

N° 11 - Saison 2023-2024



# by MONARQUE

Le magazine du Grand Monarque, maison de bien-être depuis 1634



*La France, un héritage*

# publicité EuroDor

L'objet, créateur d'émotion durable  
Célèbre cette année son



ème

## ANNIVERSAIRE

45 ans que nous vous accompagnons pour que vos clients vous disent merci. A notre tour de vous le dire !

Ceci est un objet média,  
il porte votre message,  
durablement.



Porteur de valeurs  
et sentiment d'appartenance



Créez un lien affectif



Marquez les esprits



EURODOR Engagée nous soutenons  
Time For The Planet en finançant des  
innovations contre les gaz à effet  
de serre.



Découvrez notre  
sélection exclusive



## Edito

**L**e patrimoine culinaire français est riche et varié. Il est le reflet de l'histoire et de la diversité géographique et culturelle de notre pays. Du pâté de Chartres à la choucroute alsacienne en passant par le bœuf bourguignon ou les crêpes bretonnes, chaque région de France possède ses spécialités culinaires qui font partie intégrante de son identité.

Le patrimoine culinaire français est également marqué par de nombreux produits de terroir de grande qualité que nous aimons mettre en valeur : pain, fromage, vin, charcuterie, fruit, miel et bien plus encore. Ces produits, souvent issus de savoir-faire ancestraux transmis de génération en génération, sont aujourd'hui reconnus dans le monde entier pour leur excellence et leur authenticité, c'est aussi notre philosophie.

Cependant, ce patrimoine culinaire ne doit pas être considéré comme figé ou immuable. Au contraire, il est en constante évolution, notamment grâce à la créativité et l'innovation de nos chefs et artisans. Ces derniers n'hésitent pas à revisiter les plats traditionnels pour leur donner une touche de modernité, comme l'œuf à la Chartres.

Néanmoins, il est important de protéger et de perpétuer ce patrimoine culinaire. La transmission de ces savoir-faire et de ces traditions doit être encouragée pour garantir la pérennité de notre gastronomie. Les initiatives visant à promouvoir la cuisine française, comme la journée du patrimoine culinaire ou la reconnaissance du "repas gastronomique des Français" par l'UNESCO, sont également importantes pour valoriser cet héritage auprès du grand public.

En résumé, et c'est notre mission, le patrimoine culinaire français est une richesse à préserver et à transmettre, comme nos Maisons de Famille. Il est le symbole de notre histoire, de notre diversité et de notre savoir-faire. Un véritable trésor que nous devons chérir et partager avec le monde entier.

*Bertrand & Nathalie Jallerat*

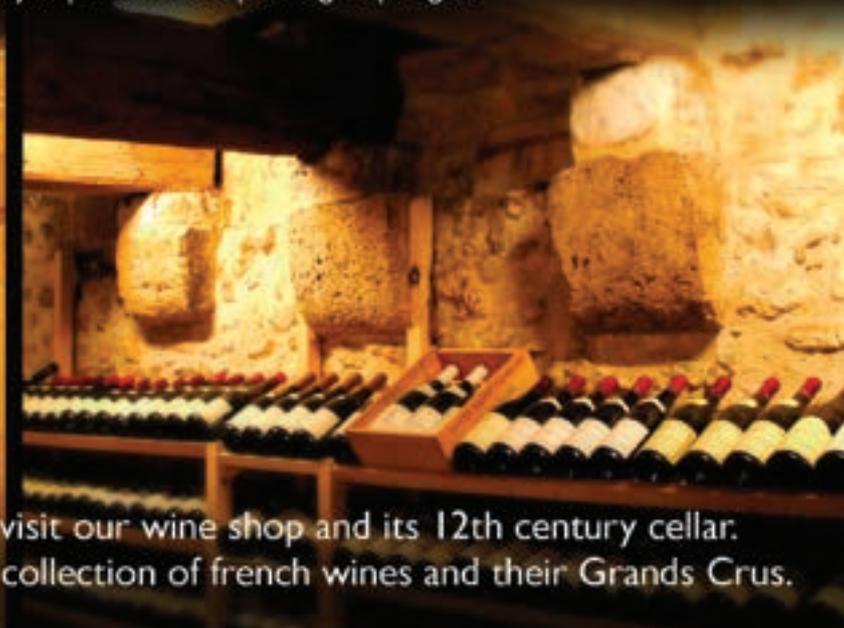
Vins de Prestige

# La Cave du Marché

A quelques mètres de la Cathédrale de Chartres, retrouvez les plus grands vins du monde dans notre cave d'exception.



Petrus | Mouton Rothschild | Lafite Rothschild | Haut-Brion  
Ausone | Coche Dury | Romanée Conti | Roumier | De Vogue | Rousseau  
Méo Camuzet | Rayas | Beaucastel | Usseglio | Pégau



Near the Cathedral, come and visit our wine shop and its 12th century cellar.  
Enjoy one of the most prestigious collection of french wines and their Grands Crus.

[www.lacavedumarche.com](http://www.lacavedumarche.com)



13 rue des Changes  
28 000 Chartres

Tél : +33 (0) 2 37 21 43 10  
[contact@lacavedumarche.com](mailto:contact@lacavedumarche.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

# SOMMAIRE

3 Edito

7 Le savoir-faire Français



## Esprit Monarque p. 9

- 10 Les Canons
- 11 Portraits de vigneron
- 12 Du vin dans l'ADN de la maison La Cave
- 14 Grâce au Jardin à la table du Georges
- 16 Le Georges L'art de l'ÉcoTable
- 18 Portraits croisés
- 20 L'Excellence à la Française
- 23 Bistrot Racines " Sincère par nature "
- 27 Le Madrigal
- 28 Spécialité Chartraine
- 31 Maison Blanche collection Nouveau projet de réhabilitation à Bièvres



## Bien-être p. 35

- 37 Portrait - Johanna
- 38 Vinésime



## En vue p. 41

- 41 Le Club des Bâtisseurs
- 43 Le Grand Monarque Installation vertueuse
- 44 La Paulée 2023 de Christophe Hay
- 46 La Paulée 2024 de Emmanuel Renaut



## Rendez-vous p. 49

- 50 Rendez-vous
- 59 Calendrier
- 61 Au théâtre ce soir

Le magazine by MONARQUE est édité une fois par an pour le compte du Grand Monarque 22, place des Épars 28000 Chartres

**Directeur de publication :**  
Bertrand Jallerat

**Responsable d'édition & communication :**  
Nathalie Jallerat

**Rédactrice en chef :**  
Nathalie Jallerat

**Ont participé à ce numéro :**  
Laurent Gaullier,  
Anne-Marie Palluel,  
Nos équipes et tous nos annonceurs qui ont rendu possible son édition.

**Mise en page et Impression :**  
Imprimerie Chauveau  
7 avenue Gustave Eiffel  
28630 Gellainville

Parution Août 2023

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Août 2023.

ISSN 2490-807X.

© photos : droits réservés,  
Arnaud Lombard  
Laurent Séminel  
François Delaunay  
Nicolas Leduc

# Swiss Life, des solutions *expertes*



- Épargne & retraite
- Gestion de patrimoine intégrant une offre de banque privée
- Santé & prévoyance
- Assurance de biens

Contactez votre agent général d'assurance

11 2018 - 1007 / Direction de la communication - Swiss Life France -  
Boulevard de la République - 92000 Nanterre - 01 43 54 51 00 RCS Nanterre



**Fabrice Dromard**

fabrice.dromard@rema-assurances.fr

Tél. : 06 86 21 11 21

5, rue Max Cousin - ZI du Quai  
28210 Nogent-le-Roi  
N° Orias 08046367



# T H E I 4



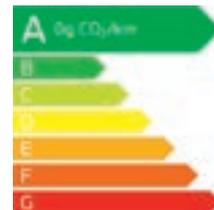
**100% ÉLECTRIQUE**

## **BMW CHARTRES - SAS THIREAU**

14 RUE GILLES DE ROBERVAL - ZONE ARCHEVILLIERS  
28630 NOGENT LE PHAYE  
02 37 880 880

## **BMW DREUX - ESPACE BERTEAUX**

7 BOULEVARD DE L'EUROPE - C.CIAL PLEIN SUD  
28500 VERNOUILLET  
02 37 38 94 20



Consommation d'énergie électrique de la BMW i4 : 16,1 à 22,5 kWh/100 km. Autonomie en mode électrique : 416 - 590 km. Autonomie en mode électrique en ville : 471 - 684 km. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub>, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons, 78180 Montigny-le-Bretonneux.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer



## Le savoir-faire Français

### **M**ade in France : TOUT UN ART DE VIVRE.

Dans les prochains mois, tous les regards de la planète seront tournés vers la France. D'abord avec la Coupe du Monde de Rugby en cette rentrée puis avec les Jeux Olympiques durant l'été 2024. Deux occasions exceptionnelles de découvrir à travers le sport, notre beau pays et la richesse de ses régions. Une France riche de traditions, avec ses paysages, ses spécialités, ses produits, ses patois, ou encore ses vignobles. Tout un Art de vivre à la Française qui se veut pluriculturel.

Les huîtres d'Arcachon, le cannelé bordelais, les fromages de Franche-Comté, le cassoulet du Sud-Ouest, les moules frites du Nord, le camembert de Normandie, les rillettes du Mans. Des produits emblématiques sublimés en accords mets/vins par les vignobles et cépages : la syrah de la vallée du Rhône, le grenache-mourvèdre du Languedoc, le merlot d'Aquitaine, le chenin des Pays de Loire...

Une France du savoir-faire et de l'art de vivre mis en valeur à travers un prestigieux concours.

### **Les MOF, Meilleurs Ouvriers**

**de France, les « cols bleu-blanc-rouge », un titre qui fait rêver nombre d'artisans en France et dans le monde. Symbole de l'Art de Vivre à la Française, ce concours se tient tous les quatre ans depuis 1924. Il s'agit, pour plusieurs corps de métiers, de mettre à l'honneur l'excellence et le savoir-faire. Evidemment, la restauration y tient une place prépondérante.**

### **Un diplôme valorisant et rare**

Le MOF a été créé pour valoriser la « haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans le domaine artisanal, commercial, de service, industriel ou agricole ». Seuls des artisans très qualifiés obtiennent ce diplôme d'Etat (qui équivaut à un Bac +2) et la médaille, qui va avec, suscite admiration et reconnaissance.

Le concours du Meilleur Ouvrier de France a été créé avec un double objectif. Il s'agissait tout d'abord de susciter des vocations à une époque où le nombre d'artisans traditionnels français ne cessait de diminuer, mais également de récompenser les professionnels.

### **Un concours pluridisciplinaire**

Le concours se décompose en 16 groupes de métiers : restauration et hôtellerie, bâtiment et patrimoine architectural, industrie, vêtement, bijouterie, musique, alimentation... Et chaque groupe se divise en plusieurs classes. Ainsi, le groupe restauration et hôtellerie se ramifie en six classes : cuisine-gastronomie ; maître d'hôtel, du service et des arts de la table ; sommellerie ; barman ; gouvernant(e) des services hôteliers ; et réceptionniste en hôtellerie.

### **Le chef MOF**

Bien que l'hôtellerie ne soit que l'un des secteurs participant au concours de MOF, les catégories Chef et Pâtissier ont gagné en popularité ces dernières années. Le col tricolore et le logo MOF de la veste des lauréats sont la preuve d'un niveau d'excellence remarquable, tout un symbole.

Le titre de MOF porte donc un héritage historique important et valorise l'excellence. Il s'agit d'un véritable honneur d'être reconnu par ses pairs et son pays. C'est une fierté pour le candidat mais aussi pour l'établissement qu'il représente.

# Grand MONARQUE

Hôtel & Spa

## Comment se déroule le concours ?

Le concours du MOF est extrêmement difficile et nécessite des mois, voire des années de préparation intensive. Il évalue la dextérité, la connaissance des techniques modernes et traditionnelles, le savoir-faire et la créativité.

Le titre est une reconnaissance qui implique une grande responsabilité : chaque MOF est censé faire progresser sa profession et guider la nouvelle génération d'artisans dans leur recherche d'excellence et d'innovation. Ils sont également invités à développer leur propre palette de compétences professionnelles, à apprendre de nouvelles techniques et à s'améliorer, sans jamais se reposer sur leurs lauriers.

Devenir Meilleur Ouvrier de France, c'est également transmettre et protéger les traditions.

## L'association des Maîtres Cuisiniers de France

Cette autre distinction est née en 1951. Depuis, elle œuvre pour soutenir et promouvoir l'art culinaire français, en France et à l'international. Une double mission incarnée par les chefs adhérents, à la fois ambassadeurs dans leurs établissements de cette recherche permanente de l'excellence et relais de ce patrimoine vivant auprès des apprentis.

Afin d'offrir le meilleur à leurs hôtes et d'inscrire l'art culinaire de demain dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement, les Chefs s'unissent avec les agriculteurs et autres artisans producteurs, véritables partenaires au service du beau, du bon et du sain. Les Maîtres Cuisiniers de France représentent le conservatoire du goût et des produits des terroirs français.

Un titre que Benoît CELLOT, chef à Racines a décroché l'année dernière.

## Maître Restaurateurs :

Créé en 2007 à l'initiative du Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française. Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme

et qualification du Chef, traçabilité, et saisonnalité des produits.

Le titre compte aujourd'hui près de 3300 restaurateurs répartis sur la métropole et les départements d'Outre-mer, il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.

Un audit a lieu dans l'établissement dès la demande effectuée. Il est basé sur les 3 aspects de la restauration : la cuisine, la salle, le service. Après validation le titre est accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans renouvelables.

Aujourd'hui, en Eure-et-Loir, 12 de nos restaurateurs œuvrent sous ce label dont nos restaurants Le Georges et La Cour.



## ESCOFFIER, Maître et disciples.

Auguste Escoffier, 1846 - 1935 est un chef cuisinier, restaurateur et auteur culinaire français.

Régulièrement cité par notre chef étoilé, Thomas Parnaud, il a été qualifié de « roi des cuisiniers, cuisiniers des rois », il a codifié, modernisé et professionnalisé la cuisine raffinée des palaces hôteliers. Créant dans des établissements de prestige de nombreuses recettes, reprises ensuite par d'autres chefs, il a fait connaître internationalement la cuisine française. Il a fait œuvre d'écrivain culinaire et a influencé les générations suivantes.

Il a développé le concept de brigade de cuisine en rationalisant la répartition des tâches dans l'équipe et en veillant à l'image de marque du cuisinier (propre, méticuleux, non buveur, non-fumeur, ne criant pas).

En 1928, ce chef, le plus célèbre de son temps, a été le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur.



## CONCOURS ET DISTINCTIONS.

Véritable pépinière de talents, Le Grand Monarque s'est toujours illustré à travers son personnel.

1994 Au bar, Cédric Baillet, chef barman, podium du meilleur barman de France.

2009 Le Georges obtient sa première étoile au Michelin.

2012 Le Spa décroche le Trophée Lumière de la beauté.

2013 Prix du meilleur Resort Spa en France.

2016 Podium et finaliste en 2020 en Pâtisserie Jérôme Bellegueille championnat de France de dessert.

2019 Premier prix du concours de la madeleine de Proust.

2019 Meilleure carte des vins par la Revue des vins de France.

2022 Prix du sommelier distinction honorifique accords mets vins académie internationale de la gastronomie.

2022 Au bar Océana Leconte remporte le concours MONIN création d'un cocktail.

2023 Tous les ans le Grand Monarque cité Terre des vins top 100.

2023 Angélique Evrard inscrite au MOF Gouvernante.

2023 Nicolas Duclos Inscrit au MOF Sommelier.

2023 Beatrice Besson Inscrite au concours meilleure Masseuse de France.

En cuisine, Le Monarque participe régulièrement au concours du pâté en croûte.



Label de restauration durable



Établissement trois écotables

 écotable®  
www.ecotable.fr

*Esprit Monarque*



## ŒNOLOGIE SAISON 2023-2024



# Les Canons « Club d'œnologie du Grand Monarque »

**R**ejoignez-nous pour apprendre à déguster et décrire les vins.

Chaque année, « les Canons » vous propose un programme de cours de dégustation dans ses locaux au Grand Monarque, pour un apprentissage simple et convivial. De 20h à 23h cours d'œnologie, dégustation, dîner.

**Aucune connaissance particulière n'est nécessaire.**

**Package dîner dégustation**  
dégustation en accords mets & vins.

**Une sélection de vins bio ou nature.**

**Une salle de dégustation unique**  
avec crachoirs individuels et verres adaptés. Vous pouvez choisir de suivre le cycle complet ou seulement les cours de votre choix.

**Dégustation d'une large palette de vins** selon les thèmes soigneusement sélectionnés par Frédéric Royant, agent de vigneron.

**À la disposition de chaque participant :**

- Une documentation sur le thème abordé.
- La liste des vins dégustés.
- Un œnologue passionné pour répondre à vos questions.

### PROGRAMME

#### Cours saison 23/24

• **Mardi 12 septembre 2023 :**

**Dégustation à l'Aveugle**

Initiation à la dégustation, respecter les 3 grandes étapes.

Vins Blancs et Vins Rouges.

• **Mardi 10 octobre 2023 :**

**La Loire**

Réchauffement climatique et le caractère Ligérien en question.

• **Mardi 14 novembre 2023 :**

**Savoie - Juras - Bugey**

Présentation géographique et découverte des cépages principaux.

• **Mardi 12 décembre 2023 :**

**Des Vins de Fêtes**

Effervescents, Oxydatifs, Oranges, Mœlleux, seul l'équilibre compte.

• **Mardi 09 janvier 2024 :**

**La Vallée du Rhône**

Présentation géographique, mono-cépage ou assemblage.

• **Mardi 13 février 2024 :**

**Vins Pur Jus, Sans Souffre**

Oser des chemins de traverse.

• **Mardi 12 mars 2024 :**

**Les grandes régions italiennes**

Présentation géographique et découverte des principaux cépages.

• **Mardi 09 avril 2024 :**

**Cépages rares ou disparus**

Folklore ou nécessité ?

• **Mardi 14 mai 2024 :**

**Dégustation à l'aveugle : vins Blancs**

Respecter la chronologie et être à l'écoute de ses sens.

• **Mardi 11 juin 2024 :**

**Dégustation à l'aveugle : vins Rouges**

Respecter la chronologie et être à l'écoute de ses sens.



**Disponible en coffret cadeaux sur la boutique en ligne [www.monarque.fr](http://www.monarque.fr)**

**Réservation indispensable :**

02 37 18 15 15 selon disponibilité max 15 pers.

