Communiqué de presse Janvier 2022

Quatre mains de chefs étoilés

Thomas Parnaud & Baptiste Renouard

restaurant Le Georges Chartres

restaurant Ochre Rueil-Malmaison

Deux chefs étoilés en pleine gravitation unis par un même amour pour la gastronomie française !
Deux soirées exceptionnelles sous le signe du partage et de la convivialité pour un menu constellaire !

Rueil Malmaison

Jeudi 27 janvier à partir de 19 H 30

Restaurant Ochre
56 rue du Gué - Rueil-Malmaison
Tarif unique 195 €/pers

2 DATES À NE PAS MANQUER

Chartres

Jeudi 3 février à partir de 19 H 30

Restaurant Le Georges
22 place des Épars - Chartres
Tarif unique 195 €/pers

Menu « Dîner 4 mains »
Accord Mets et Vins 195 €

Thomas Parnaud

GEORGES
Table étoilée

Son portrait

L'épicurien des temps modernes

Véritable passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, Thomas Parnaud fait ses classes à Paris aux côtés de grands chefs tels que Joël Robuchon ou Eric Frechon, puis à Saint-Barthélémy avec Eric Desbordes. C'est à Bucarest qu'il devient pour la première fois chef et qu'il est repéré par Bertrand Jallerat, le patron de l'établissement chartrain.

Humble et talentueux, le chef Thomas Parnaud est aujourd'hui aux commandes des cuisines du Grand Monarque à Chartres et lui insuffle un nouvel élan.

Un jeune talent reconnu :

- Élu jeune chef de l'année par le Gault & Millau 2018 en Roumanie.
- Il reçoit le titre de « Grand de demain » Ouest 2019 par Gault & Millau.

Le restaurant

Au cœur de Chartres, Thomas invite les gastronomes à la Table du Georges, au Grand Monarque.

Ancien relais de poste devenu lieu d'exception, cet établissement est couronné par une étoile au Guide Michelin® depuis 2019.

Quelques plats signature :

Saint-Jacques de Normandie, betterave de Beauce

Tourte de colvert de Sologne et foie gras du Perche

Sa cuisine : PLAISIR ET TECHNIQUE

Toujours à l'affut d'une cuisine savoureuse, innovante, Thomas Parnaud est à l'écoute de la saisonnalité et de ses producteurs locaux.

Forgé aux meilleures techniques, il respecte chaque produit pour en offrir le meilleur dans l'assiette en revisitant les grands plats de la gastronomie française.

Un chef qui allie, avec grâce, tradition et créativité, en s'inspirant de souvenirs.

Baptiste Renouard

Son portrait

Un jeune chef de 30 ans et déjà 17 ans d'expérience solide chez les plus grands.

L'Atelier, Lasserre, Le Meurice, Le Laurent, Jacques Faussat, Baptiste Renouard, Ferrandi en poche, aiguise sa technique et affine sa personnalité culinaire chez les plus grandes tables parisiennes.

TOP CHEF 2019 :
Une aventure marquante et fondatrice

Coaché par Jean-François Piège, le candidat de la saison 10 sera remarqué.
De cette expérience, il gardera le goût de la compétition et les épreuves à thème qui mettent sa créativité au défi.

Sa cuisine : TECHNIQUE ET POÉTIQUE

Précise et parfaitement maîtrisée, elle vibre de poésie et d'histoires de vie : la sienne.

Chaque plat raconte une histoire inspirée de son répertoire de souvenirs, de moment de vie, de rencontres marquantes.

Ses inspirations :

Balade et cueillette sauvages, Baptiste aime la nature et agrémente ses plats d'herbes et de fleurs sauvages fraîchement cueillies.

La Bretagne où il passe toutes ses vacances d'enfance. Baptiste se fournit en direct des producteurs bretons pour la réalisations de ses assiettes ultra marines.

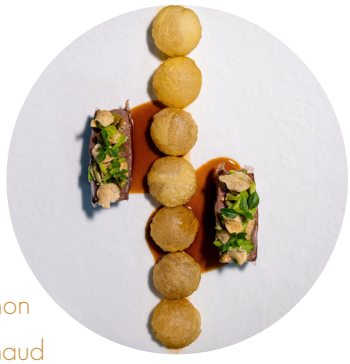
L'art, sous toutes ses formes est source d'exploration en cuisine.

Son restaurant

Ouverture janvier 2019 à Rueil-Malmaison.

OcHre, est une évocation aux teintes chaudes et aux matières brutes que le chef apprécie. Le « H » subtilement ajouté fait référence aux histoires de vie que Baptiste raconte au travers de sa cuisine.
Une maison ancienne, dans une rue pavée dans le vieux Rueil, c'est là que Baptiste reçoit ses hôtes comme à la maison.

2021 La consécration ! Ochre obtient une étoile au Guide Michelin. Le chef n'a pas encore 30 ans !



Quelques plats signature
Florilège breton
Le boeuf façon bourguignon
Souvenir d'un chocolat chaud

GEORGES
Table étoilée

INFOS PRATIQUES :

56 rue du Gué - 92 500 Rueil-Malmaison

Ouvert du mardi au samedi
Réservation : 09 81 20 81 69

Site internet www.ochre.fr

INFOS PRATIQUES :

22 place des Épars - 28 000 Chartres

Ouvert du mardi au samedi
Réservation : 07 65 26 73 37

Site internet : www.grand-monarque.com

Contact presse : AGENCE CUISINE EN CHŒUR
presse@cuisineenchoeur.fr - Stéphanie GAY - 06 61 40 18 51