

N° 2 - Septembre 2014/Septembre 2015

# by MONARQUE

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

*Esprit Monarque*

**Les Salons**

*Gastronomie*

**Le Macaé**

*Bien-être*

**La cabine duo**



# COVENT GARDEN

Votre boutique  
Prêt-à-Porter  
à Chartres

Hommes et Femmes

Eden Park  
RUGBY LEGEND

LACOSTE

BOSS  
HUGO BOSS

BOSS BOSS  
HUGO BOSS

HUGO  
HUGO BOSS

DOCKERS

RALPH LAUREN

TOMMY  
HILFINGER



COVENT GARDEN - 19 PLACE DU CYGNE - 28000 CHARTRES - TÉL : 02 37 21 93 47  
HORAIRES : LE LUNDI DE 14H À 19H ET DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 13H ET DE 14H À 19H

# by MONARQUE

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

Le 27 février 1594, dans la cathédrale de Chartres, Henri, roi de Navarre, devient roi de France sous le nom d'Henri IV. Devenu plus tard « Henri le Grand » pour ses sujets, il incarnera tout simplement le Grand Monarque.

## Bienvenue !



*Le Monarque, une histoire de famille : Bertrand et Nathalie entourés de Hugo, Alexandre et Arthur. Il manque sur cette photo Paul et Blanche.*

« Je crois que le bonheur naît aux hommes là où l'on trouve de bons vins » Cette affirmation de Léonard de Vinci, le génie d'Amboise, pourrait tout aussi bien être notre devise. Et pour preuve, cet amour de la vigne célébrée chaque année autour de la désormais célèbre Paulée. La presse est unanime : « la Loire coule aussi à Chartres, mais dans les verres ! »

Amour des bons vins et passion de la gastronomie française, telle est notre vocation. Hôtes de passage ou amis de toujours, c'est avec un plaisir sans cesse renouvelé que nous vous accueillons personnellement au Grand Monarque.

Au fil de la lecture de ce second numéro, vous percevrez ce que représente pour nous, et donc pour vous, l'esprit Monarque. Une histoire tout d'abord, où se sont succédés d'illustres hôtes, une décoration élégante ensuite, alliant raffinement et souci du moindre détail. Si l'esprit Monarque est là pour vous ravir et vous séduire, il saura tout autant vous surprendre... Nos chefs rivalisent d'imagination pour cela. De page en page, détendez-vous dans notre cabine duo, évadez-vous en montgolfière, régalez-vous de plats savoureux, amusez-vous grâce aux soirées proposées... Bref, vivez et profitez pleinement de cet esprit Monarque.

Car tout ce que nous réalisons, nous le faisons...  
pour VOUS !

Nathalie & Bertrand Jallerat

BEST WESTERN  
Le Grand Monarque  
Hôtel Restaurants Sensitive Resort Lounge Bar & Spa

by MONARQUE

N°2

# La Cave du Marché

A quelques mètres de la Cathédrale, retrouvez les plus grands vins du monde dans notre cave d'exception du XII<sup>ème</sup> siècle.

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.



13 rue des Changes  
28 000 Chartres  
Tél : +33 (0) 2 37 21 43 10  
contact@lacavedumarche.com

www.lacavedumarche.com

## Sommaire

### Esprit Monarque



<i>Style</i> Les Salons du Grand Monarque	p. 6
<i>Histoire</i> Un mariage de conte de fées	p. 8
<i>Portraits croisés</i> Nicolas Mendes / Fabienne et Philippe Couvreur	p. 10
<i>Secret de chef</i> Le Macaé de Michaël Lebert	p. 12
<i>Produit</i> Le Black Burger	p. 14
<i>Cours Gabriel</i> Mon marché avec le chef	p. 16
<i>Sens</i> Escapade romantique	p. 20

### Bien-être



<i>Lieux</i> La cabine duo	p. 24
<i>Produits</i> Pour nous les filles !	p. 26
<i>Beauté</i> Une alternative à la chirurgie esthétique	p. 28

### En vue



Finale régionale des talents gourmands	p. 34
Le Grand Monarque vu par... Jean-Pierre Coffe	p. 35
La Paulée	p. 36
Tradition : Chartres ville lumière	p. 38
Les carnets de Nathalie	p. 40

### Rendez-vous



Agenda	p. 44
Demandez le programme	p. 46
Au théâtre ce soir	p. 56

# ADH Experts



*Vous allez changer d'avis  
sur votre expert comptable*

- Nos métiers variés
- Une équipe de 120 collaborateurs sur Chartres et 50 sur Orléans
- + de 4 000 clients nous font confiance

ADH EXPERTS  
8, rue Claude Bernard - 28630 LE COUDRAY  
Tél : 02 37 25 15 15



## *Esprit Monarque*

Une bonne dose de passion,  
une pointe d'accueil familial,  
un zeste de folie et  
une généreuse portion de partage...  
C'est la recette de l'Esprit Monarque.

*Styles*

# Les salons du Grand Monarque

Un tout nouveau salon à visiter cet automne...



Page de droite : en haut, le salon Henri IV. En dessous à droite, le salon Cordoue, et détail d'un fauteuil club du salon équestre. A gauche, décor de style Castaing. Objets et mobilier provenant de l'antiquaire chartrain Etienne Thuriot.

Il y avait déjà le salon équestre - que les habitués de la Cour, installés dans de moelleux fauteuils clubs, connaissent bien et apprécient pour l'intimité de son emplacement, plus retiré que sous la grande verrière. Il y avait également deux salons réservés aux banquets et séminaires. Le salon Henri IV en premier lieu, décoré par des peintures, à l'image du roi de France sacré à Chartres, et d'épais rideaux en velours rouge, plutôt réservé pour accueillir les grands groupes. Et en second lieu, le salon Cordoue, avec ses bibliothèques chargées de livres joliment reliés et statues équestres, ses tableaux, il offre aux plus petites réunions, une ambiance feutrée et studieuse à la fois. Avec son tout nouveau salon inspiré du style Madeleine Castaing, dont l'ouverture est prévue à l'automne 2014, le Grand Monarque perpétue cette tradition du raffinement et du souci de la décoration jusque dans ses moindres détails et offre ainsi une nouvelle ambiance à ses clients. De plus, il ouvre sur les jardins du Spa, permettant aux beaux jours d'apprécier les extérieurs aménagés de l'hôtel.