**Lieu :** Grand Monarque

22, place de Epars - 28000 Chartres

**Tarifs en € :** 1 cours : 65 € - 5 cours : 300 € - 10 cours : 550 €

# P

## ortraits de vignerons



### **Romain Paire**

Le Domaine des Potiers est situé sur la commune de Villemontais en appellation Côte Roannaise. La famille Pothier l'a exploitée pendant des siècles. La vigne en occupait la majeure partie et quelques vaches étaient élevées sur les parcelles trop humides pour la culture de la vigne. En 2005, Romain Paire rejoint ses parents et s'installe à son tour. Les plantations continuent, le cuvage est modernisé et l'exploitation se tourne vers la culture biologique.



### **Coralie Delecheneau**

Depuis 2008, Coralie a rejoint Damien Delecheneau au domaine de La Grange Tiphaine. Damien avait, lui, repris le domaine familial en 2002. La Grange Tiphaine est située sur les appellations Touraine, Touraine-Amboise et Montlouis-sur-Loire. Toutes les parcelles sont en agriculture biologique et vendangées à la main.

Youpi, le domaine fête cette année en grande pompe ses 20 ans !



### **Pierre-Marie et Marie Luneau Papin**

Implanté au sud de la Loire, sur les coteaux ensoleillés du Sèvre et Maine, le domaine produit depuis le début du XV<sup>ème</sup> siècle des vins élaborés à partir du cépage Melon de Bourgogne. " L'homme vigneron est comme son terroir, toujours en éveil " ; et c'est ainsi depuis neuf générations au domaine Pierre Luneau-Papin. Après Pierre et Monique, c'est au tour de Marie et Pierre-Marie de cultiver avec fougue, respect et passion ce Melon de Bourgogne sur un domaine de 40 hectares.

Le résultat, une collection de 11 cuvées identitaires de muscadet Sèvre et Maine à déguster au domaine et dans les meilleures tables.



# Du vin dans l'ADN de la maison

## *La Cave*

**L**e vin, un des piliers indissociables de la riche histoire du Grand Monarque à Chartres. Une tradition qui se transmet depuis toujours comme un patrimoine génétique. Bertrand Jallerat, après son père Georges Jallerat, a su entretenir le trésor soigneusement gardé à la cave.

Plusieurs caves se repartissent les flacons, par région, par prestige, par couleurs...

Le lien avec nos amis les vigneronns sont si forts et si traditionnels que nous traverserons bientôt à la 4<sup>ème</sup> génération de ces « maisons de famille »

Les commandes se font depuis toujours pendant les primeurs, un rendez vous pour les heureux propriétaires d'allocations. Cette régularité sur

plusieurs générations offre au Grand Monarque l'incroyable richesse d'une carte proposant des verticales hors norme et rarissimes.

Nicolas Duclos, chef sommelier du Grand Monarque veille sur ce trésor depuis bientôt 20 ans. Le magazine Terre de Vins dévoile les 100 meilleurs cartes des vins de France chaque année, la carte du Grand Monarque y est toujours présente.

Le Grand Monarque est une place forte de l'œnologie et du vin en France.

La Revue du vin de France a décerné le prix de la meilleure carte des vins en 2019, et le prix « accord Mets & Vins » de l'académie internationale de la gastronomie a été remis l'an dernier.

Les récompenses ne cessent de s'enchaîner, venant saluer le travail

acharné de la famille Jallerat.

Retenez 30000 bouteilles, 3000 références, dont 1300 en Loire avec des allocations ou des millésimes quasiment introuvables.

Une carte en partie dédiée aux vins de la vallée de la Loire, en présence de très nombreux producteurs. 219 références en blanc et 175 en rouge !

Le Bordelais est également bien représenté, avec des références assez ciblées, déclinées en plusieurs millésimes. Par exemple : Château Sociando-Mallet de 2003 à 1996 (125 € en moyenne), Château Lynch-Bages de 2005 à 1975 (200 € en moyenne), Château Léoville Poyferré de 2005 à 1983 (106 € en moyenne) ou bien encore, pour les plus fortunés, vingt-neuf millésimes de Château Haut-Brion (entre 231 et 1 095 €) ou quatorze de Petrus (de 633 à 2 000 €).

# Grand MONARQUE

Hôtel & Spa

Quant au domaine de la Romanée-Conti, il occupe à lui seul une pleine page.

## Les prix :

Le coefficient multiplicateur évolue entre 2 et 5 en fonction des cuvées, avec une moyenne qui tourne autour de 3. Au chapitre des meilleures affaires, citons : les Coteaux-d'Encens Malvoisie de P. Guindon 1989 à 19 €, le bourgueil Cuvée prestige de Lamé Delisle Boucard 2000 à 30 €, le saumur blanc L'Ardile 2005 de F. et I. Bimont à 35 € ou, pour les jours de fête, le Château La Mission Haut-Brion 1995 à 220 €... moins cher que sur Internet ! Le Vosne-Romanée 2002 à 3 000 € la Romanée-Conti 1998).

## « Dans l'ADN de la maison »

Bertrand Jallerat a ouvert la Paulée, créée par son père, Georges, en 1982, aux Chartrains par le biais d'un marché. Il a aussi mis en place nombre d'événements comme des Happy hours des grands crus, pendant lesquels les vins sont dégustés au prix d'achat, la « Cave de Monsieur et Madame » permettant d'associer son propre vin au menu du Georges ou bien encore des soirées dégustation. Cette culture du vin est partagée par l'ensemble

du personnel, et pas seulement le sommelier. Elle représente l'une des cartes de visite de l'établissement. Bertrand Jallerat souligne : « Le vin est dans l'ADN de la maison ».

Les trois pépites du Grand Monarque Fiefs-vendéens, Cuvée Le Poiré, domaine Saint Nicolas : « Une découverte incroyable », selon Bertrand Jallerat.

Jasnières, domaine de la Roche Bleue : « Un vin abouti et gourmand. »

Sancerre, domaine François Crochet : « Une très belle minéralité. »



### Le Georges \*

30000 bouteilles 3000 références

Prix Sommelier 2022 Accord Mets et Vins par

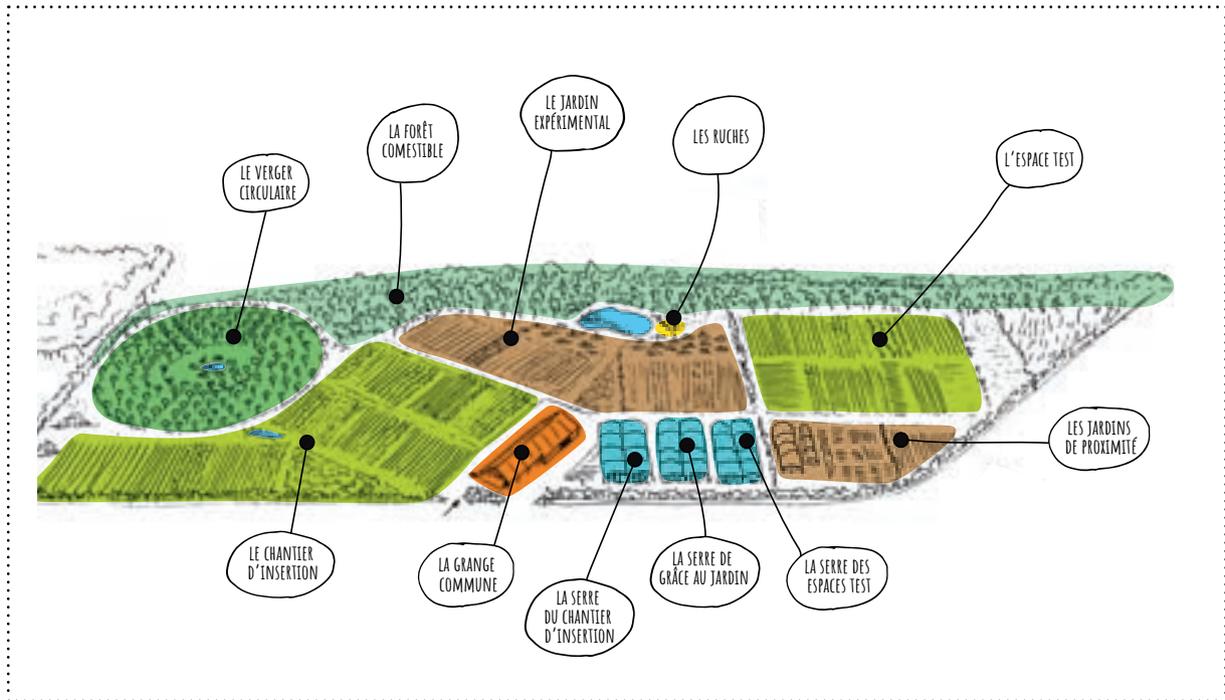
L'Académie Internationale de la Gastronomie

Carte des vins de l'année 2019 par la Revue des Vins de France

Top 100 du Tour des cartes 2023 par la Revue Terre de Vins



La carte des vins de l'année par la revue des Vins de France : Le Grand Monarque



# Grâce au Jardin à la Table du Georges

**T**homas Parnaud met en scène les premiers légumes récoltés de notre partenariat avec Grâce au jardin après les plantations de l'automne 21 et de l'automne 22. La forêt comestible commence à porter ses fruits. Il présente une carte issue de notre potager associatif et utilise par exemple la feuille de « Tuna », autrement appelé « l'arbre à salade », présente à la carte avec les ris de veau et le haricot vert marié à la gambas, très appréciés également de nos gourmets du Georges. Sont à la carte également radis, carottes, courgettes, légumes de saison.



L'échange entre Jean-Marie Lioult et Thomas est vertueux, ils s'apportent leur expertise respective, le réseau et la philosophie commune du monde associatif de la réinsertion.

La stratégie de développement dans le choix des légumes et leur saisonnalité. Que planter ? Quand ? Quels sont les légumes de demain tels le persil tubéreux et gingembre sont

des plantations nouvelles à venir.

Le partenariat est un échange de bon procédé consultation de Thomas pour les saisons, les souhaits, le Sourcing général, graines originelles et la mise en scène d'un festival naturel en dégustation.

Grâce au jardin, une exploitation maraîchère ? Alors que Grâce au jardin a commencé à produire des légumes en ce printemps 2023, vous êtes plusieurs à nous demander si Grâce au jardin était une exploitation maraîchère comme les autres. L'occasion pour nous de revenir sur notre projet associatif et la vocation de l'association. Le site Grâce au

jardin accueille différents espaces. La vocation première de l'association est d'aménager et équiper le terrain pour permettre au chantier d'insertion de GRÂCE, à un jeune maraîcher en espace-test et au jardin de proximité de venir produire leurs légumes dans un objectif d'insertion professionnelle, d'apprentissage et de solidarité avec les plus démunis. L'association Grâce au jardin ne cultive donc en son nom propre qu'une petite partie du site, le jardin expérimental ainsi que le verger et la forêt comestible. Mais ici aussi notre raison d'être n'est pas la production. Dès la création de l'association, l'objectif donné à ces trois espaces est de permettre de tester de nouvelles techniques de maraîchage et de les diffuser gratuitement dans les réseaux scolaires et professionnels ainsi que de former ou sensibiliser les scolaires issus des lycées professionnels et généraux. C'est en ce sens que des partenariats ont été noués avec le lycée Nermont ou le Château des Vaux. Les volumes produits par le jardin de Grâce au jardin resteront par nature modeste et une partie de la production sera distribuée aux associations d'aide alimentaire.



### Les nouvelles ruches

Les nouvelles recrues 2023 se comptent par centaines et se nomment Apis mellifera. Sous la houlette passionnée de Francesco, plusieurs ruches ont été installées sur le terrain. La première récolte riche en fleurs de colza a été faite en mai.



### Le jardin expérimental

Il a été mis en culture partiellement en 2022 et nous continuons à agrandir le terrain d'expérimentation cette année grâce à l'embauche de Cédric qui nous a rejoint en avril.



### L'espace test

Tous les terrains sont désormais équipés et l'espace-test sera disponible à la location dès la prochaine saison de culture. C'est la possibilité de tester le métier de maraîcher sans s'endetter dans des installations trop lourdes. Avis aux jeunes professionnels ! Faites circuler l'info.




**VOS DONNATIONS SONT DÉDUCTIBLES**  
**DE VOS IMPÔTS À HAUTEUR**  
**DE 66 À 75%.**



**Contact :**  
 Retrouvez toutes  
 les informations sur  
[grace-au-jardin.fr](http://grace-au-jardin.fr)



# Le Georges

## *L'art de l'EcoTable*

16

**D**epuis plus de 50 ans, la famille Jallerat défend les terroirs, les producteurs et un certain usage raisonné et plein de bon sens traditionnel des produits & des mets.

Ainsi, dès 2020, le Grand Monarque a été un des premiers hôtels en France à obtenir le label « Clef Verte », démontrant ainsi qu'une hospitalité durable était au cœur de ses priorités et de ses engagements.

Depuis son arrivée en 2018, le chef Thomas Parnaud a à cœur d'utiliser 90% de produits locaux, de travailler la quasi totalité d'un produit pour minimiser les déchets en respectant la saisonnalité.

Enfin, depuis 2020, le Grand Monarque soutient le projet « Grâce au Jardin », potager de maraîchage vivant et solidaire qui correspond aux valeurs de la maison.

Ainsi, ce sont ces démarches et bien d'autres qui ont été récompensées par 3 macarons EcoTable et la note de A au resto score.

De l'approvisionnement à l'assiette en passant par les fourneaux, EcoTable a évalué nos pratiques pour mesurer l'impact de notre activité.

Cette récompense est un honneur mais aussi une fierté car le Georges est non seulement le seul étoilé du département distingué par EcoTable mais aussi le seul restaurant d'Eure et Loir récompensé par 3 macarons.

Ce score valorise l'engagement de notre équipe et de notre restaurant pour l'environnement et n'est pas un aboutissement mais la poursuite d'une démarche durable, entre innovation et tradition, l'ADN gourmand de la famille Jallerat.

Le savoir-faire français en matière d'art de la table et de l'art de vivre est souvent associé à des valeurs telles que l'excellence, la qualité, l'élégance, la convivialité, le respect strict des traditions et l'attention aux détails. Les Français attachent une grande importance à la présentation des plats, des vins et des objets de décoration sur la table, ainsi qu'à

la manière de recevoir les invités. Ils ont une grande fierté à présenter leur culture culinaire et leur manière de vivre, qui sont empreints d'une certaine sophistication et d'un souci du raffinement.

L'art de vivre et l'art de la table sont ainsi considérés comme la mise en œuvre concrète de la tradition française de l'hospitalité, de l'élégance et du goût. Ces valeurs se retrouvent dans toutes les étapes de la préparation d'un repas, et les Français aiment transmettre ce savoir-faire culinaire et artistique de génération en génération.

**Engagé dans une démarche environnementale, le restaurant « Le Georges » à Chartres décroche le label Écotable.**

Un label qui identifie les restaurants aux pratiques durables.

Premier label de restauration durable, Écotable référence et valorise les établissements écoresponsables afin que chacun puisse choisir son restaurant à

partir de critères écologiques.

Créée en 2019, l'entreprise a développé un ensemble d'outils pour accompagner les restaurateurs vers une démarche vertueuse. Si en restauration l'écoresponsabilité passe par un approvisionnement de saison, bio et local, elle touche à bien d'autres critères, comme la consommation en eau et en énergie, la gestion des déchets, des invendus etc. C'est l'ensemble de ces axes qu'Écotable analyse grâce à son audit environnemental, qui mesure la cohérence écologique d'un restaurant et aboutit à l'obtention, ou non, du label Écotable.

**Le Georges : un restaurant engagé, labellisé 3 macarons Écotable**

Le Georges a une démarche écologique exemplaire et compte dans son approvisionnement au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables. Il favorise des produits locaux et français, issus de modes de production durables. (pêche durable, élevage extensif, agriculture biologique et/ou paysanne, agroécologie). Il privilégie des espèces de poissons dont les stocks ne sont pas surexploités et veille également à ce que ses agrumes ne soient pas traités, l'agriculture conventionnelle exposant les peaux et les zestes à de nombreux traitements. Sa carte, qui évolue en fonction des saisons, compte une part importante de végétal et systématiquement une assiette végétarienne. Le Georges bannit les œufs de poules élevées en cage et opte pour des œufs biologiques ou plein air. Il cherche à limiter les déchets, en réalisant des recettes anti-gaspi d'une part et en ayant mis en place des alternatives au tout jetable d'autre part. Les pelures et biodéchets de la cuisine sont triés et valorisés par une solution de compostage. Enfin, parce que sa démarche écologique est avancée, Le Georges met un point d'honneur à la partager à ses clients dans sa communication afin de les y sensibiliser.

Thomas Parnaud – Le Georges – Chartres – Le Grand Monarque - Le label Écotable répond à un besoin grandissant de transparence dans l'assiette.

**À propos d'Écotable**

Écotable est une entreprise dont la mission

est d'accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans leur transition écologique. Sa plateforme Impact, permet aux restaurants de mesurer leur impact écologique et de le réduire. Son label Écotable, identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France et les met en avant sur son site [ecotable.fr](http://ecotable.fr). Ils sont aujourd'hui près de 200.



**Le Georges  
Thomas Parnaud**

Cuisine locale et végétale, 90% de produits issus de la région Centre-Val-de-Loire, majoritairement BIO.

- 63 Productrices/ Producteurs avec qui nous travaillons en direct sans intermédiaires.
- Respect stricte des saisons.
- Travail des produits en leur intégralité.
- Utilisation des épluchures de légumes pour la réalisation de bouillons, servant ensuite pour les sauces, et autres préparations.
- Valorisation des restes de déchets dans le composteur mis en place.
- Réutilisation par la suite du composte par Grâce au Jardin.
- Partenariat direct avec le potager associatif et solidaire, « Grâce au Jardin », pour une partie des légumes utilisés au Georges (en maraichage sol vivant), découverte et utilisation de la forêt comestible sur les plats de la carte.
- Transport 100% éco-responsable des épices, vanille, cacao, chocolat, rhum, venant des Antilles Françaises (identitaire de mon origine native

La Martinique), transport de fret maritime uniquement à voile sans moteur par la goélette, « Le Très Hombrès ».

- Utilisation très forte des céréales dans ma cuisine, (la Beauce grenier de la France), on propose d'ailleurs depuis peu un pain signature, à base de deux blés des plus anciens, le Khorasan et le Rouge du Roc.

