

La salle du restaurant. La brasserie est installée dans l'ancienne cour d'un magnifique relais de poste du XVIII^e siècle, aujourd'hui recouverte d'une verrière.



Le chef Thomas Parnaud. Ses plats sont élaborés à partir d'ingrédients sélectionnés auprès de fournisseurs locaux.



Aile de raie rôtie. A la carte, des produits venus de la mer, mais surtout ceux que la région, agricole et giboyeuse, offre en abondance.

Brasserie La Cour

Beauce gourmande

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD

Dans le cœur historique de Chartres, cette table tenue par un chef étoilé sublime les richesses du terroir dans une cuisine bourgeoise généreuse.

C'est une ville et un lieu qui devraient inciter les voyageurs venant du Grand Ouest à quitter l'autoroute le temps d'un repas pour une dernière halte culturelle et gourmande, moins d'une heure avant Paris. Certes, on peut foncer à 130 kilomètres-heure dans le flot des SUV pour être sûr de ne pas rater son rendez-vous avec le boulevard périphérique, mais c'est

dommage. D'autant que l'effort n'est pas énorme alors que le plaisir est assuré. Pour l'itinéraire, c'est élémentaire. Une fois passé l'embranchement pour Illiers-Combray – le Combray de Marcel Proust –, il suffit d'aller droit vers la cathédrale de Chartres (Eure-et-Loir), joyau des joyaux, que l'on aperçoit s'il fait beau, à 20 kilomètres de distance. La brasserie est facile à trouver

dans le centre-ville, installée dans un magnifique relais de poste du XVIII^e siècle, qui abrite aussi l'hôtel Le Grand Monarque et le restaurant Le Georges (1 étoile au *Guide Michelin*). Portes cochères, larges fenêtres, elle se trouve dans la cour intérieure – d'où son nom – aujourd'hui recouverte d'une verrière, qui jadis accueillait les chevaux et la malle-poste. Il reste des anneaux d'accrochage dans les murs. La

proximité avec le restaurant gastronomique explique la qualité de l'accueil, du service et des produits que le chef Thomas Parnaud sélectionne avec soin auprès de fournisseurs de la région.

Au menu, on trouve tout ce que ce beau territoire agricole, giboyeux et d'élevage offre en abondance, et, pour les produits de la mer, ce que la marée apporte à son gré. Excellent pâté de Chartres parfaitement réalisé de façon très classique, avec le foie gras en médaillon au centre, canard, porc et veau dans une pâte brisée. Il est accompagné de condiments acidulés et d'un chutney de betterave de Beauce. Très juste, presque doux et équilibré. L'œuf de poule bio de Julie est servi avec une piperade au piment d'Eure-et-Loir et chorizo ibérique Bellota, plus tonique. Les plats tiennent souvent plus de la maison bourgeoise que de la brasserie : bœuf charolais en tartare, aile de raie, vitello tonnato, salade façon César avec des volailles de 120 jours, de l'élevage local. Garnitures à choisir, légumes de Beauce de saison, purée fine, truffée ou non, gratin à la dauphinoise, frites fraîches. La sélection de vins au verre propose d'excellentes propriétés, dont le bourgeois Secret de Famille 2018 (Lamé Delisle Boucard) servi en magnum.

La carte des desserts fait la part belle aux produits locaux : la compote de fruits de saison, les glaces de l'artisan Cabiron, l'intemporel soufflé au Grand Marnier, la crème brûlée au miel de Chartres, mirabelles et romarin. La plaine de la Beauce est connue pour ses céréales, décrites par Charles Péguy, mais on y cultive aussi, en allant vers le Perche, d'excellents fruits, telles les mirabelles, les pommes et les poires. On ne quittera pas la ville sans visiter la cathédrale où fut sacré le bon roi Henri IV. Il a dit que Paris vaut bien une messe, omettant de souligner que l'étape gourmande à Chartres, pèlerinage pour épicuriens, est déjà un premier pas vers le bon Dieu. ■

Note : 16/20. Carte de 39 à 75 euros. 22, place des Epars, 28000 Chartres. Tél. : 02-37-18-15-07. grand-monarque.com

En cave



LES CLANS, CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ 2022

Un flacon pour les amateurs de rosés les plus exigeants, qui ne se laissent plus enjôler aussi facilement par les reflets orangés et le fruité

séduisant. Les Clans, du château d'Esclans, créé par Sacha Lichine, est un vin gastronomique. Issu de vignes anciennes de grenache et de rolle et vieilli en fûts de chêne, il a des arômes de fruits rouges, de fleurs, et la complexité d'un grand blanc qui le rend apte à la garde. Pour accompagner les rougets ou la mimolette vieille.

Prix : 58 euros. millesima.fr



SAUDADE, TEQUILA

Voilà un spiritueux qui impose son univers dès le premier regard. Ce flacon en forme de quille, surmonté d'un bouchon boule, est signé Billie Thomassin, directrice artistique de la marque créée par des Français ayant fait des choix radicaux. Notamment celui

d'une tequila non vieillie, à la saveur douce et épicée issue des agaves bleus des terroirs de Jalisco, El Valle et Los Altos. Il s'agit bien de surfer sur la vague actuelle de la tequila, mais avec une contribution inédite, loin des productions interchangeables des grands groupes. Chic mais sérieux. Parfaite seule ou en margarita.

Prix : 135 euros. tequilasaudade.fr



Cave d'un magasin Intermarché. La grande distribution a des stocks à liquider: une aubaine pour les clients.

Des foires gorgées d'opportunités

Ne ratez pas les foires aux vins d'automne cette année. Plus que jamais, il y a de très bonnes affaires en perspective, à condition de se lever tôt et d'avoir le courage de pousser son chariot dans les rayons. Il faut vraiment aller sur place car les catalogues ne disent pas tout. On ne vous en donnera pas la raison ailleurs qu'ici, car personne n'a envie d'évoquer les sujets tristes, mais la crise est sévère. Le vin se vend mal. Les Américains nous empoisonnent la vie, les vigneronnes ont du vague à l'âme et des stocks de deux ans sur les bras. Ce dernier problème est tel que les enseignes de la grande distribution elles-mêmes doivent vider leurs placards, coûte que coûte. C'est un impératif comptable. De ceux dont on ne discute jamais. Alors que, selon nos informations, certaines ont encore des bouteilles acquises en 2023 et 2024 à vendre. Encore une fois, elles ne s'en vantent pas forcément dans leurs campagnes de communication car, là aussi, on limite les frais et les dégâts, mais toutes vont glisser sous les yeux de leurs clients quelques palettes qu'elles espéraient valoriser au mieux, une fois la crise passée. Mais la crise continue et il faut faire de la place. Ouste! Tant pis, tant mieux. ■