A quelques encablures seulement du Grand Monarque, Madeleine Castaing, antiquaire et décoratrice de renommée internationale, avait sa maison à Lèves. Cette amie et mécène de nombreux artistes, a su créer et imposer son style en pleine période Art déco. Mobilier empire sur des moquettes à motifs félins, rayures bayadères, couleurs poudrées, chintz, inspiration asiatique, celle qui aimait à dire « je fais des maisons comme d'autres des poèmes », jouait à casser les codes. Jacques Grange évoque à son propos « des émotions que l'on ne connaissait pas jusqu'alors dans le monde de la décoration ». Passionnée de peinture elle-même, Nathalie Jallerat s'inspire donc complètement de ce style fantasque et révolutionnaire pour l'époque, en composant elle-même toute la décoration de ce nouvel espace. Un pari réussi pour la maîtresse des lieux, qui une fois encore, inscrit le Grand Monarque dans un style mariant avec habileté et élégance le charme de l'ancien à la modernité. Tout un art...



# Un mariage de conte de fées

C'est au Grand Monarque que la petite fille du Bienheureux Charles et de Zita, derniers souverains de l'Empire austro-hongrois, a choisi de fêter le plus beau jour de sa vie, le 26 avril 1980. Il était une fois...



Tout commence par une promesse. Bien avant celle qui lie les fiancés, Maria-Beatrice & Riprand. C'est plutôt celle d'une petite-fille à sa grand-mère. L'archiduchesse Maria Beatrice d'Autriche avait fait serment à l'impératrice-reine Zita de Bourbon-Parme, de se marier dans une cathédrale dédiée à la Sainte Vierge. Zita, dont le procès en béatification est en cours, avait une grande piété mariale. L'on comprend mieux dès lors ce vœu tout comme ce choix porté sur Notre-Dame de Chartres, abritant la relique du voile de Marie. Ainsi, le 26 avril 1980, le nonce apostolique en France, Monseigneur Angelo Felici,

reçoit les consentements et donne sa bénédiction nuptiale aux fiancés : l'archiduchesse Maria Beatrice d'Autriche et le Comte Riprand d'Arco-Zinneberg. La cérémonie, empreinte de ferveur et de solennité terminée, les convives étaient invités à venir célébrer ces noces dans le bien nommé Grand Monarque.

LA ROBE ARRIVÉE EN ROLLS-ROYCE Georges Jallerat raconte que ces préparatifs se sont faits « dans la plus grande discrétion ». Et pourtant, l'hôtel allait accueillir toute l'aristocratie européenne et les autres têtes couronnées. Nadine Samson,

## Célébrités de passage

*Liz Taylor et Richard Burton, Petula Clark, Dave, Serge Reggiani, Paul Meurisse, Fernand Reynaud, Pierre Perret, le commandant Cousteau, Jacques Balutin, Sheila, Coluche, Catherine Deneuve, Jean Gabin, mais aussi Eddy Mitchel, Eve Ruggieri, et plus récemment les champions du monde de natation française, Florent Manoudou, Camille Lacourt... Telle est la liste non exhaustive des personnalités qui ont fait étape au Grand Monarque, côtoyant discrètement et souvent simplement les autres clients de l'hôtel. Moins célèbre mais aussi étonnant, un policier infiltré dans l'équipe du « casse du Crédit Lyonnais », avait séjourné dans une suite de l'hôtel en 1988. De sa chambre, il pouvait ainsi surveiller et repérer les divers points*

chef de réception, ne boude pas son plaisir à narrer cette incroyable journée. Les yeux pétillants, elle évoque « les toilettes et les chapeaux de toute beauté. » Les bijoux ne sont pas laissés pour compte : « la veille, la future mariée était coiffée d'une grande tresse ornée d'une rivière de diamants. Et le grand jour, elle portait de magnifiques boucles d'oreille en diamant en forme de poire. » Des détails qu'une femme n'oublie pas ! Nadine Samson raconte également que la robe de la mariée « est descendue en Rolls-Royce de chez Pierre Balmain » et qu'un « cordon de police faisait le tour de l'hôtel pendant tout le week-end ».

### LE BANQUET

Au menu de cette réception exceptionnelle, Georges et Geneviève Jallerat avaient proposé tout naturellement à la famille d'Autriche, des produits locaux de saison : le « Saumon frais de Loire, sauce mousseline » en entrée, suivi d'une « Noisette d'agneau de Beauce à l'estragon », d'une « Salade de saison » et des « Délices de la ferme ». Enfin, le « Sorbet de Cassis » et des « Friandises » complétaient délicieusement ce festin royal. Pour accompagner ces mets fins, le sommelier avait servi aux monarques et leurs convives un Beychevelle 1970 ...

### UN PROTOCOLE RESPECTÉ À LA LETTRE

Une autre personne se souvient parfaitement de ce grand jour. Il s'agit de Jean Sutter. Cet homme distingué, aujourd'hui retraité, a connu les anciens propriétaires du lieu bien avant l'arrivée de la famille Jallerat. Il est en quelque sorte la « mémoire de l'hôtel » pour y avoir travaillé pendant 45 ans. Ayant démarré comme

apprenti, ses talents et sa fidélité lui ont permis de finir sa carrière comme maître d'hôtel. Admiratif à l'égard de la jeune génération qu'il trouve mieux formée aujourd'hui que de son temps où « on apprenait le métier sur le tas », Jean Sutter mentionne le « tablier blanc qui tombait sur les chaussures et le petit gilet noir avec la cravate » et relate « qu'à l'époque », il « faisait le parquet avec un goulot de bouteille. » De cette impériale journée donc, il avoue humblement avoir beaucoup appris de « ces gens charmants ». Le protocole était venu repérer les lieux et laisser ses consignes.