- Volonté de retranscrire notre Terroir dans l'assiette, produits issus de la chasse locale, champignons de cueillettes, plats devenus signatures comme l'œuf à la Chartres, le Rata Beauceron, la Barbue à la Chartres, des recettes emblématiques du patrimoine gastronomique local, tombées dans l'oubli et réinterprétées depuis 5 ans.

- Venir au Georges est donc une invitation au voyage dans notre belle région, mais aussi une empreinte de l'identité pluriculturelle du chef

- Tout comme la cuisine, la cave est dans une démarche de valorisation du terroir, riche de plus de 3000 références, dont plus de 1000 en Loire.

- L'art de la table également est très important : le choix des assiettes, le couteau réalisé avec un artisan de Chinon, à partir d'anciennes douelles de barriques de vins de Chinon, et un repose couteau en forme de tonneau.





## Portraits

# Nicolas Duclos

## Concours MOF Sommelier

C'est Olivier POUSSIER, meilleur sommelier du monde en 2000, un habitué de la maison Monarque qui a motivé Nicolas DUCLOS à participer à ce concours. Le MOF Sommelier est certainement un des plus complexes par les connaissances et techniques qu'il impose. De la théorie qui requiert de très vastes connaissances, à la pratique de la dégustation à l'aveugle, le challenge en impose !

Après des études au lycée hôtelier d'Angoulême et un Bep Bac Pro mention Sommellerie, Nicolas part en Dordogne, dans le restaurant Le Centenaire à Les-Eysies-de-Tayac, un établissement 2 étoiles où il fait ses premières armes en sommellerie. Il enchaîne par la suite les saisons d'hiver à Courchevel avant de vivre une belle expérience en Angleterre qui l'a ouvert sur les vins du monde. Arrivé en 2006 au Grand Monarque, Nicolas a assisté et participé au sacre du Georges avec la première étoile Michelin en 2009. Depuis, il exerce son métier avec passion avec pour décor l'une des plus belles caves de France.

Pour le concours MOF de sa spécialité, une préparation considérable est exigée ! Car le monde du vin est sans cesse en évolution, une partie des théories apprises autrefois a changé et évolué, sur les appellations, les cépages et les vignobles. « *Ce sera l'occasion de se remettre à niveau sur de nombreuses connaissances, malgré mes bases, j'ai une certaine appréhension* ». Nicolas devra donc consacrer de nombreuses heures à lire et consulter Internet, « *Je vais également dépoussiérer mes cahiers d'écoles. Je vais devoir réapprendre*

*les appellations que je maîtrise moins et les régions des pays étrangers. »*

Les boissons sans alcools sont en vogue et entrent peu à peu dans les mœurs et donc dans le concours depuis quelques années. Il nécessite des connaissances complémentaires notamment sur les cafés et les thés ainsi que leurs accords avec les mets.

Nicolas devra également réviser la partie technique en salle : carafage, décantage, le service avec un côté très scolaire mais fidèle aux traditions, « *les techniques de base que nous n'utilisons pas beaucoup au quotidien* ». À titre d'exemple d'épreuve : servir un magnum de champagne dans 12 coupes en une fois sans revenir sur les coupes.

La force de Nicolas : « *L'instinct du moment à l'opposé de ma faiblesse si j'anticipe trop* ». À chaque service, il s'adapte à l'instant, convive après convive, cherche, et doit réussir en quelques minutes à savoir ce que chacun désire en fonction des envies tout en respectant l'accord.

Si son niveau de dégustation à l'aveugle est bon, Nicolas précise que chaque jour est différent, car les sens réagissent différemment. Un exercice ultime qui demande un véritable entraînement. « *Nous allons trouver des thématiques et nous possédons une cave qui permet un large panel* ». Pour se faire, une semaine sera consacrée à une région ou un cépage. Afin de compléter cet entraînement, Nicolas va examiner les anciens concours et rencontrer d'autres professionnels.

.....  
*croisés*



# Angélique Evrard

## *MOF Gouvernante*

C'est un métier qui est resté longtemps confidentiel. Les médias ont permis de développer et d'expliquer cette profession notamment par le biais de reportages sur les palaces. Autrefois, le mot « gouvernante » signifiait souvent une personne âgée s'occupant de l'éducation d'un enfant au sein d'une maison. Petit à petit, le terme s'est associé à l'hôtellerie pour obtenir un rôle désormais connu et reconnu.

Depuis bientôt dix ans au Grand Monarque, Angélique EVRARD est entrée en tant que femme de chambre, s'occupant également des petits déjeuners avant de passer rapidement au contrôle des chambres. Sa rigueur et sa volonté du « toujours plus propre » comme elle le définit, ont imposé cette passionnée de travail. S'assurant du bon déroulement du service, des routines de propreté, elle souhaite « un ménage de Printemps tout au long de l'année ».

Disponible, volontaire, faisant preuve d'adaptabilité, Angélique possède une faculté de remise en question perpétuelle. Des qualités qui ont largement participé à l'accession du statut Best Western Plus et à deux renouvellements du classement quatre étoiles de l'hôtel (qui a lieu tous les quatre ans).

Sa culture du résultat lui permet de prendre également en charge la partie travaux, notamment la rénovation des chambres et salles de bain, par ordre de priorité. « *Le défi est de garder le style et l'âme baroque du Grand Monarque avec la modernité d'aujourd'hui* ». Particularité et complexité de l'établissement : chaque chambre est différente dans sa conception et ses matériaux. Une difficulté pour l'organisation mais une qualité pour les clients habitués qui

permet de les faire voyager en changeant de chambre.

Ce métier a des exigences techniques et des aptitudes marquées pour la communication, le sens de l'écoute, de l'organisation et de la gestion d'équipes. Au Grand Monarque, pas de turn over, un signe de bien-être au travail pour une équipe solide. Ce concours du MOF Gouvernant(e)s des services hôteliers permet de juger de toutes ces qualités. De nombreux domaines doivent être maîtrisés : agencement d'une chambre, nettoyages, désinfections, organisations de plannings, le tout intégrant des actions en relation avec le concept de Développement Durable. Sur ce point, la suppression des plastiques, mini bar composé uniquement de bouteilles en verre, des chaussons en bambou, des flacons pompes dans les chambres, permettent, parmi d'autres actions, d'obtenir le label Clef verte chaque année.

*« Être gouvernante c'est aimer particulièrement le soin apporté aux chambres mais aussi à l'établissement dans son intégralité. »*

Il faut être capable de communiquer avec des clients toujours exigeants et pouvoir apporter des réponses adaptées à leurs demandes, pour les aider à passer un séjour le plus agréable possible. A ce titre les personnalisations d'accueil et attentions particulières, notamment à chaque fête, sont primordiales.

Le point fort d'Angélique : la persévérance ! « *J'aime voir toujours plus haut.* »

Ce concours est la récompense d'un savoir-faire synonyme d'excellence et de perfection... À la Française évidemment.



## L'Excellence à la Française

**P**ousser ses salariés à s'engager dans des concours tels que le Meilleur Ouvrier de France peut être bénéfique pour plusieurs raisons. Tout d'abord, cela peut encourager les employés à développer leurs compétences et leur expertise dans leur domaine, ce qui peut améliorer la qualité du travail et la satisfaction au travail. De plus, cela peut également renforcer la réputation de l'entreprise en montrant son engagement envers l'excellence et la qualité.

Cependant, le « Made in France » est souvent associé à des produits de qualité, à une main-d'œuvre qualifiée et à une certaine fierté nationale. De plus en plus de consommateurs cherchent à acheter des produits fabriqués localement pour soutenir l'économie locale et réduire l'impact environnemental du transport de marchandises à travers le monde le « made in France » est souvent

considéré comme une qualité supérieure en raison des normes élevées de qualité et de sécurité en France. Les produits « Made in France » peuvent également aider à stimuler l'économie nationale et à soutenir les entreprises locales. Cependant, il est important de noter que la production nationale peut souvent être plus chère, ce qui peut affecter le pouvoir d'achat des consommateurs. Tout dépend des priorités de chaque personne.

Les concours de Meilleurs Ouvriers de France (MOF) offrent plusieurs intérêts pour les candidats qui souhaitent y participer :

1. Reconnaissance : obtenir le titre de MOF est une reconnaissance professionnelle importante et prestigieuse. Cela permet de se distinguer de ses concurrents et de se positionner comme un expert dans son domaine.
2. Passion : la plupart des candidats sont passionnés par leur métier et les MOF

sont une occasion unique de s'exprimer et de montrer leur savoir-faire.

3. Dépassement de soi : les concours de MOF poussent les candidats à se dépasser et à atteindre un niveau d'excellence dans leur métier. Cela permet de progresser et d'améliorer son savoir-faire.

4. Formation : pour les candidats qui suivent des formations pour préparer les MOF, cela permet d'acquérir de nouvelles compétences et de perfectionner leur technique.

5. Opportunités professionnelles : le titre de MOF peut ouvrir des portes pour des opportunités professionnelles, que ce soit pour trouver un emploi dans une entreprise prestigieuse ou pour créer sa propre entreprise.

En résumé, les concours de MOF sont une manière pour les artisans de se démarquer, de progresser et de trouver de nouvelles opportunités professionnelles dans leur métier.



*Thomas Parnaud - Chef du restaurant étoilé Le Georges*



*Romain Baudron - Chef de la Brasserie La Cour*



## DOMAINES DE COMPÉTENCES :

- Travaux neufs et rénovations chez les particuliers
- Vidéosurveillance - Alarme intrusion
- Portails motorisés - Borne de recharge de véhicule
- Chauffage, VMC
- Installation, entretien et maintenance industrielle
- Câblage informatique - Éclairage sportif
- Contrôle d'accès - Régulation - Domotique.



**L.T.E. SARL**

**Tél. 02 37 34 07 88**

10 rue Georges Charpak BP81073  
28302 Mainvilliers cedex  
contact@lte.fr

www.lte.fr



Fromages fermiers

Plateaux à la demande

Vins & Champagnes\*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



## FROMAGERIE

La Ferme Sainte Suzanne est une **fromagerie, crèmerie, épicerie fine** et **cave à vins**.

A deux pas de la Cathédrale, dans le cœur de ville de Chartres, vous trouverez des produits exceptionnels : **fromages AOP, fermiers** de nos régions sélectionnés par Richard Hamel, **Artisan Fromager, Crémier**.

Revendeur exclusif des Maisons **Petrossian** et **Barthouil**,

la Ferme Sainte Suzanne propose

- **Caviar** - **Saumons fumés sauvages** - **Foie Gras** -

Toute l'équipe de la Ferme Sainte Suzanne saura être disponible pour partager la **passion** de notre beau patrimoine, la gastronomie française !



4 rue de la Pie 28000 CHARTRES • Tel. 02 37 21 88 24

contact@fermesaintesuzanne.fr • [www.fermesaintesuzanne.fr](http://www.fermesaintesuzanne.fr)



# Bistrot Racines

“ *Sincère par nature* ”

**- Charlotte DE CALBIAC -  
L'art de recevoir,  
à la Française.**



Son sourire accueillant et son œil pétillant ne laissent personne indifférent ! Avec un parcours professionnel atypique qui ne doit rien au hasard, Charlotte compose avec le chef Benoit CELLOT, le binôme rêvé et complémentaire qui convient à l'esprit bistrannique et si

convivial de Racines.

Cette chartraine « 100% beauceronne » comme elle aime à le dire, a mené sa barque avec détermination et ambition. Avec une brillante scolarité marquée par une option théâtre et une classe européenne espagnole, Charlotte décroche un bac S avec mention très bien. Attirée par les sciences humaines et le rapport au corps, elle poursuit un cursus entre médecine et psychologie à Tours où elle met un premier pied dans la restauration à l'occasion d'extras le week-end, avant de s'inscrire au programme Erasmus en Espagne.

À son retour, elle s'installe à Bordeaux pour terminer sa dernière année de psycho. Elle en profite pour rentrer dans le milieu de la restauration bordelaise à Cafecito. Une expérience révélatrice qui lui ouvre les yeux sur son avenir professionnel qui sera confirmé par son passage au Mama Shelter en tant que chef de rang. « *J'ai adoré l'esprit corpo et humain de la maison, une bonne école* ».

Un projet de tour du monde se met alors en place. Canada, Etats- Unis, Asie, Indonésie, puis un an en Australie, dans un steak house de

luxe où cuisson et assaisonnements devaient être décrits avec précision « *J'ai perçu que le fait d'être française était un atout : L'art de vivre à la française, le sens du verbe, le savoir se mettre à table* ». Une exigence d'un service précis que Charlotte a parfaitement assimilé et qu'elle utilise au quotidien à Racines. Une qualité unanimement saluée et appréciée des « convives », un mot qu'elle préfère à « clients ».

Nouveau départ pour une durée de deux ans à Montréal dans un bar à sabrage « La Champagnerie », où elle s'initie à l'œnologie avec la sommelière de l'établissement. Une expérience qui a suscité en elle une passion et une vocation tout en incluant une notion de commerce. De retour en France, elle rentre à l'Haïtza, prestigieux hôtel et restaurant 2 étoiles à Arcachon en tant qu'apprentie sommelière. Elle en ressort avec le diplôme de « Conseillère en sommellerie », et avec mention s'il vous plaît !

Revenue en terre beauceronne, elle postule au Grand Monarque avec une lettre de recommandation de Simon VERGER, MOF « Maître d'hôtel option service et art de la table ». Chef



Proximité, professionnalisme, réactivité et engagement à vos côtés.

ASSURANCE • PLACEMENTS • PRÉVOYANCE

Petites et moyennes entreprises, commerçants, professions libérales et particuliers, votre agence MMA - CD Assur Conseil Chartres et son équipe d'experts vous conseillent et vous accompagnent dans vos projets



42, boulevard Chasles  
28000 CHARTRES  
02 37 36 40 00 • cd@mma.fr

Magali LENFANT • Brigitte VOLPI  
Christian WECKENMANN  
Fabrice LAJOIE • Philippe LEFEVRE

N°Orias : 07 010 618 - www.orias.fr

© Agence Conicrea

PAINS - VIENNOISERIES - PÂTISSERIES - SNACKING À TOUTE HEURE - 7 JOURS/7



Personnalisez vos pains !  
à votre image



Du lundi au samedi de 6h30 à 20h - Le dimanche de 6h30 à 19h

17 RUE DU GRAND FAUBOURG - 28000 CHARTRES - 02 37 21 16 30 - BOULANGERIE\_GRAND\_FAUBOURG

© PlaineVie Communication - 2023

de rang au restaurant étoilé Le Georges, puis réceptionniste, les qualités multitâches de Charlotte interpellent Bertrand et Nathalie JALLERAT qui souhaitent alors l'intégrer dans le projet Racines où elle officie dès l'ouverture en juin 2021 en tant que chef de rang. Elle prend possession des lieux naturellement dans un esprit fait sur mesure pour elle, et évolue rapidement pour devenir la brillante responsable de salle que l'on connaît.



**Remettre le produit et l'humain au cœur du repas, avec ses histoires et ses anecdotes.**

Tout un art de vivre, pour partager et créer des moments.

Accueil présentiel et téléphonique, réseaux sociaux, service, conseil œnologique, Charlotte est sur tous les fronts et dans plusieurs langues ! Son point fort : « le produit avant tout », la jeune femme a pris et utilise ainsi les codes de l'étoilé pour les adapter au bistrot avec une présentation parfaite de la carte accompagnée d'une mise en valeur des producteurs, à travers leur histoire et les anecdotes qui font la spécificité du produit.

Charlotte est aussi une femme de challenge : « je veux que le contact que j'ai sur une table ricoche sur les autres. » Elle met un point d'honneur à accueillir les convives, habitués ou non, avec un engouement identique et se plaît à les fidéliser. Elle aime les gens et souhaite créer un véritable moment avec le temps passé à table. « Le partage est une vraie valeur ».

Sa complicité avec le chef permet une véritable synergie entre la salle et la cuisine et elle se plaît à être : « *Ambassadrice de l'esprit monarque à la sauce Racines* ».

Concernant le vin, elle cherche et trouve des références à travers la presse spécialisée, les dégustations, ainsi que par la valorisation de producteurs déjà connus. Un travail continu placé sous le signe des rencontres et des découvertes.



**- Benoit CELLOT -  
La force tranquille  
de la Bistronomie.**



Normand et Beauceron, Benoit passe sa scolarité sur Chartres. Un Cap Cuisine, avec apprentissage au Tripot, durant 4 ans, puis il enchaîne avec un Bep. Il part ensuite dans les Yvelines pour d'autres expériences dans quatre

établissements, dont « Le bœuf à la mode », bistrot parisien typique « dans son jus ». De retour à Chartres en 2004, il est embauché en tant que second de cuisine au Madrigal, qui à l'époque était une brasserie puis participe à l'ouverture de la Cour en 2009 où il passe chef jusqu'en 2021, avant de se lancer dans l'aventure « Racines ».



Benoit nous définit sa cuisine : « *Je m'inspire du marché et de ce que proposent les producteurs locaux. Je pratique une cuisine d'instinct et de proximité. J'ai trouvé et pris de l'assurance dans cette voie. À Racines, j'ai*

**Les coups de cœur  
de Charlotte & Benoit :**

L'incontournable œuf mayo et les plats mijotés ou les ardoises à partager.

**Vins blancs :** Cépage Clairette – Cuvée PEREL - Domaine Saladin – Côtes du Rhône blanc.

Coulée de Serrant sur Savennières de Nicolas Joly : 100% chenin. Le Chardonnay de chez GOUFFIER

**Vins rouges :** Saint Pourçain – Pinot noir -Domaine Grosbot- Barbara – La chambre d'Edouard

Le saumur Champigny : Domaine de la porte Saint Jean : 100% cabernet franc.



pu pousser cette idée un peu plus loin ». Une manière de consommer intelligemment.

« Je compose au quotidien, je n'ai pas forcément de règles. Je réfléchis à mes plats quand j'ai le ventre vide, cela me rend plus créatif !. Je m'impose toujours un produit et deux accompagnements avec forcément un jus ou une vinaigrette, un condiment qui va twister le plat ».

Son titre de Maître Cuisinier de France lui a permis de rentrer dans une confrérie bienveillante avec des valeurs communes : « Nous sommes 250 personnes avec un devoir de transmission et une volonté de travailler avec les producteurs locaux ». Cette année, Benoit sera délégué régional, en charge de l'organisation du meilleur apprenti de France qui aura lieu au CFA de Chartres. Un nouveau titre qui s'ajoute à celui de meilleur formateur en cuisine en 2020.

