrale (nucléaire) de Belleville sont des facteurs positifs. La centrale génère d'ailleurs une activité hôtelière régulière pour les intervenants spécialisés (sûreté, formation, management, industrie). La commune peut se prévaloir d'une région touristique naturelle, de la proximité de la médiathèque et d'un remarquable complexe balnéaire (piscine, sauna, hammam, jacuzzi, massages), autres arguments favorables dans l'environnement de cet hôtel-restaurant. On mise également sur les apports du tracé cycliste "La Loire à vélo", qui séduit une clientèle plus aisée qu'il n'y paraît. La proximité de Paris et le grand nombre de résidences secondaires confortables, dans la région, sont d'autres éléments favorables au projet soutenu par la mairie et le restaurateur. A court terme, l'enjeu sera bien évidemment, pour M. Chaupitre, de récupérer son étoile, "Michelin" sera sans nul doute sensible aux charmes de cette nouvelle halte raffinée des bords de Loire.

Retenir ses chefs...

Retenir ses chefs étoilés qui font le prestige de la gastronomie (et de l'économie) locale n'est jamais simple pour une ville. Cosne en avait fait la triste expérience, il y a dix ans, avec Stéphane Derbord, parti à Dijon. Le Berry s'apprête à voir migrer deux de ses porte-drapeau. Outre M. Chaupitre qui traverse la Sologne pour Belleville, Vailly s'apprête à laisser filer M. William Page, du "Lièvre Gourmand", attiré par la ville d'Orléans.

H.M.

A BELLEVILLE-SUR-LOIRE

Le chef étoilé reprendra-t-il l'auberge de la Bonne Humeur ?

La "UNE"



Pascal Chaupitre, patron de « La Maison de Célestin » à Vierzon, devait reprendre cet établissement mais une annonce publique a eu pour effet de geler ce projet... momentanément. (Voir page 31)

Gastronomie

Le chef étoilé reprendra-t-il l'ancienne Auberge de la Bonne Humeur ?

Pascal Chaupitre, patron depuis dix ans de La Maison de Célestin à Vierzon, devait reprendre cet établissement, mais une annonce publique a eu pour effet de geler ce projet... momentanément.



A l'arrière plan de cette photo, l'ancienne auberge de La Bonne Humeur situé dans le prolongement de la médiathèque (à droite)

Lors de ses vœux il y a une dizaine de jours, le maire de Belleville-sur-Loire, Vincent Frégeai, était particulièrement heureux d'annoncer l'installation prochaine, à l'ancienne Auberge de la Bonne Humeur, du chef étoilé Michelin de Vierzon, Pascal Chaupitre.

Une bien bonne nouvelle effectivement au regard du parcours chaotique que connaît l'établissement depuis 2001, date à laquelle la famille Classiot avait jeté l'éponge suite à des différends avec la municipalité. Celle-ci, propriétaire des murs, a alors entrepris de restaurer l'intérieur de l'hôtel-restaurant (d'une dizaine de chambres), mais aussi l'extérieur avec notamment un jardin donnant sur le canal et un parking privé. Selon certains, l'ensemble de ces travaux auraient coûté fort cher à la commune, avançant le chiffre de 3,5 millions d'euros. Mais le maire dénonce ce montant en déclarant tout récemment que « l'on n'atteint pas ces sommes là ».

Quoi qu'il en soit, la quête d'un repreneur était parallèlement menée et les différentes pistes ont malheureusement échoué, la dernière en date (avant Pascal Chaupitre) étant celle du Sancerrois Patrick Cirotte, un chef éminent lui aussi. La crise économique et des difficultés financières auraient été, selon Vincent Frégeai, les causes principales de cette issue qu'il avait pourtant annoncée à maintes reprises comme très favorable.

Relayée par la presse vierzonnaise

Ce que le maire a donc fait une nouvelle fois pour le chef étoilé de Vierzon il y a quelques jours, en apportant quelques détails quant au projet devant aboutir à une ouverture à la fin de l'été 2010. Malheureusement, cette annonce pourrait avoir des répercussions négatives sur sa concrétisation.

En effet, Pascal Chaupitre (que nous avons joint par téléphone) a mal vécu cette déclaration publique qui,

forcément, a été relayée par les médias. « C'est notamment paru dans la presse locale vierzonnaise sans que l'on m'ait contacté et cela m'a fait du tort. Je n'en avais même pas parlé à ma clientèle et de plus, rien n'est fini ou signé définitivement. Et il faut aussi que je trouve ici un acquéreur. Alors pour l'instant, je préfère dire que je reste à Vierzon et que le projet est gelé » déclare-t-il en regrettant qu'il n'y ait pas eu plus de discrétion dans cette affaire.

Alors certes, le patron de la Maison de Célestin de Vierzon dotée d'un macaron Michelin depuis 2008, ne ferme pas définitivement la porte à ce projet bellevillois en disant : « Je ne dis pas que je n'y vais pas » ; mais on peut quand même redouter qu'il ait pris du plomb dans l'aile depuis qu'il a été rendu public. Pascal Chaupitre fera-t-il machine arrière ?... À ce jour, seul l'avenir le dira !

Hervé Le Roux Dupeyron