« Il fallait beaucoup s'entraîner avant le mariage. C'est eux qui nous ont appris à les servir » témoigne-t-il. Aussi, plusieurs fois par jour, tout le monde répétait le même rituel inlassablement : attendre que la première table soit servie pour servir la seconde, et ainsi de suite... S'il névoque pas les toilettes raffinées ni les accessoires coordonnés, lui se rappelle des « messieurs en grandes queues de pie foncées ». Jean Sutter souligne une fois encore « la gentillesse de ces

gens très bien élevés ». Et soudain, se laissant certainement gagner lui aussi par l'enthousiasme de sa consœur, il s'exclame « C'était splendide ! On avait plaisir à les servir ! » Juste avant de trinquer avec Nadine « Au Grand Monarque, et à nos souvenirs... »



*Portraits croisés*

# Nicolas Mendes

Chef du Georges

**Plutôt discret de premier abord, c'est surtout dans ses assiettes que s'exprime la grande personnalité de Nicolas Mendes, toujours à l'affût d'une cuisine savoureuse et innovante. Mais pour By Monarque, le chef s'est laissé cuisiner...**

*Quelle est la spécificité du Georges ?*

C'est un moment gastronomique, dans un lieu cosy avec un accueil familial et une cuisine mélangeant produit du terroir et finesse, avec la collaboration de toute une équipe.

*Qu'est-ce qu'un bon plat pour vous ?*

C'est un plat qui avant tout, a du goût, de la gourmandise, une cuisson parfaite et de la finesse par son dressage dans l'assiette.

*Quel est votre plat préféré ?*

Je n'ai pas de plat préféré mais plutôt des produits tel que le cabillaud, les volailles de la Pellerie, la vanille et bien d'autres encore.

*Qu'est-ce qui vous motive dans ce métier ?*

De pouvoir faire plaisir le temps d'un instant.

*Quel est votre meilleur souvenir ?*

Les rencontres avec Arnaud Lallement et Régis Marcon\* pour la préparation de la Paulée des vins de Loire.

*Que représente Le Grand Monarque dans votre vie ?*

Un lieu où l'on sait vous faire confiance, et ma première place de responsable de cuisine.



*Votre objectif ?*

Préserver l'étoile du Georges !

*Vous aimez le travail de Philippe Couvreur. Pouvez-vous nous dire pourquoi ?*

J'aime le travail de Philippe Couvreur, producteur d'escargots du Perche, car il est avant tout passionné. Il aime faire partager au public et aux professionnels son « amour » pour ces mollusques et cela se ressent dans la très grande qualité de ses escargots.

\* Arnaud Lallement, de L'Assiette Champenoise, et Régis Marcon, du Clos des Cimes, sont deux chefs triplement étoilés venus concocter des menus de Paulée, respectivement en 2008 et 2014.

# Fabienne et Philippe Couvreur

Les escargots du Perche

**Installés dans le Perche depuis 1996, Fabienne et Philippe Couvreur sont héliculteurs. Derrière ce drôle de mot se cache en fait une véritable passion pour les escargots qu'ils élèvent afin d'offrir au consommateur un produit de grande qualité.**

*Pouvez-vous nous présenter Les escargots du Perche ?*

La raréfaction des escargots dans nos campagnes incite les industriels de l'agro-alimentaire à importer des escargots sauvages provenant des pays d'Europe Centrale. La France consomme environ 35 000 tonnes d'escargots vifs par année, mais seulement 4 000 tonnes sont

produites par les héliculteurs français. Nous élevons des escargots gros gris. C'est à l'âge de 15 jours, que les naissains (bébés escargots) sont placés dans des parcs en plein air au mois de mai, où ils grandiront pendant 6 mois. Ils sont protégés des prédateurs par des filets et vivent sur des structures en bois et un couvert végétal. Ils se nourrissent d'un aliment spécialement élaboré par l'INRA, 100% végétal.

Au mois d'octobre, nos escargots adultes seront ramassés, calibrés et mis en hibernation pour pouvoir les conserver le temps de les transformer en produits frais ou en conserves.

Nous ne commercialisons nos escargots qu'en vente directe, du producteur au consommateur.

*L'escargot est-il une spécialité française ?*

L'escargot fait partie de la grande tradition culinaire française au même titre que les cuisses de grenouille.

*Mais quand même, n'est-ce pas un ingrédient un peu bizarre ?*

C'est le premier animal que l'homme préhistorique a chassé et la principale source de protéine du monde rural au moyen-âge. C'est une viande sans graisse, riche en minéraux et vitamines, croquante et tendre à la fois.

*Avec quoi ce mollusque s'accorde-t-il le mieux ?*

La tradition accommode les escargots avec un beurre persillé, mais toutes les régions de France ont leurs propres recettes et c'est tout l'intérêt de la cuisine de transmettre ce patrimoine gastronomique.

Si un vin blanc sec est conseillé, le vignoble français est si riche que chacun pourra y trouver son bonheur.

*Etre inscrit à la carte d'un restaurant étoilé... qu'est-ce que cela représente pour vous ?*

Cela fait trois années que nous avons la chance de travailler avec Laurent Clément et Nicolas Mendes. Voir nos «escargots du Perche» inscrits sur la carte d'un restaurant est une finalité, car nous élevons du mieux possible nos escargots et nous proposons au chef un produit brut de haute qualité que lui seul peut transcender par son imagination et son savoir-faire.