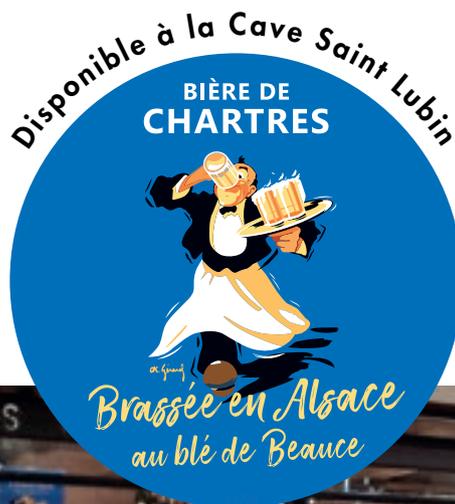
Pour l'avenir, Benoit veut continuer dans sa lancée et faire connaître l'établissement pour devenir une référence dans le territoire avec pour

objectif d'entrer au Bib Gourmand en 2024. Ce n'est pas sans fierté qu'il figure dans le livre les « 109 - chefs et recettes » du Gault et Millau. A noter que le label ECO TABLE est également en vue.

Concernant son binôme avec Charlotte : « Nous avons un bon équilibre. Elle est le feu, je suis la sagesse. Elle a apporté ses connaissances du vin et me soutient sur la partie commerciale ».

En quoi Racines peut représenter la France ? « Nous sommes représentatifs d'un terroir, nous avons une cuisine engagée qui défend les traditions sans la révolutionner. Nous nous affirmons de jour en jour et fidélisons les gens en développant par exemple des soirées thématiques. »

Prochain challenge à venir pour Benoit : Une participation au concours de championnat du monde de l'œuf mayo avec L'ASOM. (Association de Sauvegarde de l'Oeuf Mayo). Quel meilleur plat pour représenter l'esprit Racines ?



## LA CAVE S<sup>t</sup> LUBIN

VINS RÉGIONAUX · GRANDS CRUS  
CHAMPAGNE · BIÈRES · ALCOOLS  
SOIRÉES ŒNOLOGIQUES · CADEAUX  
· COURS DE DÉGUSTATION



28 rue du Soleil d'Or 28000 CHARTRES  
02 37 21 00 00 | cave-st-lubin@orange.fr  
[www.cave-saint-lubin.com](http://www.cave-saint-lubin.com)

**Mardi au Vendredi**  
9h45 • 12h30 - 14h • 19h15  
**Samedi** 9h30 • 13h - 14h • 19h30



# Le Madrigal

**I**nstallez-vous dans votre fauteuil en cuir, commandez l'un des cocktails légendaires de la carte et portez un toast.

C'est un bar aux lignes pures, où les cocktails sont confectionnés et servis avec passion. Un bar institutionnel, dont chacun des aspects vous surprendra et vous ravira. C'est un bar de style, né des standards des palaces, se hissant au-dessus des conventions c'est Le Bar.

Si l'imagination vous fait défaut, il vous suffit de regarder autour de vous, ce bar possède l'aura d'un club très privé - et d'un lieu de pèlerinage.

Le bar Le Madrigal est le QG inconditionnel de tous les beaucerons, depuis des générations. Il a su garder toute sa fierté et porte de nombreuses anecdotes au gré des générations qui se succèdent.

Paré de boiseries et de velours, la décoration y est pour quelque chose. Dans cette ambiance cosy et chaleureuse, il y règne une ambiance jazzy et tendance, à l'image de ces bars de grands hôtels parisiens.

L'équipe de barmen supervisée par Cédric vous accueille tous les jours de midi à 1h du matin

Le champagne, la collection de vieux whisky et les cocktails sont tout simplement meilleurs lorsqu'ils sont dégustés à Chartres au Grand Monarque.

### **SPEAK EASY**

Comme tous les bars tendance qui se respectent Le Madrigal offre à sa clientèle (sous conditions) la possibilité de privatiser 2 caves pour des « SPEAK EASY ». Des endroits un peu confidentiels pour se réunir et s'éloigner des oreilles des murs. Ces caves se prêtent parfaitement aux diners en petits comités, apéritifs dégustations de vins et bouchées fines ou fin de soirées le temps d'un digestif dans la cave à eaux de vie.

### **RESTAURATION & SNACKING**

Le bar Le Madrigal offre une formule de restauration aux heures de service, carte identique à la brasserie La Cour, tous les jours.

En dehors des heures de repas une carte de snacking est proposée dans

laquelle vous retrouvez.

Le croque à la truffe – le Fish & Chips – le foie gras et toast de pain de campagne – les huitres – le labneh – la planche de charcuteries et fromages à partager – Le pâté de Chartres – les desserts.

### **LE SON**

Créée par notre DJ Simplicite, notre nouvelle playlist capture parfaitement l'esprit du bar – un esprit audacieux, intemporel mais toujours aussi résolument contemporain. Nous espérons que cette playlist deviendra celle qui vous accompagnera à chaque instant de vos moments au Madrigal.

### **Contactez-nous**

#### **Adresse :**

Hotel Le Grand Monarque - 22 place des Epars – 28000 Chartres

#### **Réservez dans l'un de nos restaurant :**

Tél.: +33 (0)237181515 - E-mail: madrigal@monarque.fr

#### **Soyez le premier informé :**

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez les offres et promotions sur [www.monarque.fr](http://www.monarque.fr)

# Spécialité Chartraine

## Pâté de Chartres

### INGRÉDIENTS

**Pour 1 pâté de 12 personnes**

**PÂTE À PÂTÉ DE CHARTRES**

1 l d'eau  
 10 oeufs  
 150 g de sel  
 4 kg de farine  
 1,5 kg de beurre

**CHAIR À PÂTÉ DE CHARTRES**

1 kg de viande de canard sauvage  
 250 g de sauté de veau  
 750 g de gorge de porc  
 125 g de foie gras de canard cru  
 100 g de foie gras cuit  
 35 ml de porto  
 35 ml de cognac  
 14 g de sel par kg de farce  
 4 g de poivre par kg de farce  
  
 1 oignon  
 1 échalote  
 sarriette  
 beurre



La veille, mélangez l'eau avec les oeufs, le sel et la farine, en ajoutant le beurre bouillant à la fin. Façonnez en boule et réservez au frais. Coupez la viande en gros morceaux et faites-la mariner avec le porto, le cognac, le thym et le laurier pendant 8 heures.

Le lendemain, faites confire l'oignon et l'échalote doucement avec un peu de beurre et de la sarriette. Hachez un tiers de la viande à la grosse grille et découpez en petits dés au couteau les deux tiers restants. Mélangez délicatement tous les ingrédients et assaisonnez de sel et de poivre. Réservez.

Beurrez un moule à bords hauts. Étalez la pâte sur 4 millimètres d'épaisseur et foncez le moule. Remplissez de farce en ajoutant au centre un gros morceau de foie gras cuit. Ajoutez de la farce au-dessus de la hauteur du moule puis recouvrez avec un morceau de pâte. Soudez fortement les pâtes entre elles. Faites une cheminée (trou avec la pointe d'un couteau au centre pour laisser s'échapper l'air) avec du papier aluminium. Dorez le pâté à l'oeuf. Réservez une heure au frais avant cuisson.

Préchauffez le four à 155 °C. Faites cuire 2 heures. Une fois le pâté cuit et refroidi, démoulez-le. Entourez-le de papier film puis de ruban adhésif afin que le pâté ne se déforme pas au moment où l'on verse la gelée. Versez de la gelée tiède, que vous aurez réalisée avec les carcasses de canard, en plusieurs fois par la cheminée. Laissez refroidir complètement puis retirez le film. Réservez pendant 2 jours au frais avant de déguster.

Servez le pâté de Chartres avec des cornichons ou des cerises à l'aigre-doux.



# DEJOIE COUVERTURE



e  
c  
o  
u  
v  
e  
r  
t  
u  
r  
e  
  
r  
i  
e  
  
z  
i  
n  
g  
i  
n  
g  
  
i  
s  
o  
l  
a  
t  
i  
o  
n  
  
c  
h  
a  
r  
p  
e  
n  
t  
e

[www.dejoie-couverture.fr](http://www.dejoie-couverture.fr)  
Courville s/ E. - tél. 02 37 23 81 63  
Guyancourt - tél. 01 30 48 94 67



## Grand MONARQUE Hôtel & Spa



Coffrets Cadeaux - Cagnotes - Reconnaissance

[www.monarque.fr](http://www.monarque.fr)



Toute l'équipe **Maison Pont** est heureuse de vous accueillir dans sa boutique



**Savoir-faire technique confirmé**

Salle d'examen de vue, adaptation des lentilles de contact, spécialiste basse vision (DMLA), verres solaires correcteurs.

**Choix de lunettes inégalé**

Tant pour leur esthétique que leur qualité technique, modèles faits main, de créateurs et de grandes marques.

**Qualité de service personnalisé**

Où convivialité, conseils techniques et esthétiques vous accompagnent dans le choix de votre équipement de vue.

Optique & visagisme depuis 1920

**Lundi** de 14h à 19h – **Mardi au samedi** de 9h à 19h  
**02 37 36 59 89** – 28 Place du Cygne – 28000 Chartres



**BMW  
MOTORRAD**

**NOUVELLE BMW R 18 ROCTANE**

UNE VIRÉE AVEC STYLE



**MAKE LIFE A RIDE**

**BIENTÔT DANS VOTRE CONCESSION  
BMW MOTORRAD CHARTRES**



Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer



# Maison Blanche collection

## *Nouveau projet de réhabilitation à Bièvres*

### ACCUEIL

La Villa fait partie de ces maisons de familles historiques, qui ont une âme, revisitées et restaurées pour permettre d'accueillir une clientèle en recherche d'une atmosphère chaleureuse et conviviale où il fait bon vivre, travailler et même bouquiner près d'un bon feu en hiver, comme à la maison.

Une palette de services sont proposés comme le petit déjeuner, une restauration traditionnelle, cuisine maison et de saison.

Un spa est à disposition offrant tout un espace détente, un bassin jacuzzi sauna douche sensorielle fontaine de glace et 2 cabines de massage, sur réservation dans la limite des places disponibles.

La Villa offre un accès au parc privé de 7 hectares de bois et prairies, parcours botanique pédagogique d'essences d'arbres rares, potagers, vergers, ruchers, 3 huttes de charme dans les bois pour une expérience immersive en milieu naturel.

- Séjours individuels à la carte.
- Séjours séminaire en formule nuit pdj salon privé pauses déjeuners diners

- Privatisation de la villa pour réceptions privées.

- Privatisation de la Villa pour réception + orangerie + traiteur organisation de mariages ou événements privés et ou professionnels.

Située à 30 mn de Paris accessible en RER.

### LA DÉCORATION

Chic et subtile la décoration sera le reflet de ces maisons de famille un peu revisitées dans les codes des « Maisons Hotels ». Tout le confort d'un 5 étoiles avec le sentiment d'être dans un écrin où vous êtes chez vous. À taille humaine, entourée de ses parquets et mosaïque d'origine, la Maison garde toute son âme. Le choix de matériaux authentiques et naturels s'inscrit dans une philosophie de respect de l'environnement et d'un contrat conceptuel autour de la nature, de la forêt et du végétal. À l'extérieur, la Maison se loge au cœur d'un écrin de verdure de 7 hectares. La réalisation d'un parcours pédagogique des différentes essences de bois, un jardin japonisant pour se ressourcer, un grand potager et un verger pour fournir le restaurant « De la Terre à l'assiette », des ruches.

### L'ORANGERIE

Une orangerie de 200 m<sup>2</sup> accueille nos hôtes dans le cadre de privatisation ou séminaires.

### LES CHAMBRES

18 chambres décorées avec soin et respect de l'architecture de la maison, toutes équipées de salle de bains et toilettes individuels plateaux courtoisie. La thématique offre une ambiance élégante actuelle et confortable. Les chambres sont de tailles différentes entre 25 et 30 m<sup>2</sup>.

### LE SPA

Le spa est un service dédié aux résidents de la maison et offre un cadre relaxant détoxifiant et zen. Les équipements sauna jacuzzi fontaine de glace douche sensorielle et cabines de massages vous apporteront le bien être en toute circonstance.

### LA RESTAURATION

« De la terre à l'assiette » un concept de restauration éthique et respectueux, La Villa propose une cuisine traditionnelle dite de famille, exploitant les fruits et légumes du domaine et en se fournissant

chez les producteurs locaux dont la liste est disponible sur demande.

Entrée plat et dessert du jour tous les jours offrant des recettes traditionnelles françaises comme par exemple les œufs mayonnaise, blanquette de veau, et clafouti aux cerises du jardin.

Une courte carte de snacking est proposée ainsi que quelques plats à la carte au gré des saisons.

### RECEPTIONS & SEMINAIRES

La Villa est un endroit idéal pour recevoir des événements privés ou professionnels. Proche de Paris mais au cœur de 7 hectares de verdure, très accessible depuis l'autoroute ou les

transports en commun.

Plusieurs formules de privatisations vous sont proposées :

- Privatisation de l'ensemble : villa + orangerie ou villa seule avec une offre à tiroir pour les prestataires.

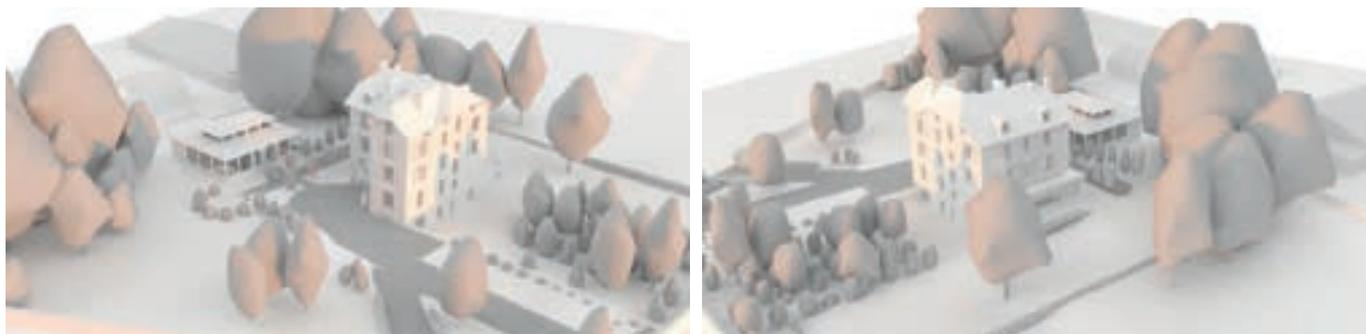
Facilité de parking, cadre élégant ouvert sur le parc, une orangerie de 200 m<sup>2</sup> à disposition avec terrasse, extérieure, local traiteur vestiaires et sanitaires. Un accès pour les véhicules pro et réfrigérés est prévu avec le dispositif électrique nécessaire.

Une force de proposition est à votre disposition pour construire votre événement avec une palette de

prestataires de qualité. Traiteur, matériel, DJ sonorisation, lumières, soirées à thème casino etc...

### TOURISME

La ferme de Viltain  
Golf Saint Marc  
Golf de la Boulie  
Parc des côtes de Montbron  
Parc de l'Eglantine  
Musée de la toile de Jouy  
La haute vallée de la Bièvre  
Ecopark adventure  
Promenades et chemins de randonnées  
Bois chauveau  
Circuits historiques  
Château de Versailles



# Maison Blanche Collection

*Sologne une maison d'hôtes 5\* à la campagne*



**Maison Blanche Sologne – La Framboisière**

La Ferme des Guillaumes, 45620 Isdes

Téléphone : 06 68 25 50 95 – Mail : [maisonblanchesologne@monarque.fr](mailto:maisonblanchesologne@monarque.fr)

Contact Presse

Nathalie Jallerat : 06 03 10 11 12 - [nathalie@monarque.fr](mailto:nathalie@monarque.fr)

# L'EXPO DOISNEAU

Dans les yeux de

# PICASSIETTE

Du 1<sup>er</sup> Juin au 31 Octobre 2023



Au cœur de  
la Maison Picassiette  
22 rue du repos  
28000 Chartres

Scannez et  
réservez  
vos billets



## Créons sur-mesure votre cadre de vie



Menuiseries PVC, aluminium, bois,  
Portes d'entrée, Portes de garage,  
Volets roulants & battants,  
Portails & Clôtures, Stores banne,  
Alarme, Service dépannage

*Fermetures Euréliennes  
les fermetures qui vous conviennent !*

2 rue Charles Coulomb  
28000 CHARTRES

@ : fermetureseureliennes@orange.fr  
www.fermetures-eureliennes.fr



## Kia EV6 GT. 100% électrique.

Le crossover électrique hautes performances.



**Kia Chartres**  
Rue Gilles de Roberval, 28630 Nogent-le-Phaye  
Tél.: 02 46 72 22 22 | 



**Kia Dreux**  
Rue de Strasbourg, 28500 Vernouillet  
Tél.: 02 37 42 69 23 | 



Consommations mixtes de Kia EV6 GT : de 16,5 à 20,6 kWh/100 km.

\*Garantie 7 ans ou 150 000 km (\*1) des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Movement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. Voir kia.fr





*Bien-Être*



# EKSPERIENCE

SEA · SCIENCE · SENSES™



A NEW PREMIUM HAIRCARE ERA.  
THE POWER OF SEA, SCIENCE  
AND SENSES, FOR OUTSTANDING  
HAIR BEAUTY RESULTS.

CONSCIOUS HAIR BEAUTY.  
CLEAN, VEGAN & SUSTAINABLE.



## Portrait Johanna

**C**hartraine depuis l'enfance, Johanna a suivi des études de commerce, CAP, BEP puis BAC PRO. Elle commence sa carrière professionnelle dans la vente en bijouterie avant de se voir proposer une formation pour travailler dans la première onglerie de Chartres, il y a 22 ans. Un commerce qu'elle a géré pendant dix ans. Arrivée en juin 2011 au spa du Grand Monarque, elle est d'abord embauchée pour le poste de manucure - prothésiste onguilaire, puis passe rapidement spa manager.

