



38^e édition
CHARTRES

Communiqué de Presse
Janvier 2022

38^e Paulée des Vins de Loire *L'Alsace à l'honneur dimanche 3 avril 2022*

Olivier NASTI
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

De la Loire à l'Alsace, vins et gastronomie d'exception au cœur du RDV incontournable des épcuriens

Dimanche 3 avril, une fois n'est pas coutume, la Loire coulera à Chartres pour le plus grand plaisir des passionnés de vins et gastronomie lors de la 38^e Paulée des Vins de Loire.

Le 17^e Marché de la Paulée des Vins de Loire

Après deux années d'absence, le marché de la Paulée est de retour place Billard à Chartres. Le succès des dernières éditions, lié à la convivialité et à la qualité des vigneronns présents, a confirmé le Marché, comme événement de lancement de la saison chartraine.

De 10h à 17h, sous les Halles de Chartres, 40 vigneronns du Val de Loire, de l'Auvergne au Muscadet, en passant par l'Anjou, Saumur, la Touraine, Menetou-Salon et tant s'autres, feront déguster leurs derniers millésimes : Une sélection de vigneronns pointue, avec toujours une recherche de nouvelles pépites, orchestrée par Bertrand Jallerat, Nicolas Duclos sommelier du Grand Monarque et l'association de la Paulée des Vins de Loire.

Domaine Luneau Papin, Domaine Saint Nicolas, Patrick Baudouin, Domaines Minchin, Lame Delisle Boucard, Domaine François Crochet, Domaine Serol..., ce sont tous des vigneronns renommés engagés dans le respect de l'environnement et du vivant pour des cuvées exceptionnelles à l'image de leurs terroirs. Présents dans les guides de référence et sur les tables étoilées, les chartrains et amateurs de vins de la région ne s'y trompent pas et font le déplacement pour déguster les cuvées de ces « stars » des appellations, au son de la fanfare.

De la Loire à l'Alsace...

Ce dimanche 3 avril, les amateurs de Riesling, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Gris et Noir, Muscat et Sylvaner auront la chance de découvrir quelques vigneronns alsaciens invités, à l'occasion de la venue du Chef **Olivier Nasti**. Celui-ci, grand amateur de Riesling, pour sa vivacité et sa fraîcheur, pourra apprécier les différents vins de Loire et choisir quelques flacons pour son restaurant « **La Table d'Olivier Nasti** » à Kaysersberg.

Selon Bertrand Jallerat « *L'Alsace est une grande et formidable région de vins, avec des similitudes sur les vins de Loire, de l'acidité, des vins moelleux et liquoreux, et beaucoup de vins blancs. Ces deux régions ont toutes les deux été pionnières dans la remise en cause de la pratique du vin conventionnelle et la quête de qualité* ».

Créé par Nathalie et Bertrand Jallerat pour ouvrir la Paulée au plus grand nombre (chartrains et ligériens), le marché de la Paulée est organisé avec le soutien de la « Commune libre de Saint Brice ».

Le chef Olivier Nasti, parrain de la 38^e Paulée

Après le marché, le dîner de la Paulée est le point d'orgue de l'événement. Depuis sa création en 1983 par Georges Jallerat, qui dirige alors le Grand Monarque, et Jacques Puisais, fondateur de l'Institut du Goût, pour aider les jeunes vignerons, la Paulée des Vins de Loire n'a eu de cesse d'évoluer. Aujourd'hui encore, **elle valorise les vignerons et vigneronnes de talent** : ces artisans passionnés, travaillant au quotidien dans les vignes pour produire leurs différents millésimes.

Ainsi, après Jacques Thorel, Philippe Legendre, Jean-Paul Abadie, Jean Bardet, Patrick Pignol, Alain Senderens, Arnaud Lallement, Dominique Loiseau, Michel Portos, Stéphane Rimbault, Thierry Drapeau, Régis Marcon, Michel Troisgros, Alain Dutournier, Thierry Marx et Pierre Gagnaire, c'est au tour d'**Olivier Nasti**, chef 2 étoiles au Guide Michelin de relever ce challenge, après l'annulation des 2 éditions précédentes.

Pour Nathalie et Bertrand Jallerat, ce choix est une évidence : « *Olivier Nasti est un chef de talent. Comme chez nous, il règne dans son établissement un esprit de famille* ».

« **Savoir-faire et partage** », les maîtres-mots de la gastronomie d'Olivier Nasti

Formé auprès de grandes maisons et de chefs dont les valeurs ont marqué sa propre identité culinaire, Olivier Nasti, né en 1966 en Franche-Comté, a nourri sa passion de la cuisine au Château Servin à Belfort, chez Olivier Roellinger à Cancale et auprès de la famille Haebler à l'Auberge de L'Ill, célèbre maison étoilée alsacienne.

Discipline, rigueur et exigence, recherche du produit et sublimation de celui-ci, maîtrise et techniques : autant de qualités, fruits d'un long travail, qui le mènent au concours des **Meilleurs Ouvriers de France** en 2007. Aujourd'hui aux commandes des cuisines du **Chambard** et notamment de son restaurant **2 étoiles Michelin**, avec son épouse et sa fille, Olivier Nasti continue de transmettre, que ce soit dans le cadre d'associations, dans la formation de jeunes apprentis, de concours ou de livres où il fait part de ses recettes et secrets.

Ce défenseur de l'Alsace, amoureux de la nature, donne aux produits ses lettres de noblesse. Chasseur, pêcheur, il respecte autant la saisonnalité du gibier, que de l'asperge, des champignons.... Il propose ainsi une cuisine qui met en avant son terroir et la biodiversité plus que jamais.

Classé dans le **top100 des meilleurs chefs du monde en novembre 2016** par le magazine Le Chef, il intègre en 2017 l'association des **Grandes Tables du Monde** et reçoit 5 toques au Gault & Millau® en 2021 pour sa « *cuisine libre et experte* ».

Cité parmi les prétendants à une 3^e étoile, c'est un honneur pour la Paulée et les équipes du Grand Monarque de collaborer à ses côtés le temps d'une soirée.

Le dîner de la Paulée, véritable institution réunissant 150 journalistes, restaurateurs et vignerons, est une alliance subtile entre les mets et les vins de Loire. Le 3 avril, Olivier Nasti prendra les rênes des cuisines du Georges, le restaurant étoilé du **chef Thomas Parnaud**. Ils prépareront avec leurs équipes un dîner « signature », pour **sublimier la sélection de vins de Loire** (et d'Alsace) réalisée entre autres par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde (2000), Nicolas Duclos et Jean-Baptiste Klein, chef sommelier de la « Table d'Olivier Nasti », Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2018.

Place à la Paulée, inscrite dans l'ADN du Grand Monarque, où l'excellence et la convivialité brillent au firmament avec toujours le même hymne « Ohé ohé ohé ohé, la Paulée la Paulée ... la Paulée chez les Jallerat ».

Contacts Presse & Organisation

Organisateur : Bertrand Jallerat – jalleratbertrand@wanadoo.fr / 06 03 44 45 44

Nathalie Jallerat - nathalie@monarque.fr / 06 03 10 11 12

Marie Luneau – marie@domaineluneaupapin.com / 06 28 28 27 02

Georgina Barré – contact@autourdelacom.fr / 06 09 55 83 27

<https://www.facebook.com/LaPauleedesvinsdeLoire/>