\* Possibilité de visiter l'élevage du 1 mai au 15 octobre, sur rendez-vous et visites nocturnes en été, les mercredis soir à 21h00. Plus d'infos au 02.33.25.91.79 ou [www.escargots-du-perche.com](http://www.escargots-du-perche.com)

## Bio Express

Après un CAP cuisine à Chartres et le brevet professionnel d'où il sort major de promotion, Nicolas Mendes réalise son apprentissage à l'Auberge de Brabant à Bailleau-le-Pin, puis direction la Tour d'Argent à Paris. En 2006, il intègre les cuisines du Grand Monarque en tant que commis au côté du chef Laurent Clément.

Pendant six ans, palier par palier, il grimpe dans la hiérarchie pour en devenir responsable des cuisines gastronomiques.

*Secret de chef*

---

## Le Macaé

Une recette de Michaël Lebert



*Le Chef Michaël Lebert*

Amateurs de chocolat, ce dessert gastronomique a été spécialement imaginé pour séduire vos papilles gourmandes ! « Le chocolat, c'est comme le vin, il a des notes et des terroirs » explique notre pâtissier. Si Michaël Lebert aime associer les saveurs, les formes et les textures pour le plaisir de ses hôtes, il souligne l'importance du travail d'équipe, « car tout seul on ne fait rien. » Ce sont donc des notes de thé noir et d'abricot sec que vous retrouverez dans le Macaé, et pour le terroir, direction le Brésil !

Imaginez un brownie aux noix de cajou caramélisées recouvert d'un crémeux Macaé, ajoutez la subtile association du chocolat Macaé et du Baileys en syphon, une glace pour couronner le tout et vous... ne pourrez réellement apprécier les délices de cette pâtisserie sans l'avoir goûtée ! Alors demandez à déguster le Macaé.



*Nouveau produit*

# Le black burger

A l'abordage de la carte de La Cour, ce nouveau Burger by Monarque revisite le menu préféré des grands enfants, en y ajoutant une note plus corsée...

Son nom claque sous la langue et ferait frémir les marins d'eau douce. Le Black Burger signe la promesse d'une aventure gustative étonnante pour qui veut tenter cette expérience. Pas de quartier, avec ses épices « black Pearl »\* fournis par la maison Thiercelin, la dernière création du Chef Benoit Cellot revêt clairement des airs de pirate. Car s'il y avait déjà eu, parfois, des burgers proposés en plat du jour à la brasserie, c'est en revanche la toute première fois qu'il s'annoncera avec un pain noir ébène, aux couleurs du bois de son navire... Harnaché méticuleusement de son pluma de porc ibérique, toujours vêtu d'Ossau Iraty, et fièrement pourvu de sa confiture de piment d'Espelette, ce mystérieux corsaire possède pour butin quelques pétales de tomates confites associés à la roquette et au chorizo grillé. Larguez les amarres et, si vous ne voulez pas nourrir les poissons, laissez-vous embarquer par le Black Burger. Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, vous quitterez l'océan des blés pour la méditerranée.

\*Curry noir.

*Ci-dessus : Le chef Benoit Cellot présente sa dernière création.*

*A droite : Bertrand et Nathalie Jallerat ont organisé une petite dégustation à la cave Jean Carmet.*



*Cours Gabriel*

# Mon marché avec le chef

Cadeau à offrir ou à s'offrir :  
le cours du marché.

L'idée ? Aller choisir ses produits frais en compagnie  
de Laurent Clément, juste avant de concocter un menu  
gastronomique et de le déguster ensuite...



## Convivialité

Dans cet espace lumineux de 200 m<sup>2</sup>, la convivialité est de mise : c'est autour d'un café que le Chef définit son menu gastronomique en fonction des trésors rapportés

Chartres, place Billard, 9h30. Par une belle matinée printanière, les dix élèves de Laurent Clément se regroupent autour du chef. Attentifs, ils attendent les consignes. « On voit tout de suite à la configuration du marché, les producteurs locaux et les revendeurs de Rungis. On voit la différence sur les tables » explique Laurent Clément. Le ton est donné, ils cuisineront donc autant que faire se peut avec des produits locaux. « Je vous recommande un marchand bio » ajoute-t-il. Après un repérage, permettant ici d'apprécier la qualité des étals, là de saluer le maraîcher familial, notre groupe se retrouve pour faire le point. Les fleurs de courgette ont inspiré Laurent Clément. Les asperges et les petits pois sont aussi ajoutés au panier. Il y a enfin LES producteurs incontournables, tels que Moussu pour ses charcuteries, dont on voit à la file d'attente qu'elles sont plébiscitées par les fins gourmets, ou le

sympathique Philippe Couvreur et ses Escargots du Perche... Une heure plus tard et des bras bien chargés, retour au 11 cours Gabriel, le loft jouxtant l'hôtel et dédié aux cours de cuisine.

### Ambiance conviviale

Dans cet espace lumineux de 200 m<sup>2</sup>, la convivialité est de mise : c'est autour d'un café que le Chef définit son menu gastronomique en fonction des trésors rapportés. Aujourd'hui, nos marmitons apprendront la recette des : Fleurs de courgette farcies au piquillos, langoustines en sauce vierge, navets farcis d'escargots au persil et vin rouge, ris de veau-petits pois-citron espuma chorizo, asperges blanches et tartare de thon, limande sole en chapelure Ponko, selle d'agneau en croûte d'agrumes, millefeuille fraise vanille et financiers pistache cerise. C'est parti ! Par petits groupes, ces amateurs épluchent, éminent, pèsent ou décortiquent



Confiez-nous votre patrimoine en toute sérénité




**ACER  
FINANCE**

Acer Finance,  
société de gestion  
de portefeuille agréée  
par l'AMF depuis 1995

## ACER Finance

**conseille** et **gère les biens** de ses **clients**,  
**particuliers, entreprises, et institutionnels**  
de façon **permanente** et **personnalisée**

 **Thomas LOUIS**  
Président-Directeur Général

8, rue Danielle CASANOVA - 75002 PARIS - ☎ + (33) 1 44 55 02 10 - ✉ [tlouis@acerfinance.com](mailto:tlouis@acerfinance.com)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE  
**GRAND FAUBOURG**  
CHARTRES