Johanna est une passionnée du monde de l'esthétique depuis toujours. *« J'aime rendre les gens mieux dans leur peau. Il est important de se regarder dans le miroir et de se mettre en valeur sans pour autant passer des heures dans la salle de bain. Il suffit de bons conseils techniques à la portée de tous et des soins à faire à la maison pour faire perdurer les bienfaits du spa ».*

Concernant son poste de manager : *« C'est un métier où il faut satisfaire tout*

*le monde : la direction, l'équipe et les clients. Il est indispensable de se remettre en question, fédérer ses collègues, et connaître les équipements pour satisfaire notre clientèle. ».* Minutieuse et exigeante, Johanna pratique encore le LPG (raffermissement de la peau par stimulation des cellules), la manucure, la pose d'ongles et le maquillage permanent.

Elle ne tarit pas d'éloges sur son lieu de travail, un des plus grands spas urbains avec ses 850m<sup>2</sup> avec ses nombreuses cabines, une piscine, un jardin et un salon de coiffure. Un véritable cocon qui permet de s'occuper de la clientèle de A à Z dans un cadre très chic. Cet écrin de détente a remporté deux concours importants : Trophée Lumière de la beauté en 2012 et meilleur Resort Spa en 2013. Le concours du meilleur spa praticien est actuellement en préparation avec Béatrice. Rénové il y a quelques années, il va prochainement bénéficier d'une nouvelle décoration des cabines et d'un changement de mobilier de jardin.

Ce spa a été créé à partir des rituels de soins, inspirés des pratiques et des secrets de beauté de bien-être de l'Antiquité avec trois univers autour des soins signatures : Rituel Be By oriental, thermal et essentiel. Proposé depuis deux ans, le rituel évasion propose quant à lui un massage détente, véritable soin défatiguant pour le visage, le dos, le cuir chevelu et la nuque. Quant au massage à la bougie, il est l'un des plus grands succès de l'établissement. Très relaxant, à base de beurre de karité, il adoucit le grain de peau pour une véritable sensation cocooning. Détente assurée.

Des soins et bien d'autres encore que vous pouvez retrouver dans nos nombreux coffrets cadeaux.

**Spa & Salon Haute Coiffure  
By Monarque**

22 Place des Epars,  
28000 Chartres

**Informations et réservations  
au 02 37 21 40 97**



## Le goût du raisin sur la peau



Véritable bulle hédoniste, les amateurs de vins millésimés ont la possibilité de découvrir des pépites qui se cachent dans les caves de plus de 900 ans de cet établissement de prestige. Mais pas que... Bientôt, les vinophiles peuvent désormais profiter des protocoles de soins millésimés élaborés par la marque de

vinocosmétique haut-de-gamme bourguignonne. Les Climats de Bourgogne, inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité, ont une renommée internationale. Vinésime perpétue l'excellence et la notoriété de ces cépages au travers de cosmétiques d'exception, naturels et respectueux de l'environnement. Une approche des soins haut de gamme différenciante qui a su séduire le Grand Monarque, spécialiste de la vinothérapie et animé par une philosophie de durabilité.

De la gastronomie au bien-être, tous les sens sont en éveil. Une expérience sensorielle à 360° aboutie et unique qui fait de cet établissement à la renommée internationale le nec plus ultra pour les amateurs de vinothérapie !

### **Les bienfaits du raisin sur la peau - Vinesime**

Imprégnez-vous d'un joli pinot noir, ou d'un grain de chardonnay pour ressentir l'ivresse des bienfaits et des parfums de la nouvelle marque du Spa VINESIME.

Pour une expérience complète jusqu'au bout des sens, pour les passionnés de l'art du vin après une dégustation à la table du Georges livrez vous au Spa pour parfaire l'expérience sensorielle.

La marque VINESIME s'inscrit parfaitement dans la philosophie de la maison, elle fait sens tant dans l'esprit de famille que par son expertise du vin et de la gastronomie. Nous vous invitons à découvrir cette marque française dès la rentrée de septembre. Une journée de lancement sera consacrée à la présentation des produits.



## La Marque

Créée en 2015, Vinésime est la première marque de cosmétique attachée à des vignobles prestigieux.

- VINÉSIME a remarqué le pouvoir anti-âge unique du Pinot Noir, grâce à notre partenariat avec l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (INSERM) de l'Université de Bourgogne.
- La marque utilise des matières premières de la plus haute qualité disponible grâce à une viticulture écologique et biologique.
- Un mélange d'héritage mondial et de science botanique avancée, une marque vinocosmétique dédiée à la création de soins de la peau professionnels uniques et sensoriels.
- Une vision globale de l'anti-âge à 360°, de la vinocosmétique à la nutricosmétique et aux fragrances, des solutions de beauté in & out, une expérience sensorielle immersive.



## Nutricosmétique

- Une solution nutricosmétique innovante inspirée du French Paradox et basée sur une matière première issue d'un vignoble prestigieux\*. Notre complément alimentaire apporte des bienfaits beauté, santé et bien-être. Une routine beauté 360° pour des soins IN & OUT.

*\*Charmes-Chambertin Grand Cru*

- La concentration en actifs d'ÉLIXIR DE LA VIGNE permet d'améliorer l'uniformité, la fermeté et l'élasticité de la peau. Elle protège également les cellules contre les stress oxydatif en agissant de l'intérieur.
- Elle permet également d'améliorer le système cardiovasculaire et d'agir sur la beauté des ongles et cheveux, ainsi que sur le bien-être corporel en réduisant la sensation de jambes lourdes.
- 100% Made In France, sans gluten et sans colorants ni conservateurs.
- Cure de 14 jours – 14 ampoules de 15 ml.



## Une marque récompensée

- VICTOIRES DE LA BEAUTÉ\* 2018 - 2019 LAIT CORPS AUX POLYPHENOLS DE CHARDONNAY.
- VICTOIRES DE LA BEAUTÉ\* "RESPONSABLE" 2021- 2022.

Les Victoires de la Beauté "Responsable" mettent en avant des produits efficaces, clean et de qualité  
Notes obtenues :

- Pulpe Exquise : 19.60/20
- Fine de Beauté : 16.46/20

*\*L'obtention d'une Victoire de la Beauté repose sur la réussite d'un Examen Qualité® qui sollicite l'avis critique de consommateurs et repose sur 3 critères :*

- Test de l'efficacité des produits par un jury de consommateurs.
- Analyse de la composition par les experts d'INCI Beauty.
- Recyclabilité des produits vérifiée par l'organisme CITEO.



## Protocoles de soins Vinésime - Pour femme et homme

Vinésime élabore, à partir de sa nature prodigieuse, des extraits cosmétiques millésimés issus de vignobles prestigieux et les couple à un extrait remarquable de cassis noir de Bourgogne pour donner naissance à un complexe d'actifs exclusif aux propriétés synergiques et précieuses. La peau est fortifiée, son éclat inégalé et sa beauté

### Soin du corps

#### **Voyage Grand Millésime**

Gommage, Massage, Enveloppement

Durée : 100 min

Immergez-vous avec délectation au cœur des vignobles, un voyage ultime au sein des plus beaux Climats mis au service de votre beauté. Une évanescente gourmandise qui permet de dévoiler tous les secrets de la vigne. Un gommage grand cru pour affiner le grain de peau, un massage stimulant puis relaxant pour réveiller le corps et un enveloppement anti-âge pour sublimer la peau.

#### **Divine Escapade dans les Vignes**

Alliance de manœuvres manuelles et aux ballotins relaxants au marc et pépins de raisin

Durée : 50 min

Inspiré du soin Thaïlandais ancestral "les tampons de Siam", ce soin drainant et relaxant mêle des techniques manuelles complétées par des manœuvres réalisées avec des ballotins chaud au marc et pépins de raisins. Une escapade au cœur des vignes pour une détente du corps et de l'esprit.

### Soin du visage

#### **Force Vitale de la Vigne**

Gommage, Massage, Masque

Durée : 50 min

Un soin global anti-âge pour un éclat incomparable, un lissage de la peau et une peau plus ferme, une efficacité prouvée. Le Complexe A2OC\*, aux propriétés oxygénantes et anti-oxydantes booste l'énergie de la peau et renforce ses défenses.

\* Anti Oxydant et Oxygénant Cellulaire



**Anne, Alice & Pauline, coiffeuses de votre Spa & Salon Haute Coiffure**

**Informations et réservations au 02 37 21 40 97**

**Spa & Salon Haute Coiffure By Monarque**

22 Place des Epars, 28000 Chartres

# En vue

## Le Grand Monarque, mécène de la cathédrale Notre-Dame de Chartres

Le jeudi 13 avril 2023, l'association *Chartres, sanctuaire du Monde*, a eu le plaisir d'accueillir dans la cathédrale une délégation de la Fondation d'entreprise AG2R LA MONDIALE POUR LA VITALITÉ ARTISTIQUE, en présence des représentants de l'État (Anne Embs, conservatrice Régionale des M.H, Irène Jourd'heuil, Conservateur des M.H, Daniel Alazard, Maître d'ouvrage de la cathédrale de Chartres) pour une visite de chantier.

La Fondation AG2R La MONDIALE s'est engagée en 2019 pour restaurer les baies 126 et 34, baies du transept sud de la cathédrale.

Malgré un retard de chantier dû à 2 ans « d'interruption covid », la baie 126 vient d'être reposée après restauration ; le 13 avril, des membres de la Fondation et leurs invités ont pu accéder, par les échafaudages du transept sud, aux vitraux restaurés : grand moment d'émotion en admirant de tout près cette baie illisible il y a 2 ans car totalement obscurcie par les poussières, et aujourd'hui toute pleine de couleurs et se laissant traverser par la lumière !

Les 2 lancettes\* de cette baie\* représentent l'une Agée et Abacuc et l'autre Saint Antoine et Saint Paul Ermite ; sainte Paule et sainte Monique en petit format au bas du vitrail. Un évêque (donateur) dans la rose.

Bertrand Jallerat représentait le club des bâtisseurs au cours de cette manifestation.



En 2018 le « club des bâtisseurs » a été fondé pour contribuer à la sauvegarde de la cathédrale Notre-Dame de Chartres. Bertrand et Nathalie Jallerat, ainsi que Thomas Louis, sont à l'initiative de ce projet, hébergé par *Chartres, sanctuaire du Monde*.



Ils ont su convaincre une dizaine d'entrepreneurs de la région chartraine de se rassembler pour apporter des fonds au titre du mécénat d'entreprises, devenant ainsi « les bâtisseurs d'aujourd'hui ».

L'apport du club des bâtisseurs est affecté à la restauration de la baie 127 située dans le bras ouest du transept nord de la cathédrale.

A la fin de l'année 2023, le club des bâtisseurs travaillera à recruter de nouveaux entrepreneurs pour être plus nombreux à œuvrer aux futurs chantiers de restauration de la cathédrale.

L'association *Chartres, sanctuaire du Monde* compte en effet s'impliquer fortement dans l'opération « Chartres 2024 : millénaire de la cathédrale ». Alertés par le mauvais état du beffroi de la cathédrale limitant l'usage des cloches, l'association, avec le soutien du club des bâtisseurs, souhaite s'engager dans le financement d'un carillon pour la cathédrale de Chartres.

Soyez nombreux à nous rejoindre pour soutenir ce beau projet, validé par Monseigneur Christory, évêque de Chartres, soutenu par la famille Jallerat. Venez ainsi les « bâtisseurs d'aujourd'hui ».

*Anne-Marie Palluel*

\*Une baie : deux lancettes et une rose

L'association C.S.M, crée en 1992 par Pierre Firmin-Didot, mobilise des mécènes en France et à l'étranger, pour participer à la sauvegarde et au rayonnement de la cathédrale de Chartres.

### Le club des Bâtisseurs :

Le Grand Monarque  
Acer Finances  
Viron  
Lorillard  
Edix (Vincent HAMMON)  
M2H  
Novo Nordisk  
Tribouillet  
Groupe Berteaux (BMW)  
Bertrand Hainguerlot

# PRODUITS PREMIUM

SOURCÉS ET SÉLECTIONNÉS PAR TRANSGOURMET

CHARCUTERIE  
VIANDE  
VOLAILLE

MARÉE  
PLAT PRINCIPAL  
GARNITURE

PRIMEURS  
FROMAGES  
ÉPICERIE FINE

GLACES  
PÂTISSERIE  
BOISSONS

  
TRANSGOURMET

Transgourmet est le fournisseur national des matières premières, produits frais (viande, marée, fruits & légumes), Premium et d'épicerie nécessaires aux professionnels exigeants et engagés.

Grâce à son **concept One Stop Delivery** unique sur le marché, Transgourmet livre en une seule fois et du jour pour le lendemain l'intégralité des besoins de ses clients, y compris les fruits & légumes !



**FLEUR DE SEL  
FUMÉE GRAND  
CRU DE BATZ**  
Boîte de 100 g  
Colis de 12  
Code : 250714



**SAUCISSON SEC  
DU DOMAINE  
ABOTIA**  
Pièce de 300 g  
Sachet de 5 x 5  
Code : 300925



**LOMO DE PORC  
DU DOMAINE  
ABOTIA**  
Pièce de 1 kg  
Colis de 5  
Code : 301399



**CAMEMBERT  
DE NORMANDIE  
AOP 20 % M.G.**  
Pièce de 250 g  
Colis de 6  
Code : 221189

## TRANSGOURMET CENTRE OUEST

6 rue les Grands Champs - ZA Les Maisons Neuves - 36330 Velles  
0826 101 732 (0,15 € / min) ou 06 80 46 38 17



Expert  
en armoires électriques  
& solutions connectées

[www.b2ei.com](http://www.b2ei.com)  
02 37 24 08 59  
[contact-ibypi@b2ei.com](mailto:contact-ibypi@b2ei.com)  
[.../company/b2ei-chartres](https://www.linkedin.com/company/b2ei-chartres)  
3 rue Réaumur - 28000 CHARTRES

## INSTALLE ET GÈRE VOS INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

Particuliers ou entreprises gérez tous vos points de charges sans abonnements.

Éligible au programme Advenir.



## HyPE



Une **armoire électrique** hybride photovoltaïque, destinée à répondre à un besoin d'autoconsommation avec stockage.

## IRVE



Bénéficiez de l'expertise B2Ei et de notre offre sur mesure pour la mise en place de votre projet d'électromobilité. À vos marques, prêt, chargez !

## IbyPi



Le **seul** gestionnaire de charge multimarque pour bornes de recharge de véhicules électriques



# Le Grand Monarque

## *Installation vertueuse*

**C**onsommer de l'énergie, c'est consommer des ressources. Quand nous réussissons à apporter autant de confort sans consommer autant d'énergie, nous contribuons à préserver notre planète pour les générations qui viennent. Au Grand Monarque, cette préoccupation est la nôtre. Mais gérer l'énergie n'est pas notre métier.

Pour gagner en efficacité dans notre établissement, nous nous sommes tournés vers les professionnels qui nous accompagnent : B2EI notre bureau d'études et de réalisation d'armoires électriques qui a lui-même fait appel à Schneider Electric, créateur de solutions innovantes d'efficacité énergétique. Ensemble, ils ont équipé l'hôtel avec des nouvelles technologies digitales : des capteurs dans différents endroits et un logiciel qui permet de voir où et comment nous consommons l'énergie. C'est la phase de diagnostic. Nous allons ensuite pouvoir piloter nos usages. L'objectif est de préserver le service et le confort de chaque client tout en

dépensant moins de ressources.

Sans surprise, c'est du côté des chambres et de la cuisine que ça se passe. Gestion du chaud, gestion du froid, adaptation à l'occupation... En travaillant sur ces thèmes, nous allons pouvoir optimiser notre fonctionnement. Des solutions existent pour consommer mieux, moins cher et au juste besoin. C'est la spécialité de Schneider Electric, pour qui l'efficacité énergétique est à la fois une évidence et la solution la plus simple et la plus efficace pour réduire les consommations et donc les émissions de carbone.

Car l'énergie la plus verte est celle que l'on ne consomme pas !

# 3X

La France devra réduire les émissions de CO2 de ses bâtiments 3 fois plus vite dans les 10 ans à venir.

# 70%

Des émissions de CO2 peuvent être évitées grâce aux technologies existantes.





LA PAULÉE



## La Paulée 2023 de Christophe Hay

44

**C'**est le lundi 14 mars 1983 que Chartres a vécu sa première Paulée des vins de Loire au Grand Monarque, née de la rencontre entre deux amoureux des vins de Loire, l'œnologue établi en Touraine Jacques Puisais et l'hôtelier-restaurateur Georges Jallerat. Au départ, l'idée était d'offrir une étape gourmande et amicale aux vignerons qui prenaient la route du retour après le Salon International de l'Agriculture à Paris.

Comme l'explique Georges Jallerat (qui fêtait lui ses 80 ans) « Je viens du monde agricole, je n'étais pas cuisinier, je n'avais pas de relation avec le monde hôtelier, j'ai eu la chance de rencontrer Jacques Puisais, j'ai choisi le vin ». Il cite les centaines de vignerons qui ont participé depuis : Didier Dagueneau de Pouilly-Fumé, les Vatan, Druet,

Foucault ligériens, mais aussi les Coche-Dury, Boxler et Maroteaux venus de Bordeaux, d'Alsace ou de Bourgogne.

### **Aussi un marché de vignerons**

L'étape devenue rapidement gastronomique s'est transformée en évènement incontournable pour les professionnels du vin. La tradition de partage, de transmission, d'hospitalité et de grande gastronomie, initiée par Geneviève et Georges Jallerat se maintient avec la génération aux commandes Nathalie et Bertrand, aux côtés du chef Thomas Parnaud qui dirige depuis quatre ans le restaurant Le Georges, une étoile au sein du Grand Monarque. Depuis 19 ans, la Paulée est aussi un marché de vignerons destiné au grand public.

Sous la grande halle, une quarantaine de vignerons sont présents pour faire déguster et vendre. On découvre de jeunes têtes qui présentent leurs

premiers millésimes, comme l'Austral en Saumur-Puy-Notre Dame ou Ménard-Gaborit en Muscadet, aux côtés de fidèles figures comme Patrick Baudouin en Anjou ou La Grange Tiphaine à Montlouis. Ils ont été sélectionnés par Nicolas Duclos, sommelier du Grand Monarque, et Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000 qui a expliqué leurs choix pendant la soirée.

