

# CHRISTOPHE LOT :

## UN ANCIEN DU LYCÉE À BOURGES

### UNE RENCONTRE...



*Christophe Lot et Pascal Chaupitre*

Lors d'un voyage, nous avons rencontré **Christophe Lot**, un ancien du Lycée Hôtelier, qui associé à **Pascal Chaupitre** (Lycée Hôtelier de Blois) assure aux fourneaux du restaurant « Le Cercle » à Bourges, une cuisine soignée et savoureuse.

**Christophe Lot**, promotion 1986 du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas.

Après un BEP et un BTH, il entre comme commis de cuisine de 1990 à 1994 au Château Hôtel « Le Parc-Les Crayères » à Reims, 3 macarons Michelin à cette époque. Il y rencontre Pascal Chaupitre, son futur associé.

**1994-1995 :** Commis à « L'Oustau de Baumanière » aux Baux de Provence, 2 macarons Michelin.

**1995-1996 :** Un an d'expérience à Londres comme chef de partie dans un des établissements de Terence Conran célèbre designer/restaurateur.

**1996-1999 :** Chef de partie sous la houlette de Jean-Michel Lorrain à « La Côte Saint Jacques », 3 macarons Michelin à Joigny.

**1999-2001 :** Second de cuisine au « Manoir de Lan-Kerellec », 1 macaron Michelin à Trébeurden.

**2001-2011 :** Il revient comme Chef de cuisine à « La Côte Saint-Jacques » à Joigny.

**Septembre 2011 :** Acquisition par Pascal Chaupitre et Christophe Lot de l'établissement « Le Cercle » à Bourges.

-« *Beau Tour de France* ».

-« *La mobilité et l'apprentissage dans de beaux établissements et la rencontre de grands chefs sont des gages de professionnalisme et de réussite* » conclut Christophe Lot.

J.M



*Pascal Chaupitre et Christophe Lot*