**RETRODOR**<sup>®</sup>  
LA TRADITION DU PAIN

Tous  
nos produits sont  
**faits maison**  
comme le veut  
la tradition

**OUVERT LE DIMANCHE**  
JUSQU'À 20H00

17 rue du Grand Faubourg - 28000 Chartres - 02 37 21 16 30  
Ouvert tous les jours de 6h30 à 20h00 - Fermé le mardi.

suivant les techniques du pro. « On fait des trucs... moi j'ai jamais fait ça » reconnaît cette jeune mère de famille recyclant les têtes des langoustines avec quelques épices, citrons confits, échalotes, et un peu de vin, découvrant alors une sauce très parfumée... Plus loin, Cyril lave ses fraises. Il raconte qu'il cuisine un peu chez lui, pour sa femme et ses enfants, sans jamais utiliser ni conserve ni plat cuisiné : « il n'y a pas d'âge pour bien manger. » L'ambiance est bon enfant « j'ai un blanc d'œuf dispo » ou « il me faut de la poudre d'amandes » entend-on de part et d'autre. « C'est riche ! » s'étonne même une élève confectonnant les financiers, « ah oui, ce n'est pas Dukan ça ! » lui sourit Laurent Clément. Enfin, pour clôturer cette matinée d'expérience culinaire, rien ne vaut la dégustation bien méritée autour de la table déjà dressée. Chacun apprécie et repart avec de nouvelles idées, comme ces amies venues ensemble : « Comme on a des maris qui n'aiment rien, on se fera des journées cuisine et dégustation entre filles ! »



**MCS**  
MARLBORO CLASSICS



**PRÊT-À-PORTER HOMME**  
HÉRITAGE AMÉRICAIN - DESIGN ITALIEN



- CUIRS
- CHAUSSURES
- ÉCHARPES
- CEINTURES

VÊTEMENTS CHICS et DÉCONTRACTÉS,  
BRUTS et ÉLÉGANTS

17, rue de la Pie - 28000 CHARTRES  
Tél : 09 63 41 79 61

Sens

## Escapade romantique



Grâce à son partenariat avec Air Pégasus, le Grand Monarque vous propose désormais une offre gourmande et originale : déguster un repas gastronomique à bord d'une montgolfière.

C'est à l'aube ou à la fin de la journée que les ballons commencent à se mouvoir sous les brises, vous êtes alors en mesure de défier les lois de l'apesanteur en douceur, juste au souffle du brûleur. Alors, après la prise de conscience de la sécurité totale et de toute absence de phénomène de vertige ou désagrément dû à l'altitude, de l'effleurement des arbres à quelques centaines de mètres vous aurez tout le loisir de découvrir, les villages, le patchwork des champs et prairies, merveilles quelque fois insoupçonnables du sol. Il sera même possible de surprendre l'activité de



la faune locale chevreuils, lièvres, sangliers, et il ne sera pas rare de partager le ciel avec le héron, la buse et les perdrix. Là, vous savourerez le menu gastronomique du Georges, tout en profitant de la magie de cet instant exceptionnel. En glissant avec le vent, ce parcours au gré d'Eole s'achèvera sur un chemin, une prairie ou tout autre endroit que l'habileté du pilote et la météo auront déterminés. La célébration de cette aventure se fera autour d'une coupe de Champagne et la remise d'un certificat de vol.

Il existe plusieurs formules de coffrets cadeaux, renseignements sur notre site [www.bw-grand-monarque.com](http://www.bw-grand-monarque.com) ou au 02.37.18.15.15.

Olivier Bouttes  
Ingénieur Patrimonial Régional

Vous pensez que pour bien vous conseiller,  
il faut bien vous connaître ?  
Nous aussi

À LA BANQUE PRIVÉE,  
NOUS VOUS PROPOSONS UN SERVICE EXCLUSIF  
ET UNE RELATION DE CONFIANCE. 99

AU SERVICE DE VOTRE PATRIMOINE PARTOUT EN FRANCE



BNP PARIBAS  
BANQUE PRIVÉE

La banque d'un monde qui change

[bnpparibas.net/banqueprivée](http://bnpparibas.net/banqueprivée)

BNP Paribas, SA au capital de 2 488 925 578 € - Siège social : 16 bd des Italiens, 75009 Paris. Immatriculée sous le n° 662 042 449 RCS Paris - Identifiant CEFR76862042449 - ORIAS n° 07022735.

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

Installé depuis plus de 20 ans au cœur de Chartres, Vincent Guyard passionné de vins et Flavia Tassin, sommelière, vous accueillent pour visiter leur cave et découvrir des vins d'exception.



Vincent Guyard

- Caves du XIIème
- Cours de dégustation
- Vins régionaux
- Grands Crus de Bordeaux (Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild, Yquem,...), Bourgogne (Roumier, Dom Trapat, Confuron,...), Vallée du Rhône (Jamet, Ogier, P.Jaboulet-Ainé, Ch. Rayas,...), Languedoc-Roussillon (Montcalmes, Roc d'Anglade,...)
- Champagne (Seloise, P.Doquet,...)
- Alcools
- Soirées œnologiques
- Cadeaux



Ouvert du mardi au vendredi :  
09h45-12h15 et 14h30-19h15  
Le samedi :  
09h30-12h30 et 14h30-19h30

28 rue du Soleil d'Or  
28000 Chartres

Tél : 02 37 21 00 00  
e-mail: [cave-st-lubin@orange.fr](mailto:cave-st-lubin@orange.fr)  
site: [www.cave-saint-lubin.com](http://www.cave-saint-lubin.com)

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

23 nouveautés

# Chartres en lumière

Du 12 avril au 12 octobre 2014

Tous les soirs,  
un parcours lumineux exceptionnel  
de 29 sites

Gratuit

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



## Bien-être

Avec notre Spa Beby de 800 m2 comprenant : le bassin biotonic, la Heat experience (sauna, hammam, douches sensorielles...) les cabines de soins, le salon de Haute Coiffure, profitez pleinement de cet écrin de beauté implanté au cœur de la ville.