### **Hommage aux inspireurs**

Christophe Hay, le chef doublement étoilé, découvert à Montlivault désormais installé un peu plus en aval dans l'impressionnant cadre de « Fleur de Loire » à Blois a proposé un repas qui a su mettre en valeur la variété des vins de Loire, depuis la Côte Roannaise jusqu'à l'embouchure. Etaient aussi conviés d'anciens invités comme les chefs Patrick Pignol (ex Relais d'Auteuil à Paris 16<sup>ème</sup>) et Jean Bardet (Tours) qui



expliquait avoir commencé comme garçon de café : « Je n'aimais pas la cuisine, j'y suis venu par le vin ». Honneur fut rendu au grand amateur et connaisseur de vin, le chef Alain Dutournier, gascon parisien, étoilé au Carré des Feuillants, mais

toujours à la tête de son « Trou Gascon » (depuis 1973) et de ses « Caves de Marly ». Eric Bordelet, le producteur de cidres et poirés qui présentait sa dernière création issue du cormier a évoqué avec admiration le « restaurateur chez qui il avait eu

son premier emploi à 17 ans » car « il y avait un échange extraordinaire avec l'équipe : il nous faisait tout goûter ».

Vitisphère Par Isabelle Bachelard Le 03 avril 2023.

**DÎNER DE LA 40<sup>ÈME</sup> PAULÉE DES VINS DE LOIRE DIMANCHE 26 MARS 2023**  
 MENU PAR LES CHEFS CHRISTOPHE HAY & THOMAS PARNAUD  
 Sous la présidence de Monsieur Olivier Poussier

**Les bouchées apéritives**  
 Gauré de consoude, gel aux herbes - *Christophe Hay*  
 L'huile creuse de Normandie de l'ami Stéphane, poivre du Timut - *Thomas Parnaud*  
 Tartelette tarana de brochet de Loire, pomelos - *Christophe Hay*  
 Le pâte de Chartres en l'honneur de Georges Jallerat - *Thomas Parnaud*

Caviar de Sologne, esturgeon cuit au bouillon,  
 Pomme Pompadour, oselle - *Christophe Hay*

**La Saint-Jacques de Grandcamp-Maisy**  
 betteraves crapaudine de Beauce fermentées à la vanille de la Martinique  
 Jus de barbes au Chenin et Lapsang-souchong - *Thomas Parnaud*

**Boeuf Wagyu de notre élevage**  
 En pressé, cuit et mariné, chou braisé - *Christophe Hay*

**Fromage de chèvre de la ferme de Bréviande**  
 Mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages - *Christophe Hay*

**La Pomme reine des reinettes,**  
 Miel de sarrasin de Beauce et vanille bleue de la Réunion - *Thomas Parnaud & Jérôme Belleguaille*

Bonbon de chocolat grand cru de la Martinique  
 Biscuit diamant mais, Praliné mais de Beauce et pop-corn  
*Jérôme Belleguaille*

- 1 IGP du Val de Loire « Les Roses du Clos » 2022 Xavier Frissant
- 2 IGP du Val de Loire « Céleste » 2020 Pauline Lair
- 3 Vin de France « Argos » 2018 Guillaume Sorbe
- 4 Côte Roannaise « Diogène » 2020 Romain Paire

5 Muscadet Sèvre et Maine « Contre-Courant » 2021 François Ménard

6 Sancerre Rouge « Les Filles » 2019 S et J.P Agisson

7 A l'aveugle

8 Chinon « Coteau de Noiré » 2018 Domaine Alliet

9 Savennières « Clos de la Hutte » 2020 - Thibaud Boudignon

10 Cormé 2017 Eric Bordelet

**Mise en scène par Christophe Vuillard, Marie Luneau Papin, la Famille Jallerat  
 & Sommellerie par Nicolas Duclos**





LA PAULÉE



# La Paulée 2024 de Emmanuel Renaut *Dimanche 24 mars*

46



## Paulée 2024

Cette année pas de suspense, c'est le chef lui-même qui s'est proposé de faire la Paulée des vins de Loire à Olivier Poussier meilleur sommelier du monde. C'est avec une grande joie et fierté que nous accueillons ce chef illustre dans notre maison. Il sera un acteur parfait pour composer la musique de cette 41<sup>ème</sup>

paulée avec ses talents de cuisiniers mais aussi de vigneron.

**Emmanuel Renaut Chef & Vigneron**

Meilleur Ouvrier de France,

triplement étoilé... Emmanuel Renaut est un passionné qui réussit. Installé à Megève et aux commandes de l'établissement Flocons de Sel, il est une figure phare du milieu. Chef de renom à la tête d'un établissement de montagne, Emmanuel Renaut a un parcours couronné de réussites. Il a aussi rédigé un florilège d'ouvrages sur ses recettes savoyardes, mais pas que ! Un fervent défenseur des produits du terroir.

## Où trouver les restaurants d'Emmanuel Renaut ?

Le Flocons de Sel est un restaurant gastronomique qui offre une ambiance de chalet contemporain et chaleureux. La décoration est sobre, raffinée et lumineuse : du bois partout, des tons beiges, et des nappes blanches composent un cadre intimiste. Une grande terrasse permet d'admirer la nature exceptionnelle

des hauteurs de Megève. Le chef Emmanuel Renaut y propose une cuisine subtile et créative, et une carte des vins bien fournie. L'établissement est récompensé de trois étoiles au Guide Michelin et fait également partie du classement The World's 50 Best Restaurants, qui récompense les meilleurs restaurants du monde, depuis 2022. Au centre-ville de Megève, un autre établissement, plus décontracté, accueille les clients tout au long de l'année. Le bistrot Flocons Village propose une cuisine régionale et raffinée, réalisée sur place, à partir de produits frais et de saison. C'est un excellent moyen de découvrir les bons plats du terroir de Savoie.

## Comment définir la cuisine d'Emmanuel Renaut ?

À force de rencontrer des pêcheurs, des boulangers, des apiculteurs, ou encore des viticulteurs de la



## LA PAULÉE



région, il a fini par trouver sa place. Le résultat est une cuisine à la fois subtile, surprenante et harmonieuse, qui évolue en fonction des produits de saison. Elle permet de découvrir le savoir-faire et les traditions savoyardes. Pour le chef, le respect de la nature passe également par un choix consciencieux des produits. Il a arrêté de proposer des poissons de mer pour ne cuisiner que les poissons des lacs voisins.

### **Quels sont les livres d'Emmanuel Renaut ?**

Fin 2022, Emmanuel Renaut a publié le premier tome de « Vignerons Alpins ». Il y met en avant le travail des vignerons en milieu montagneux. Lui qui est lui-même, propriétaire de vignes à Arbin, en Savoie. Il y a plusieurs dizaines d'années, en 2002, le chef publie son premier

livre, « Recettes traditionnelles de Savoie », dans lequel il dévoile les secrets des grands classiques comme la fondue savoyarde, le farcement et la tartiflette. Cet ouvrage sera suivi de plusieurs autres. La plupart tourneront d'ailleurs autour de la Savoie, « Les meilleures recettes de Savoie », « Carnet de recettes de Savoie », « Aimer la cuisine savoyarde »... Emmanuel Renaut a aussi publié un livre sur son expérience en tant que chef étoilé, « Nature d'un chef ».

### **Quelles sont ses recettes emblématiques ?**

En amuse-bouche, vous pouvez tomber sur un beignet au cœur coulant de lait d'alpage fumé. Côté poissons, le féra du lac Léman, le biscuit de brochet et lotte du lac, ou encore l'omble chevalier, fraîchement

péchés par le fournisseur local, vont rafraîchir délicatement vos papilles. N'oubliez pas de goûter à une recette aux champignons, comme le cèpe en croûte, dont le chef est particulièrement friand. Ceux qui aiment la viande peuvent se régaler avec un pigeon cuit au foin et au genièvre, un ris de veau doré, ou un filet de chamois sauce grand veneur. Des asperges en tarte inversée ou des gnocchis panais-betterave sans farine viennent accompagner ces plats savoureux. Enfin, pour les amoureux des desserts, le choix pourrait se faire entre un carré d'herbe et chartreuse, une tarte au chocolat fumé avec une glace au bois, ou un soufflé à la gentiane et au citron.



**Hôtel à Megève Relais & Châteaux - Haute-Savoie**

Flocons de Sel - 1775 Route du Leutaz - 74120 MEGÈVE

+33 4 50 21 49 99 - [contact@floconsdesel.com](mailto:contact@floconsdesel.com)



LA PAULÉE



Paulée 2023 - Photo des Chefs dans la charpente de la Cathédrale de Chartres  
Alain Dutournier, Christophe Hay, Thomas Parnaud

2023



GRUPE  
**SATURNE**  
Un univers de propreté



NETTOYAGE  
**2001**  
Un univers de propreté

Depuis 1981, les hôteliers  
et les restaurateurs nous font confiance  
pour le nettoyage et la remise en état  
de leur établissement.



**50%**  
DE PRODUITS ÉCO-LABELLISÉS

**PLUS DE 40 ANS**  
D'EXPÉRIENCE

**EMPLOYEUR**  
RESPONSABLE & ENGAGÉ



CONTACT

02 36 67 00 79

[nettoyage2001@orange.fr](mailto:nettoyage2001@orange.fr)

19-21 avenue Gustave Eiffel • B 9  
28630 Gellainville

[www.groupesaturne.fr](http://www.groupesaturne.fr)





*Rendez-Vous*



# À découvrir en exclusivité...

## Soirées dégustation au Georges ! Chef Thomas Parnaud !

Saint-Jacques, truffes, caviar, homard... associés aux régions viticoles qui s'accordent en toute harmonie !  
Réservations au 02 37 18 15 15.

## La cave de Monsieur & Madame

Chaque 1<sup>er</sup> mercredi du mois au Georges\* :

Les droits de bouchon sont offerts au Georges\*. Associez vos propres bouteilles au menu gastronomique de notre

chef. En sommelier avisé, vous définissez vous-même votre accord mets-vins pour le plaisir de la dégustation...  
Réservations au 02 37 18 15 15.

## Happy Hour des Grands Crus

Chaque 2<sup>ème</sup> jeudi du mois, de 18h30 à minuit, au Madrigal, sans réservation :

Découvrez les trésors de notre cave prestigieuse. L'Happy Hour des grands crus vous permet de goûter des vins de

renom sélectionnés par notre sommelier. 10 bouteilles de grands crus seront vendues à prix coûtant au Madrigal. La liste et les prix des vins seront communiqués quelques jours auparavant sur notre site, dans la newsletter du mois et sur notre page Facebook.

## Soirées Jazz et soirées DJ au Madrigal

Animation jazzy tous les vendredis soir. Simplicie Bogan, connu également dans les clubs parisiens sous le nom de DJ Reeplay animera ces soirées. Maniant avec brio la Funk/Soul, la Deep House, l'Electro et la Tech House, son but reste la qualité, le

show et l'osmose avec le public. Tant que Simplicie Bogan sera aux platines, ce haut rendez-vous de clubbing ne désemplira pas de 20h30 à minuit. Sur réservation au 02 37 18 15 15. Entrée 30 € par personne, deux boissons comprises.

## Les rendez-vous à La Cour

Agenda et menus spéciaux pour vos fêtes.

## Soirées culturelles

Spectacles au théâtre, conférences, vernissages d'expositions au Grand Monarque.

## Bien être et Coiffure au Spa

Retrouvez les rendez-vous beauté du Spa du Grand Monarque tout au long de l'année.

Les animations MATIS, VINÉSIME, EKSPERIENCE  
Réservations au 02 37 21 40 97.

## Le Georges- Soirées Mets & Vins

### • Jeudi 19 octobre

#### Le Tour du Monde en une soirée

À travers cette soirée je vous invite au voyage en rendant hommage à mon équipe sans qui nous ne sommes rien. Chacun réalisera un plat qui le représente, pour un tour du monde culinaire !

Vins étrangers avec Frédéric Dautancourt de Estate Selection.

230 € par pers. boissons incluses

### • Jeudi 23 novembre

#### La Saint-Jacques de Normandie

Partez à la découverte de ce fabuleux produit pêché d'une façon artisanale par Virginie et son mari, au large de la baie de Seine. Embarquez à bord du navire d'armement le Télémaque pour une virée en mer en cinq temps.

Vins de Bourgogne domaine Jacques Prieur.

240 € par pers. boissons incluses

### • Dimanche 24 décembre

#### Réveillon de Noël - « Antilles sur Eure »

Invitation au voyage.

Bouchées apéritives :

- Assortiments d'accras, sauce chien (typique des Antilles).

- Pâté de Noël Antillais.

Mise en Bouche :

- Crevette Nantaise, avocat, citron caviar.

- Le Boudin blanc Antillais, gingembre d'Eure et Loir et ciboulette.

- Colombo de Sandre de Mr Vasseur, haricots rouge d'Eure et Loir, riz créole soufflé.

- Poularde de Culoiseau boucanée, patate douce d'Eure et Loir, ail noir.

- Le Cabri de Touraine aux épices douces.

- Petit baba agrumes du moment et Rhum du Très Hombres.

- Le Blanc manger coco, vanille Martinique.

- Mignardises.

150 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuit+pdj : 510€ pour 2 pers. en chambre luxe.

### • Dimanche 31 décembre

#### Réveillon de la Saint Sylvestre sur réservation

- Bouchées apéritives.

- Mise en Bouche.

- Noix de Saint-Jacques juste snackées, gingembre, ciboulette, sauce coraline au vin jaune.

- Gâteau de foie gras, oignons, truffe noire, herbes fraîches.

- La Turbot, blettes, sauce champagne, caviar de Sologne.

- Le Veau du Ségala, comté, shitaké, cerfeuil tubéreux, jus de veau café.

- Fromages frais et affinés de chez Marc Janin MOF affineur 2015.

- Le Soufflé chocolat grand cru 70%, café, feuille de combawa.

- Mignardises.

230 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuit+pdj : 670 € pour 2 pers. en chambre luxe. (soirée dansante)

### • Lundi 1<sup>er</sup> janvier

#### Déjeuner du jour de l'an

- Bouchées apéritives.

- Mise en Bouche.

- Noix de Saint-Jacques juste snackées, gingembre, ciboulette, sauce coraline au vin jaune.

- La Turbot, Blettes, sauce champagne.

- Le Veau du Ségala Grand Monarque, comté fruité, shitaké, cerfeuil tubéreux, jus de veau truffé.

- Fromages frais et affinés de chez Marc Janin MOF affineur 2015.

- Soufflé chocolat grand cru 70%, café, feuille de combawa.

- Mignardises.

140 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuit+pdj : 411 € pour 2 pers. en chambre luxe.

### • Jeudi 18 janvier

#### La Truffe noire Mélanosporum de Touraine

La truffe noire du Périgord est aussi l'autre nom donné à ce magnifique produit. La Touraine est un terroir d'exception et de tout le temps aussi pour dénicher le fameux caillou noir...

Laissez-vous transporter par son parfum envoûtant et son goût unique dans un menu en 6 temps.

Vins de Bordeaux avec la Maison François Janoueix.

250 € par pers. boissons incluses.

### • Mercredi 14 février

#### Saint Valentin

- Bouchées apéritives.

- Mise en Bouche.

- Noix de Saint-Jacques en carpaccio, petits Paris, noisettes, sauce mousseline au beurre fumé.

- Truite de Mr Vasseur, combawa, tétragone, vinaigrette aux œufs de truites.

- Volailles de 120 jours rôties, Monalisa croustillante, praliné, graines de courges, jus de volailles, ail noir.

- Fromages frais et affinés de chez Marc Janin MOF affineur 2015.

- Vacherin, cédrat, vanille bleue.

- Mignardises.

Menu en accords mets et vins un verre de vin à chaque plat  
190 € par pers. boissons incluses.

### • Jeudi 22 février

#### Homard bleu du Cotentin

Une envie iodée ? Je vous convie à la découverte d'un menu tout autour de ce fabuleux produit de saison, le Homard Bleu du Cotentin, pour un moment suspendu.

Champagne avec la Maison Legras & Haas.

250 € par pers. boissons incluses.

**Informations et Réservations au  
02 37 18 15 15 selon disponibilités**

## Le Georges - Soirées Mets & Vins

• **Dimanche 24 mars**  
Paulée des vins de Loire - Emmanuel Renaut

• **Dimanche 31 mars**  
Déjeuner de Pâques  
À la carte selon les produits du moment  
98 € par pers. boissons non incluses.

• **Jedi 18 avril**  
40<sup>ème</sup> Paulée des vins de Loire  
Revivez avec nous ce repas d'exception de gastronomie,

d'art de vivre à la Française, de partage et convivialité et mise en valeur du Territoire à travers les artisans du bon ...  
Vins de l'Orléanais du Domaine Clos Saint Fiacre  
240 € par pers. boissons incluses.

• **Dimanche 26 mai**  
Déjeuner de la fête des Mères  
Déjeuner à la carte avec de jolies suggestions et cadeaux pour les mamans.  
98 € par pers. boissons non incluses.

## Soirées Jazzy au Madrigal

Soirées Jazzy tous les vendredis soirs avec Antoine Delaunay et Camille Poupat.

## Soirées DJ au Madrigal

### Les soirées D.J. V.I.P du Madrigal

Un rendez-vous « hype » tous les 3<sup>ème</sup> vendredis du mois au lounge bar le Madrigal !

Le QG génération après génération des plaines de Beauce, réunit tous les âges sur le dance floor ! Simplice Bogan, connu également dans les clubs parisiens sous le nom de DJ Reeplay animera ces soirées. Maniant avec brio la Funk/Soul, la Deep House, l'Electro et la Tech House, son but reste la qualité, le show et l'osmose avec le public. Tant que Simplice Bogan sera aux platines, ce haut rendez-vous de clubbing ne désemplira pas de 20 h 30 à minuit.

Réservation sur le site [monarque.fr](http://monarque.fr)

Entrée 30 € par personne incluant deux boissons.



• Vendredi 15 septembre  
• Vendredi 20 octobre  
• Vendredi 17 novembre

• Vendredi 15 décembre  
• Vendredi 19 janvier  
• Vendredi 16 février

• Vendredi 15 mars  
• Vendredi 19 avril

**HÉAUX**  
consulting  
La gestion à 360°



**HÉAUX**  
solutions  
L'informatique à 360°



**HÉAUX**  
télécom  
Vous connecter à 360°



HEAUX votre expert informatique, gestion, télécommunication à 360°

1, rue Joseph Fourier • 28 000 Chartres • 02 34 40 11 73 • [contact@heaux.fr](mailto:contact@heaux.fr)



origine  
**#Locale**

**METRO S'ENGAGE**

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS  
COMME LES VINS DE JEAN BAUDRY,  
VITICULTEUR À PANZOULT  
(INDRE-ET-LOIRE)



[METRO-local.fr](http://METRO-local.fr)

**METRO**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

**OFFSET**

**NUMERIQUE**

**ROUTAGE**

**FAÇONNAGE**

**CHAUVEAU**  
*Imprimerie*

7, Avenue Gustave Eiffel  
28630 GELLAINVILLE

Tél. : 02 37 881 881

[devis@imprimeriechauveau.fr](mailto:devis@imprimeriechauveau.fr)  
[www.imprimeriechauveau.fr](http://www.imprimeriechauveau.fr)

## Les rendez-vous à La Cour

### • **Vendredi 24 novembre**

#### **Conférence Anne Chevéé Expo Van Gogh Grand Palais**

Mise en Bouche :

- Tartare d'huîtres et edam
- Erutensoep en pointillés
- Stampot au saumon
- Tarte Hollandaise aux pommes et à la noisette

80 € par pers. boissons incluses

### • **Dimanche 24 décembre**

#### **Réveillon de Noël**

Mise en Bouche :

- Foie gras de la Belvindièrre
- Mi-cuit de saumon et émulsion Champagne
- Poularde de La Belvindièrre à la Truffe
- Bûche de Noël chocolat grand cru et cacahuète passion

98 € par pers. boissons incluses

### • **Dimanche 31 décembre**

#### **Réveillon St Sylvestre**

Mise en Bouche :

- Foie gras de La Belvindièrre
- Aspic de Homard aux légumes d'hiver
- La Saint-Jacques, risotto de légumes aux coques et palourdes
- Fromages
- Dôme chocolat grand cru, crème mascarpone et glace café grillé

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 410 € pour 2 pers. (soirée dansante)

### • **Lundi 1<sup>er</sup> janvier**

#### **Déjeuner du jour de l'an**

Mise en Bouche :

- Foie gras de La Belvindièrre
- Aspic de Homard aux légumes d'hiver
- La Saint-Jacques, risotto de légumes aux coques et palourdes
- Fromages
- Dôme chocolat grand cru, crème mascarpone et glace café grillé

98 € par pers. boissons incluses

### • **Mercredi 14 février**

Mise en Bouche :

- Tomate en pomme d'amour et petites bouchées
- Carpaccio de cabillaud au fruit de la passion
- Corolle de Saint-Jacques au gingembre et à la citronnelle
- Pomme d'amour

98 € par pers. boissons incluses.

### • **Vendredi 15 mars**

#### **Conférence Anne Chevéé Notre Dame de Paris**

Mise en Bouche :

- Gratinée des Halles
- Œuf en gelée à la Parisienne
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Paris Brest

90 € par pers. boissons incluses

### • **Dimanche 31 mars**

#### **Dimanche de Pâques**

A la carte avec de jolies suggestions pour Pâques

### • **Jeu-di 11 avril**

#### **Soirée trompes de chasse Bien aller chartrain**

- Paté-croûte faisant aux chanterelles
- Filet de cerf lardé aux poivres rares, compotée d'airelles au whisky
- Soupe de fraise infusion verveine

85 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 400 € pour 2 pers.

### • **Dimanche 26 mai**

#### **Fête des mères**

A la carte et suggestions du chef

### • **Dimanche 16 juin**

#### **Fête des pères**

A la carte et suggestions du chef



## Soirées culturelles et Expos vernissages

**Béatrice ROCHE GARDIES**

**Du 16 novembre 2023 au 31 janvier 2024 - Vernissage samedi 18 novembre à partir de 11h**



Béatrice, ROCHE GARDIES, c'est la gourmandise, le velouté des couleurs, la suggestion, des formes, l'invitation à interpréter la toile comme l'entend celui qui la capte des yeux.

La peintre y va franco sans chichis à grands traits, avec force aplats mais toujours placés à bon escient.

L'artiste fait voyager par procuration en Bretagne, dans le sud-ouest, sur les pistes des aérodromes militaire ou non, et ce sont toujours de beaux voyages, y compris avec ses nus. L'artiste n'est-il pas là pour magnifier la réalité ?

La peinture est une gourmandise, certainement chez Béatrice Roche Gardies, à commencer par sa palette chaude, lumineuse où les ocres s'acoquinent comme larrons en foire avec des dégradés de bleu époustouffants. « Je cherche la lumière de la couleur pour faire vibrer la toile » dit la peintre.

Une artiste qui travaille souvent sur le motif devant son sujet, avec le challenge de sélectionner vite ce qu'elle va représenter, de se nourrir tout aussi prestement de la lumière si fugace. « Avec toujours ses très jolies lumières, c'est la peintre de la lumière. Elle joue beaucoup sur les contrastes avec lesquels elle excelle » soulignent les galeristes d'Anagama. La lumière et des contrastes ombre-soleil se savourent en regardant ses tableaux à la composition sans faille parfois osée... Mais l'artiste peut se le permettre.

**Nathalie LAMBEAUX - peintre laqueur**

**Du 22 novembre 2023 au 31 janvier 2024 - Vernissage samedi 25 novembre à partir de 11h**



Une attirance vers l'Asie depuis ma plus tendre enfance, m'a conduite à découvrir la Chine, la Birmanie et le Vietnam dans les années 80, pays connus comme étant les berceaux de l'art du Laque. J'ai été fascinée par la diversité des rendus des peintures en laque notamment au Vietnam. Les profondeurs obtenues par les jeux de couleurs, incrustations et vernis ainsi que la douceur des panneaux terminés me faisaient rêver.

Une quinzaine d'années en cours du soir complétés par divers stages m'ont permis d'appréhender cette peinture et ses principales techniques et surtout de développer mon expression personnelle.

Inspirée par notre environnement, la nature, je fais vivre mes émotions et mes rêves dans mes peintures en laque contemporaines. Les éléments de vie comme l'eau, le feu, la terre sont omniprésents dans mon travail. Cette grande diversité de sujets qui s'offrent à moi me permet de retranscrire mes impressions au travers des couleurs vibrantes, magiques que la maîtrise des techniques traditionnelles

du laque permet de révéler.

J'aime ces moments où l'idée, faisant son chemin, se concrétise et que les premiers pigments sont mélangés, posés, superposés puis poncés. J'ai plaisir à incorporer de la coquille d'oeufs, des feuilles ou poudre de métal en décor puis poncer le tout pour faire apparaître les motifs attendus. Je dis souvent qu'être laqueur c'est avoir les mains dans les vernis, pigments et autres poudres et la tête dans les étoiles. C'est penser avoir prévu, contrôlé et voir surgir l'imprévu, être désorienté par l'inattendu.

J'expérimente d'autres types d'incrustation, d'autres supports et d'autres matières, une manière de m'émanciper de la tradition asiatique pour m'ouvrir à une pratique plus contemporaine. Je laque sur des panneaux pour créer de véritables symphonies de couleurs. L'harmonie des pigments rehaussée de couches de vernis produit un raffinement très particulier qui continue à me fasciner.

<https://www.instagram.com/artdelaque/?hl=fr>

<https://nathalie-lambeaux.fr>

**Emmanuel ROUSSIAU**

**Exposition de mars à juin 2024 - Vernissage samedi 09 mars 2024 à partir de 11h**



Mon travail s'inscrit dans l'écho des affichistes de rue, il puise son inspiration à travers les panneaux d'affichage, encollés par les visuels publicitaires.

Ces espaces, en ébullitions permanentes, sont le terrain de jeux où tout le monde semble vouloir vivre son quart d'heure de célébrité, les images s'y télescopent, les typographies se mélangent, les égos sont déchirés, oxydés par les éléments, tagés, arrachés par la main humaine, tout semble se réinventer en permanence.

Dans ce territoire fragile, seules l'amour et la joie de vivre sont vitales, ils prédominent dans mon univers, à travers une culture pop colorée et joyeuse.

## Soirées culturelles et Expos vernissages

Vendredi 24 novembre 2023 - « Van Gogh à Auvers-sur-Oise »



Les derniers jours de Van Gogh sont aussi légendaires que tragiques. Réfugié dans la petite commune d'Auvers-sur-Oise, Vincent vit la période la plus frénétique de sa carrière en créant quelques-uns de ses plus grands chefs-d'œuvre comme l'Eglise d'Auvers-sur-Oise, l'inquiétant Champ de blé aux corbeaux ou son ultime tableau, Racines d'arbres. Une présentation de cette phase cruciale de la vie de l'artiste permettra de l'apprécier à sa juste dimension.

Conférence présentée par Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, en parallèle de l'exposition du musée d'Orsay à Paris.

**Organisation :** conférence avec projection dans un salon fermé (Henri IV) vers 20h. Dîner vers 21h. 80 € par pers. boissons incluses.

### Menu inspiré par la Hollande :

(gouda, edam). Le plat national est une soupe qui s'appelle erwtensoep ou snert. Elle contient des pois cassés et on la sert très épaisse.

Les Hollandais raffolent de tous les produits de la mer : carrelet, sole, truite, crabe, crevettes, huîtres... Et ils excellent dans la préparation des poissons fumés : anguille, maquereau, hareng, saumon, flétan. Croquettes. Oignons.

Fines gaufres plates d'Amsterdam (stroopwafel) collées ensemble avec une couche de sirop sucré / L'appeltaart, ou tarte aux pommes hollandaise, tarte épaisse comme un gâteau avec noisettes, raisins secs et épices.

Vendredi 15 mars 2024 - « Notre-Dame de Paris »



En 2024 au moment où s'achèvent les travaux de restauration de Notre-Dame, deux expositions célèbrent la renaissance de la cathédrale parisienne. Des bâtisseurs aux restaurateurs, une sélection d'œuvres permettra d'éclairer l'histoire de son architecture, son décor et celle de son trésor miraculeusement épargné.

Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, vous invite à traverser les temps de la cathédrale, du 12<sup>e</sup> au 21<sup>e</sup> siècle.

**Organisation :** conférence avec projection dans un salon fermé (Henri IV) vers 20h. Dîner vers 21h. 80 € par pers. boissons incluses.

### Menu inspiré par la gastronomie parisienne :

œuf mayo / gratinée des Halles / blanquette de veau / lapin gibelotte / entrecôte Bercy / pommes de terre Pont-Neuf (courtes et épaisses) / dessert : Paris-Brest, Opéra, macaron

## Location - Gestion - Livraison

Véritable partenaire au quotidien, nous accompagnons nos clients dans la gestion globale de la fonction linge.

En salle, en cuisine, ou en chambre, nous proposons une solution de location-entretien d'articles textiles qui saura garantir l'image de votre établissement.



**Soucieux de notre impact environnemental, social et sociétal, nous nous engageons pour une production durable :**



**Certifications ISO 14001 et ISO 50001** depuis 2019 (nous sommes la seule blanchisserie en France)



**Réduction de nos émissions de CO2** en choisissant le biocarburant (B100) comme alternative au gazole



**Optimisation des consommations d'eau** (3.93 litres d'eau/kg de linge traité pour une moyenne branche de 9 litres)



**Mise en place d'une démarche zéro déchet** (recyclage des textiles, contenants lessiviels, cartons, palettes, cintres...)

Pour en savoir plus sur nos prestations et nos engagements, rendez-vous sur [www.blanchisseriedumaine.fr](http://www.blanchisseriedumaine.fr)



Pour accéder directement au site Internet

Blanchisserie du Maine

7, rue Cugnot - 53000 LAVAL

02.43.53.17.28

contact@blanchisseriedumaine.fr

## Animations au Spa et Coiffure

### Animation Miha Bodytech



**Séance découverte offerte plus 2 séances offertes sur l'achat d'une cure de 10 séances.**

Découvrez les effets de l'électrostimulation grâce au Miha bodytech qui vous fait travailler en profondeur et en simultané 8 groupes musculaires 20 min = 4 heures de musculation.

☐ 08 septembre ☐ 28 octobre ☐ 05 janvier ☐ 22 mars ☐ 31 mai

### Animation BAÏJA rituel peau parfaite 85 € au lieu de 110 €



☐ du 11 au 14 septembre ☐ du 20 au 30 novembre

☐ du 27 au 30 mai ☐ du 06 au 09 mars

### Animation MATIS Bodymotion



**Prendre soin de son corps et de ses émotions en une seule REPONSE.**

Un soin découverte de 25 min offert pour l'achat de 2 produits dont un gommage corps.

☐ 09 octobre ☐ 27 novembre ☐ 11 décembre ☐ 15 janvier

☐ 12 février ☐ 18 mars ☐ 15 avril

### Animation soin visage MATIS



**A chaque particularité MATIS vous offre**

**une REPONSE CORRECTIVE/PREVENTIVE/DELICATE/REGARD.**

Un soin de 25 min plus le diagnostic de 15 min avec le Skin Analyser OFFERT pour 2 produits achetés.

☐ 22 septembre ☐ 27 octobre ☐ 29 novembre ☐ 22 décembre ☐ 26 janvier

☐ 20 février ☐ 25 mars ☐ 23 avril ☐ 28 mai ☐ 24 juin

### Soins VINESIME



**Jeudi 21 septembre cocktail de lancement de la marque**

**avec invitation nocturne découverte et DJ**

☐ 15 septembre ☐ 16 octobre ☐ 24 novembre ☐ 18 décembre ☐ 19 janvier

☐ 13 février ☐ 15 mars ☐ 11 avril ☐ 9 mai ☐ 14 juin

### DRAINAGE RENATA FRANÇA



**Soins découverte Renata França un gommage corps de 25 minutes en cabine offert pour un modelage drainant Renata França de réservé.**

☐ 25 au 29 septembre ☐ 20 au 24 novembre ☐ 15 au 19 janvier

☐ 25 au 29 mars ☐ 24 au 28 juin

### Animations coiffure



**Animations couleurs**

☐ 09 au 11 octobre ☐ 15 au 19 janvier

**Animation Reconstitue**

☐ 25 au 28 septembre ☐ 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre

**Animations lissage Brésilien**

☐ 19 au 23 février ☐ 24 novembre au 28 juin



Informations et réservations : 02 37 21 40 97

Spa et Salon de coiffure By Monarque - 22, place des Épars - 28000 CHARTRES

[www.monarque.fr](http://www.monarque.fr)



Expertise comptable | Conseil | Audit

**DES EXPERTS POUR  
ACCOMPAGNER VOS PROJETS  
ET VOTRE DÉVELOPPEMENT.**



CRÉATION / REPRISE



GESTION



SOCIAL



AUDIT



JURIDIQUE



FISCAL



PATRIMOINE



TRANSMISSION

**FITECO CHARTRES - 2 rue Henri Poincaré**  
02 37 90 80 00 - chartres@fiteco.com

fiteco.com



# CALENDRIER 2023-2024

	V1	S2	D3	L4	M5	M6	J7	V8	S9	D10	L11	M12	M13	J14	V15	S16	D17	L18	M19	M20	J21	V22	S23	D24	L25	M26	M27	J28	V29	S30				
SEPT.																																		
OCT.																																		
NOV.																																		
DÉC.																																		
JANV.																																		
FÉV.																																		
MARS																																		
AVRIL																																		
MAI																																		
JUIN																																		
JUIL.																																		
AOÛT																																		

■ Rendez-vous du Spa

■ Soirées DJ

■ Fêtes familiales à La Cour

■ Soirées culturelles / Théâtre

■ Soirées au Georges

■ La cave de Monsieur & Madame

■ Happy Hour des Grands Crus

■ Soirée Jazzy

Vacances scolaires :

■ Zone A

■ Zone B

■ Zone C



# Organisez vos événements

**L**es salons de réceptions et conférences sont parfaitement conçus et équipés des dernières technologies. Chaque salon possède un style et une atmosphère qui lui est propre.

Conviez vos équipes à Chartres, en Eure-et-Loir, à deux pas de la célèbre cathédrale de Chartres, le Grand Monarque est le lieu idéal où se réunir. Un service entièrement personnalisé associé à des prestations haut de gamme. Résidez dans notre hôtel 4 étoiles, déjeunez ou dînez au sein de notre restaurant gastronomique ou à la brasserie. Pausas, cafés d'accueil et petits-déjeuners d'affaires peuvent également être inclus dans votre prestation.

### Le Salon Henri IV

Lorsque le style et la beauté se marient. Dînez sous les lustres de cette majestueuse salle de bal où élégance et splendeur seront les maîtres de cérémonie. Dîner de gala

ou mariage grandiose, il est temps de laisser place aux rêves et à l'imaginaire.

- **Capacité** : 60 en théâtre/24 en U/30 en classe/56 en repas/80 en cocktail

### Le Salon Madeleine Castaing

Lieu parfait pour des réunions, des cocktails ou des dîners, une petite salle à manger, à la décoration raffinée du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Les larges fenêtres qui s'ouvrent sur notre charmante cour-jardin imprègnent le Salon Madeleine Castaing d'une sensation de fraîcheur.

- **Capacité** : 12 en pavé/20 en théâtre ou en repas

### Salon Bibliothèque

Le salon Bibliothèque, avec son cachet indéniable fait de boiseries, de bibliothèques et d'éléments chinés, offre une ambiance feutrée et studieuse, parfaite pour un déjeuner d'affaire, une conférence de presse, ou une réunion

de famille privée.

- **Capacité** : 14 en pavé/25 en théâtre/12 en petits îlots/20 en repas table unique/24 en 3 tables.

### Maison Blanche

Villa privatisable, nos salons disposent de tout l'équipement nécessaire pour vos réunions privées, ou tout simplement pour un moment de travail au calme.

En plus de nos magnifiques salons de réceptions, nous mettons à votre entière disposition une large sélection de chambres et de suites. Vous pourrez ainsi être certain que vos invités profiteront d'une soirée exceptionnelle comme d'une nuit paisible et d'un petit déjeuner revigorant.

Séjour exclusif pour les groupes.

- **Capacité** : 6 chambres, 2 salons.

### Le Loft

Un lieu atypique.

Notre Monarque aime cet édifice haut de plafond, sorte d'atelier où l'on peut

tantôt déguster des produits locaux, tantôt s'essayer à l'élaboration de mets savoureux sous le contrôle du Chef.

- **Capacité** : 70 en repas/100 en cocktail.

• **Fonction** : Réunions, brainstorming, déjeuners et dîners privés, cocktails...

• **Matériel** : Écran TV tactile/ Paperboard.

• **Journée d'Etude** : à partir de 80€/Menu à partir de 66€.

### Hotel Grand Monarque

22 place des Épars  
28000 Chartres

**Demande d'informations pour vos réunions :**

Tél.: 02 37 18 15 15

**Claire Chabrier**  
Attachée Commerciale Événements

**E-mail:**  
commercial@monarque.fr

# Au théâtre ce soir

Le Théâtre de Chartres et le Grand Monarque s'associent pour des soirées Dîner-Spectacle tout compris inoubliables. Disponibilités et placements dans la limite des places disponibles.