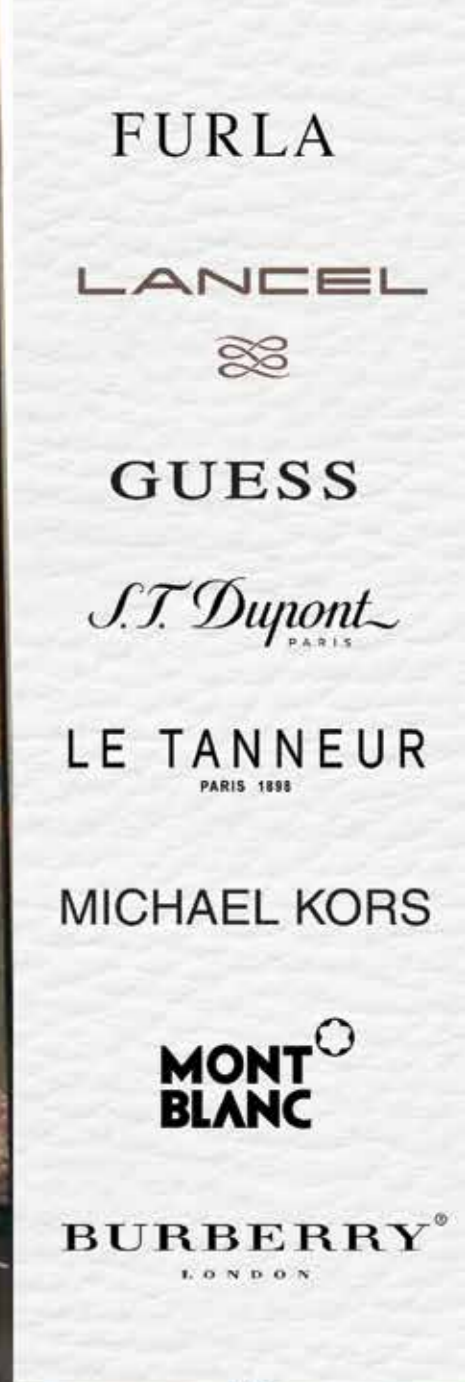
## Lieux

# Nous avons testé pour vous la cabine duo

« Maintenant prenez une grande respiration et profitez pleinement de ce moment. » Telle une formule magique, ces mots sont prononcés si doucement que nous nous sentons déjà prêts à nous abandonner à la détente. La lumière est feutrée, et l'odeur envoutante du Jasmin de Grasse commence à se diffuser subtilement. Sans trop hésiter, parmi les différents soins proposés, nous avons choisi le massage à la bougie. Rien de tel pour évacuer les tensions et la fatigue après une journée bien remplie. La musique relaxante, le parfum de l'huile, la pénombre juste

éclairée par quelques veilleuses déposées çà et là, si tous nos sens sont en éveil, notre corps quant à lui, ne va pas tarder néanmoins à se relaxer complètement. La magie opère, dans la plus grande bienveillance et de façon parfaitement synchronisée, nos deux bonnes fées commencent leur rituel enchanteur. Expérience inédite, le dos, les jambes, les bras, les mains mais aussi chaque doigt, patiemment, elles nous massent de la tête aux pieds. « La pression vous convient-elle ? » s'assure délicatement l'une d'entre elle. Mais quelle pression ? Il n'y a plus de pression dans cette

cabine merveilleuse où le temps d'un massage, il nous est permis de tout oublier... je m'apaise, culpabiliserais presque pensant à mon pauvre mari au labeur tandis que je vis un moment si doux... mais où avais-je l'esprit ? C'est bel et bien ensemble que nous profitons de la cabine duo ! Au terme de ce rêve éveillé, une clochette tinte, nos deux fées disparaissent : et pourtant le charme n'est pas rompu, l'on ressent que ce n'est pas seul mais à deux que se vivent les plus grands instants.



## CUIR & FLAMMES

14 place du cygne – Chartres - 02 37 21 85 35  
Horaires: Lundi 14h à 19h Mardi au Samedi de 10h à 19h  
[www.cuiretflammes.fr](http://www.cuiretflammes.fr)



Produits

# Pour nous les filles !

Prenez soin de vous de la tête aux pieds au spa Beby.

Johanna, la manager, nous délivre ses secrets beauté pour bien démarrer la journée



**La règle de base pour se sentir belle et bien dans sa peau ?**

On analyse nos complexes et on fait tout pour les sublimer ou dissimuler. On RELATIVISE et on s'accepte telle que l'on est avec nos défauts mais aussi nos jolis traits !

**Le matin au réveil, drôle de tête... Par quoi commence-t-on ?**

Une pulvérisation d'eau thermale pour réveiller les cellules et gorger la peau de minéraux. Une fois séchée on utilise la lotion perfection jeunesse de CARITA qui est un soin préparateur d'éclat et qui va optimiser l'action des soins ultérieurs.

Ensuite pour le regard il existe un soin 3 en 1 qui est le lisse suprême yeux [PRO3R]. Il agit précisément sur les rides, les poches, les cernes, il est doté d'un embout d'un métal rare «Le Palladium» au pouvoir rafraichissant inégal pour un effet décongestionnant dès l'application.

Et enfin pour le confort on utilise

La Crème des Lagons gorgée d'actifs restructurant riches en eau de lagons de Polynésie. Elle rétablit l'équilibre hydrique de la peau et lui redonne de l'éclat tout en aidant à retarder l'apparition des signes de l'âge.

**J'ai 5 mn pour me maquiller. Quels sont vos conseils ?**

Commençons par dissimuler les imperfections et les cernes à l'aide du Touch Expert Advanced pinceau multi correcteur Anti-cernes Anti défaut de By Terry. On clique, on pose le pinceau sur les zones marquées et on estompe en lissant.