Dîner à la Brasserie La Cour (formule : Apéritif coupe de crémant de Loire entrée, plat, dessert, eau, un verre de vin et un café ou infusion).

4 formules de dîner-spectacle au choix à réserver directement au Grand Monarque (paiement à la réservation).

Réservation : 02.37.18.15.15. La table peut être réservée avant ou après le spectacle.

Programme sous réserve de modifications

## Pour les spectacles en tarif A+ :

- Un dîner-spectacle à 95 € (89 € pour les moins de 25 ans) comprenant votre spectacle et un menu à La Cour (entrée, plat, dessert, eau Monarque, un verre de vin et un café, une coupe de Crémant offerte).

## Pour les spectacles en tarif A :

Le dîner spectacle est proposé à 90 € (80 € pour les moins de 25 ans).

## Pour les spectacles en tarif B :

Le dîner spectacle est proposé à 80 € (70 € pour les moins de 25 ans).

Vendredi 6 octobre 2023 • 1983 – Chantal Ladsou



Théâtre • Grande salle • 20h30

Durée : 1h30 • Tarif : A+

Après Nelson, accueilli au Théâtre de Chartres il y a quelques saisons, Chantal Ladesou retrouve enfin la scène, les mots et l'humour de Jean Robert-Charrier, dans une comédie qui nous replonge avec bonheur au cœur des années 80 et de sa démesure pailletée.

En 1983, Michèle Davidson, reine incontestée dans l'univers de la mode, décide de se couper totalement du monde pendant quelques mois pour retrouver l'inspiration. Lorsqu'elle décide de renouer enfin avec ses contemporains, nous sommes en 2022...

© Jean-Louis Fernandez.

Vendredi 10 novembre 2023 • Immense fantastique – Orchestre symphonique Région Centre Val de Loire/Tours



Musique classique • Grande salle • 20h30

Durée : 1h20 • Tarif : B

Direction musicale Chloé Dufresne. Avec Emmanuelle Bertrand au violoncelle et l'Orchestre Symphonique Région Centre-Val de Loire/Tours.

Après l'ouverture aux sons lancinants des cuivres avec Incanto d'Éric Tanguy (1968), nous découvrirons le chef-d'œuvre du Concerto pour violoncelle n°1 de Saint-Saëns (1835-1921) avec Emmanuelle Bertrand, sacrée instrumentiste soliste de l'année 2022 aux Victoires de la musique classique. Cette personnalité rayonnante et généreuse est une figure incontournable du violoncelle européen.

Sous la direction de la jeune et brillante cheffe trentenaire Chloé Dufresne, dans la catégorie Révélation chef d'orchestre, aux Victoires de la musique classique 2022, l'orchestre livrera les secrets de la *Symphonie fantastique* de Berlioz (1803-1869).

© MATSAS et Capucine de Chocqueuse.

Vendredi 17 novembre 2023 • Le club des sentiments – Louane



**Chanson • Grande Salle • 20h30**  
**Durée : 1h15 • Tarif : A+**

Découverte par le grand public en 2013 dans l'émission The Voice, la jeune chanteuse à de nombreuses cordes à son arc. Avec plus de 2 millions d'albums vendus dans le monde, deux albums certifiés disques de diamants et un troisième certifié disque de platine, elle revient avec un disque sensible et émouvant, un trait d'union avec ses fans à travers les réseaux sociaux. L'artiste y interprète ses histoires personnelles mais également celles évoquées par sa communauté. Entièrement écrit et composé par elle-même, ce quatrième opus est une ode aux sentiments. Un recueil de 10 titres originaux, sans artifice, un joyau brut tout en émotions.

© Adrelanine.

Dimanche 17 décembre 2023 • La vie est un conte de fous – Lynda Lemay Chant et guitare



**Chanson • Grande Salle • 19h**  
**Durée : 2h30 sans entracte • Tarif : A**

Claude Pineault Guitare, piano et chœurs

« La vie est un conte de fous », et c'est pour cela qu'elle l'aime tant, avoue-t-elle. Lynda Lemay, une des chanteuses québécoises préférées des français s'est lancé un pari fou, le 11.11.2020, pour fêter ses 30 ans de carrière. Celui de réaliser 11 albums avec 11 chansons chacun, en 1111 jours, et abordant 11 thématiques, de la famille à la vieillesse en passant par l'amour et la souffrance.

Comme une sorte de funambule, elle danse habilement sur le fil qui sépare le théâtre et le tour de chant, la féerie et l'horreur, la beauté humaine et la laideur... Avec à ses côtés son prodigieux guitariste/pianiste/choriste Claude Pineault, les notes et sa voix se mélangent autour de ses textes toujours aussi incisifs et ciselés. Nul ne sait mieux qu'elle ouvrir la voix, tendre les mots et caresser les âmes.

© Sébastien Saint Jean.

Vendredi 22 décembre 2023 • Demain la revanche – Texte Sébastien Thiery



**Théâtre • Grande Salle • 20h30**  
**Durée : 1h30 • Tarif : A+**

Mise en scène Ladislav Chollat. Avec Gaspard Proust, Jean-Luc Moreau, Brigitte Catillon. Dans la nouvelle comédie de Sébastien Thiery, l'humoriste et chroniqueur Gaspard Proust fait ses premiers pas au théâtre, grâce à un rôle cousu sur mesure par l'auteur à succès. Matthieu débarque chez ses parents au petit matin. Il est trempé des pieds à la tête, porte un sac à dos rempli de pierres, et souffre d'une amnésie totale. Le père et la mère tentent de comprendre ce qui a bien pu arriver à leur fils, mais cette

enquête se transforme vite en règlement de compte familial. Qui est réellement Matthieu ? Un amnésique ou un manipulateur ? Une comédie décalée qui fait du bien !

© JMD Prod.

Mardi 23 janvier 2024 • Artus – One man show



**Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30**  
**Durée : 1h45 • Tarif : A+**

Artus, comédien et humoriste français, s'est fait connaître après avoir participé à l'émission de télévision On n'demande qu'à en rire de Laurent Ruquier sur France 2 de 2011 à 2014. Il y enchaîne les succès dans de nombreux sketches où il aime frôler les limites.

Dans ce nouveau spectacle, Artus, c'est promis, ne dépassera pas les limites, puisqu'il n'en a aucune !

© DR.

Vendredi 2 février 2024 • Scène de corps et d'esprit – Antonia de Rendinger



**Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h30 • Tarif : B • à partir de 12 ans**

Mise en scène Caroline Duffau.

Avec ce quatrième opus, Antonia reprend son bâton de pèlerin pour se jouer de ce qu'elle est aujourd'hui : une mère d'ado face à des problématiques de son temps et de son âge. Un foisonnement de thématiques autour du genre, de l'écologie, de la sexualité, des générations. Un spectacle qui entraîne le public dans des situations cocasses et absurdes, avec générosité mais aussi truculence et gourmandise.

Une nouvelle œuvre pétillante, exigeante et brillante, avec des personnages à foison, des sujets délicats, des textes sublimes, et une mise en scène sobre et intelligente.

© Estelle Hoffert.

Vendredi 9 février 2024 • Le jour du Kiwi – Avec Gérard Jugnot, Arthur Jugnot, Elsa Rozenknop



**Théâtre • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h30 • Tarif : A+**

Mise en scène Ladislav Chollat.

Père et fils à la ville comme à la scène, Gérard et Arthur Jugnot se retrouvent pour la première fois ensemble sur les planches, dans la première pièce de la cinéaste, romancière et comédienne Laetitia Colombani.

Barnabé Leroux est un comptable maniaque, obsessionnel et surtout très procédurier. Depuis la mort de sa femme, il mène une vie solitaire et ne voit que très rarement Benoit son fils unique. Son seul vrai contact avec le monde extérieur se limite à sa visite hebdomadaire chez sa psychanalyste. Tout est réglé comme du papier à musique, jusqu'au jour où il découvre qu'il manque un yaourt dans son frigo...

© Cyril Bruneau.

Vendredi 23 février 2024 • Caribbean Nocturnes – Joachim Horsley



**Musique du monde • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h20 • Tarif : B • à partir de 8 ans.**

Faire danser les mélodies de Mozart, Beethoven ou Chopin sur des airs afro-caribéens, voilà le pari ambitieux qu'à relevé Joachim Horsley, pianiste américain virtuose et compositeur de musique de film. Caribbean Nocturnes est le fruit d'un long travail en collaboration avec de nombreux musiciens caribéens et européens. Un subtil mélange entre la puissance du classique et l'authenticité de la musique cubaine.

© Christopher K. Myers.

Vendredi 15 mars 2024 • Sur la tête des enfants – De Salomé Lelouch



**Théâtre • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h10 • Tarif : A+**

Avec Marie Gillain et Pascal Elbé.

Julie et Alban sont amoureux et superstitieux. Un soir, ils se jurent dix ans de fidélité, sur la tête des enfants. Après avoir tenu 9 ans, 11 mois et 15 jours, chacun se prépare à l'arrivée de la date fatidique. Entre mauvaise foi, mensonges, bonne conscience et morale, la nouvelle pièce de Salomé Lelouch nous entraîne dans des situations aussi inextricables que savoureuses.

© Pascalito.

Vendredi 22 et samedi 23 mars 2024 • Une idée géniale – De Sébastien Castro



**Théâtre • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h30 • Tarif : A**

Après le succès de *J'ai envie de toi*, voici la nouvelle comédie écrite, mise en scène et jouée par Sébastien Castro et José Paul ! Depuis qu'ils ont visité un appartement pour s'installer ensemble, Arnaud a un léger doute : Marion a-t-elle eu un coup de cœur pour l'agent immobilier ? Par pur hasard, il rencontre le sosie de celui-ci et lui demande de se faire passer pour le véritable agent immobilier. Une idée géniale n'est-ce pas ! À moins que... le faux agent se retrouve nez à nez avec le vrai... et qu'un frère jumeau débarque à l'improviste...

© E. Brouchon.

Vendredi 29 mars 2024 • Emmanuel 2 – Manu Payet



**Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h20 • Tarif : A • déconseillé aux moins de 18 ans**

Moins de trois ans après la dernière d'*Emmanuel*, son précédent one-man-show, le comédien s'apprête à remonter sur scène. Il l'admet volontiers, avec *Emmanuel*, il a retrouvé le goût de la scène. Il s'y dévoilait sans pudeur et abordait des souvenirs d'adolescence, la vie de couple, enchaînant les anecdotes sur un passé dans lequel on est nombreux à se reconnaître. On l'attend à nouveau sur ce terrain avec toute la simplicité et la décontraction qui donnent l'impression de passer une soirée entre potes.

© Rudy Waks.

Mardi 2 avril 2024 • In Vigneaux Veritas – Caroline Vigneaux



**Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h20 • Tarif : B**

Après avoir conquis le public avec *Quitte la robe* en 2015 et *Croque la pomme* en 2019, Caroline Vigneaux revient avec un one woman show encore plus hilarant et surprenant. Avec ses personnages déjantés et ses histoires truculentes, l'impétueuse humoriste, ancienne avocate, continue d'explorer les thèmes qui lui tiennent à cœur. Elle use de sa plume acérée et originale, ainsi que de sa gestuelle, pour composer des personnages fouillés nés de ses rencontres ou de ses angoisses existentielles. Reine incontestée de l'humour intelligent, vous ressortirez en ayant ri mais aussi appris... la vérité, toute la vérité... mais pas que la vérité. Un moment de détente et de rire garanti !

© Julien Weber.

Jeudi 4 avril 2024 • Claudio Capéo



**Chanson • Grande Salle • 20h30**

**Durée : 1h30 • Tarif : A+**

Avec plus d'un million de disques vendus, Claudio Capéo est devenu un artiste incontournable de la nouvelle scène française. Révélé en 2016 par son tube *Un homme debout*, son premier album éponyme s'est classé N°1 des ventes dès sa sortie, et pendant 5 semaines consécutives. Écoulé à plus de 700 000 exemplaires, c'est le plus gros succès pour un artiste révélation. Depuis, Claudio Capéo enchaîne les succès en solo, mais aussi en duos avec Vitaa (*Un peu de rêve*) ou Kendji Girac (*Que Dieu me pardonne*). Claudio Capéo est un artiste authentique, au grain de voix singulier, qui s'est installé durablement dans le paysage musical français.

© Yann Orhan.

Vendredi 12 avril 2024 • L'heure des assassins – De Julien Lefebvre



**Théâtre • Grande Salle • 20h30**  
**Durée : 1h30 • Tarif : B**

Mise en scène Elie Rapp et Ludovic Laroche.

Après le succès du *Cercle de Whitechapel* et des *Voyageurs du crime*, Julien Lefebvre récidive avec le 3<sup>e</sup> opus de sa trilogie, *L'Heure des assassins*, une nouvelle comédie policière riche en rebondissements, dont l'action se situe au début du XX<sup>e</sup> siècle, dans l'univers feutré d'un célèbre théâtre londonien, le soir du 31 décembre 1909. En ce soir de réveillon et d'inauguration du nouveau Théâtre Somerset, la comédie musicale à succès *Peter Pan* est programmée. Alors que le public s'installe dans la salle, un petit groupe de privilégiés se réunit au dernier étage du bâtiment, dans le foyer privé de Philip Somerset, le patron des lieux, richissime homme d'affaires anglais ayant fait fortune aux Etats-Unis. Parmi eux, Miss Belgrave, la sœur bien-aimée de Somerset et cantatrice à ses heures perdues, Arthur Conan Doyle célèbre romancier père de Sherlock Holmes, le dramaturge engagé et enragé George Bernard Shaw, Bram Stoker l'administrateur du théâtre connu pour son roman *Dracula*, John Hartford l'américain, homme d'affaires aux mœurs controversés et bras droit de Somerset et la belle Miss Lime, l'assistante personnelle de ce dernier. Alors que la cloche retentit pour annoncer le début du spectacle, Somerset est retrouvé mort sur le balcon. Impossible de donner l'alerte, le salon privé a

été fermé à clef. Rires, peur et enquête vont se mêler jusqu'à ce que Big Ben sonne au loin l'heure des assassins...

© Stéphane Audran.

Vendredi 19 avril 2024 • Changer l'eau des fleurs – D'après le roman de Valérie Perrin



**Théâtre • Grande Salle • 20h30**  
**Durée : 1h20 • Tarif : B**

Caroline Rochefort a été nommée aux Molières 2022 dans la catégorie Révélation féminine.

Violette Toussaint est garde-cimetière dans une petite ville de Bourgogne. Son quotidien est rythmé par son travail et les confidences des gens de passage et des habitués. Un jour, parce qu'un homme découvre que sa mère veut être enterrée auprès d'un inconnu, tout bascule. Des liens, qui unissent les vivants et les morts, sont exhumés. Salomé Lelouch et Mikael Chirinian s'emparent du roman pour offrir une histoire rayonnante d'humanité. *Changer l'eau des fleurs* conte l'histoire

intense d'une femme qui, malgré les épreuves, croit obstinément au bonheur.

© Fabienne Rappeneau.

Vendredi 24 mai 2024 • Aurélien Vivos – De l'ombre à la lumière



**Chanson • Grande Salle • 20h30**  
**Durée : 1h30 • Tarif : A**

Depuis sa victoire dans *The Voice*, Aurélien Vivos vit un véritable conte de fée. Son histoire a ému la France entière et a été relayée par tous les médias. Pour son premier tour de chant, il reprend les plus belles voix : Céline Dion, Luciano Pavarotti, Maria Callas, Andréa Boccelli, Florent Pagny, Daniel Balavoine, Jacques Brel, Edith Piaf... et bien d'autres ! Une voix puissante et émouvante à découvrir !

© Thomas Braut



**Pour réserver une table à La Cour**  
contactez Frédéric au 02 37 18 15 07  
lacour@monarque.fr



**Pour réserver une dégustation en cave**  
contactez notre sommelier Nicolas au 07 65 26 73 37



**Pour réserver une table au Georges\*** contactez Christophe au 07 65 26 73 37  
legeorges@monarque.fr



**Pour réserver une table au Madrigal** contactez Cédric au 02 37 18 15 15  
madrigal@monarque.fr



**Pour réserver une chambre**  
contactez Alina au 02 37 18 15 15  
info@monarque.fr



**Pour réserver un soin au Spa**  
contactez Johanna au 02 37 21 40 97  
spa@monarque.fr



**Pour réserver un salon privé**  
contactez Claire au 06 58 19 59 18  
commercial@monarque.fr



**Pour réserver un cours de cuisine**  
contactez Romain au 02 37 18 15 15



**Pour réserver Maison Blanche Sologne**  
contactez Angélique au 06 68 25 50 95  
maisonblanchesologne@monarque.fr



**Pour réserver au Bistrot Racines**  
contactez Benoit au 02 34 400 400  
contact@bistrotracines.fr

## INFOS & RÉSERVATIONS

Hôtel & Spa Le Grand Monarque - 22, place des Épars



En vente à la réception  
ou en ligne 24h/24  
sur [www.monarque.fr](http://www.monarque.fr)

2 ANS

# CHARTRES | 2023 EN LUMIÈRES

L'ÉCLAT DU PATRIMOINE

TOUS LES SOIRS D'AVRIL À JANVIER | 20 SITES ILLUMINÉS | GRATUIT



#chartresenlumieres | [www.chartresenlumieres.com](http://www.chartresenlumieres.com)



© production Ville de Chartres - scénographie: Spectaculaires allumés et images - photo: Ville de Chartres - groupement Martino

# OPTI-ONE intègre l'ERP qui sera au cœur de votre transformation digitale



**1**  
seul logiciel pour  
toute la gestion  
de l'entreprise

**+75 000 PME**  
**+1 200 000 utilisateurs**  
font confiance à  
SAP Business One

**que vous ayez**  
3, 10, 30 ou 250  
utilisateurs  
sur site ou dans le cloud

Scannez pour en savoir plus sur  
SAP Business One



Scannez pour découvrir nos  
témoignages client



**SAP** Business  
**One**

votre ERP / votre intégrateur

**OPTI ONE**  
OPTIMISER LA PERFORMANCE



**SAP**® Recognized Expertise  
in SAP Business One

**PARIS - CHARTRES - ORLEANS - NANTES**

T. 02 37 84 16 00 • F. 02 37 84 16 05

4, rue des Vieux Capucins - 28000 Chartres

contact@opti-one.fr • [www.opti-one.fr](http://www.opti-one.fr)