Puis on prépare son teint avec un fini ultra naturel et mat grâce au pinceau Light Expert By Terry toujours avec le même procédé que le Touch Expert sauf que l'on se sert du pinceau sur l'ensemble du visage en lissant en un mouvement de va et vient pour estomper la texture.



On applique du mascara, et on finit avec la poudre de soleil bronzante mosaïque 3 teintes de CARITA pour finir la mise en beauté, elle rehaussera le teint, prolongera le bronzage avec un résultat naturellement halé.

**Mes cheveux ne se placent pas bien, ils sont mous. Je les attache ?**

Pas nécessairement, il existe au Salon Haute Coiffure CARITA un voile volume ! Magique vous l'appliquez en le vaporisant sur les racines sur cheveux secs ou humides. Celui-ci va incorporer le cheveu, puis vous séchez tête en bas pour donner du volume et de la matière aux cheveux et le tour est joué !

**Comment faire pour que mon vernis à ongles tienne dans le temps ?**

Un vernis classique a une durée de vie très courte 3 à 4 jours maximum. C'est pour cela qu'au Spa By Monarque nous vous proposons une nouvelle technique qui se nomme le Polish Pro : un vernis semi permanent

mélange de gel et de vernis qui sèche immédiatement sous lampe U.V qui reste brillant ne s'écaille pas et cela jusqu'à 15 jours...

**Le beauty faux pas selon vous ?**

Pour moi il y en a 3 : le vernis écaillé, le contour des lèvres trop foncé, et le fond de teint trop foncé également où l'on voit bien la différence avec le cou!

**Et la classe ?**

Ce sont : un teint zéro défaut, une ligne de sourcils bien dessinée, un joli trait d'eye liner accompagné d'un mascara, un peu de blush à base d'eau de By Terry no transfert sans effet de matière et enfin, des lèvres rouges dessinées au pinceau. Pour cela, le rouge MAT le rouge Terrybly 201 est idéal !



## On y court !

Vous êtes pressée ou pas forcément sûre de vous en matière de mise en beauté ? Beby pense à tout ! Optez pour le bar à ongles ou le bar à chignons... en un rien de temps vous ressortez avec l'assurance d'avoir une coiffure réussie ou des mains parfaites ! Enfin n'hésitez pas à demander conseils à nos praticiennes. Formées aux techniques Carita, elles sont à votre écoute et sauront vous conseiller selon votre âge, votre nature de cheveux ou votre type de peau.

*Beauté*

# L'alternative

à la chirurgie esthétique

Véritable bijou de technologie, CINETIC™ LIFT EXPERT est un appareil esthétique qui répond parfaitement à la philosophie de la HAUTE BEAUTE CARITA : la beauté globale visage, corps, cheveu. Ce nouvel appareil est désormais disponible au spa Beby.



Depuis plusieurs décennies, choisir CARITA, c'est faire le choix de l'excellence... C'est bénéficier d'un savoir-faire unique et sur-mesure, allié à des traitements visage, corps et cheveux novateurs et performants qui s'appuient sur des produits aux textures divines, sur les mains expertes des Artisans de beauté et sur des technologies de pointe.

CINETIC™ LIFT EXPERT, c'est l'expertise unique des micro-courants CARITA, acquise depuis plus de 20 ans, associée à de nouvelles technologies comme la luminothérapie et le micro-massage ultrasonique, ainsi que de nouveaux accessoires, pour des sensations bienfaisantes, une performance exceptionnelle et des résultats visibles et durables sur la peau et le cuir chevelu.

**L'expertise micro-courants CARITA : le courant impulsif**

Par son microcontrôleur, le courant impulsif s'adapte parfaitement aux mécanismes physiologiques de la peau. En fonction des réglages établis, il peut ainsi favoriser la microcirculation, stimuler les muscles pour raffermir les contours du visage et du corps, ou encore aider à la pénétration des actifs d'un sérum. Grâce aux récents progrès de la technologie, les LEDS sont capables d'émettre

une lumière ayant le pouvoir exceptionnel de booster le fonctionnement des mitochondries, ces « poumons » de nos cellules, qui activent le métabolisme cellulaire. En effet, le rayonnement d'une couleur spécifique produit par des LEDS diodes ont un effet direct sur la synthèse d'ATP par les mitochondries de la peau et optimisent la synthèse de collagène des fibroblastes. Soutenir l'activité des mitochondries permet d'obtenir une meilleure activité cellulaire et d'afficher une belle peau.

## SHOPPING CHIC AU COEUR DE CHARTRES

**SWAROVSKI**

34, rue du Soleil d'Or 28000 Chartres 02.37.36.40.73

**MAJE**

23, rue de la Tonnellerie 28000 Chartres 02.37.99.78.81

**GERARD DAREL**

1, Place Marceau 28000 Chartres 02.37.32.51.12

**VICOMTE A.**

26, place du Cygne 28000 Chartres 02.37.22.27.22



Pour CINETIC™ LIFT EXPERT, CARITA a sélectionné 3 couleurs de LED :

LES LEDS BLEUES qui agissent efficacement dans le traitement des imperfections cutanées grâce à ses propriétés antiseptiques et astringentes et ont également une action bénéfique sur les cuirs chevelus à tendance grasse ou à pellicules.

LES LEDS JAUNES reconnu comme la couleur de l'éclat grâce à son action sur la pigmentation et l'aspect de la peau. C'est la couleur idéale pour aider les peaux ternes, fatiguées, grain de peau irrégulier, taches pigmentaires, peau d'orange.

LES LEDS ROUGES qui aident à stimuler le métabolisme de la cellule et la micro circulation. C'est une couleur idéale pour les peaux matures ou relâchées. Les LEDS rouges ont également des propriétés antichute

lorsqu'elles sont appliquées sur les cheveux.

Ces 3 couleurs peuvent être associées pour cumuler leurs propriétés bienfaites.

Ce sont des ondes sonores qui produisent une énergie vibratoire (environ 30 000 vibrations par seconde) qui vont agir comme des micro-massages énergisants sur la peau pour stimuler les cellules en profondeur en favorisant également l'oxygénation cellulaire et tissulaire. Les ultrasons constituent ainsi une méthode active pour retarder le vieillissement de la peau : ils sont particulièrement efficaces dans le raffermisssement des contours et la lutte contre les rides. Les ultrasons aident également à réduire la cellulite, visiblement et en profondeur, tout en évitant d'avoir à recourir à des méthodes plus invasives.



**CARITA**  
PARIS

à

**Chartres**

Haute Beauté Pro-Coiffure  
Soins Visage-Soins Corps  
Modelages-  
Esthétique-Maquillage  
Manucure-Ongles  
Spa 800m2 (Espace  
détente Ressourcement  
Piscine Sauna Hammam Fitness  
Jardin)

**Carte Cadeaux**

**Spa by Monarque**  
Place des épars-CHARTRES  
02-37-21-40-97

## Une nouvelle gestuelle professionnelle

Pour accompagner cette nouvelle technologie CINETIC™ LIFT EXPERT, les Artisans de la Maison de Beauté ont créé une nouvelle gestuelle professionnelle experte car rien ne peut jamais remplacer la main de l'esthéticienne !

Ainsi, après un modelage relaxant de la nuque et des trapèzes, un long modelage drainant est ensuite pratiqué avec le mythique RÉNOVATEUR pour débarrasser la peau de ses impuretés, affiner son grain et révéler un éclat incomparable.

L'esthéticienne CARITA réalise ensuite une phase de nettoyage profond à l'aide de la machine CINETIC™ LIFT EXPERT pour « décoller » les cellules mortes, clarifier le teint, éliminer l'excès de sébum et optimiser les bienfaits des soins. S'ensuit un long modelage manuel puis un second modelage CINETIC™ LIFT EXPERT à l'aide des gants métalliques et du CONCENTRÉ adapté aux besoins spécifiques de chaque peau.

Les ultrasons et la luminothérapie viennent parfaitement compléter ce moment de bien-être et d'efficacité pour apaiser, purifier, hydrater ou régénérer visiblement et durablement les peaux les plus exigeantes.



photos © Carita



*Demeures & Travaux*

*Intérieurs*

Grégoire de Muizon

*Extérieurs*

5 rue Saint Brice - 28000 CHARTRES

Tél. : 06 75 53 12 80 - [demeuresettravaux@gmail.com](mailto:demeuresettravaux@gmail.com)

[www.demeures-travaux.e-monsite.com](http://www.demeures-travaux.e-monsite.com)

**EXPRESSIONS SUD-OUEST**

*Frédéric de Muizon*  
 Agent commercial  
 Professionnels et particuliers  
 06 32 29 56 69  
 fmuizon@gmail.com



*En Vue*

Nous sommes le lieu de vos rencontres, de vos émotions, de vos rires...  
 Bienvenue chez vous.

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE SÉMINAIRE**  
**ANNIVERSAIRE D'ENTREPRISE**  
**ARBRE DE NOËL RÉUNION DE TRAVAIL**

Réservez nos  
**Espaces Séminaires**  
 pour accueillir votre événement

Votre contact  
 Amélie Alard - 02.37.84.28.46  
 www.seminaires-chartres.com

**CCI EURE-ET-LOIR**

## Finale régionale des Talents gourmands

Agriculteurs, artisans des métiers de bouche, ou restaurateurs, ils représentaient la fine fleur de notre région. A talent exceptionnel, lieu exceptionnel. Il fallait bien Le Grand Monarque pour accueillir ce concours, réalisé sous l'œil gourmand d'Alain Souchon...

9 finalistes, 3 catégories, et Bertrand Jallerat comme président d'honneur du jury, telle était l'affiche de cette toute première édition des Talents Gourmands, organisée le 27 janvier par le Crédit Agricole du Val de France, en partenariat avec le Bottin gourmand. Et cerise sur le gâteau, Alain Souchon était de la partie. L'occasion pour l'artiste de nous dévoiler sa spécialité préférée « Le rosbeef-purée »... les lauréats n'ont qu'à bien se tenir face à ce nouveau talent ! Et notre chanteur national de se justifier « plus personne n'ose en faire. Quand vous faites ça, tout le monde adore. Même Johnny me dit « C'est bien chez lui ! » On l'aura compris, Alain Souchon est plus doué pour les rimes que pour la cuisine. Et pour preuve, ce dernier retrouve son inspiration lorsqu'il décrit le Grand Monarque : « Il y a un côté un peu suranné des couloirs et des tapis, et en même temps tout est moderne. Il est bien votre hôtel ! »

### METTRE EN VALEUR LE TRAVAIL DES HOMMES

Le but des Talents Gourmands ? Pour José Santucci, directeur du Crédit Agricole Val de France, l'idée de ce concours est de « valoriser à la fois, les régions de notre

territoire, et le travail qu'ont fait les hommes, tout en se mettant à leur service pour leur proposer nos capacités de communication et nos moyens pour les accompagner. » Et la partie allait s'avérer difficile face à la qualité des produits présentés. Authenticité du discours, respect de l'animal élevé et du rythme des saisons, passion du métier, recherche du meilleur produit, cette matinée d'épreuves, aux odeurs mélangées de charcuteries, de macarons et de fromages affinés, fleurait bon le terroir. Si Bertrand Jallerat s'est réjoui du choix du Grand Monarque pour accueillir cet admirable concours, hissant la maison dans la lignée des grandes tables de renom, il ne compte pas en rester là. C'est officiel ! Le Georges sera candidat en 2015...

### Scoop

C'est officiel ! Le Georges sera candidat en 2015...



Le jury de cette finale régionale.

### ... Jean-Pierre Coffe



« J'habite à 35 km de Chartres, et le Grand Monarque est le meilleur endroit pour se restaurer convenablement. Je viens souvent ici, pas autant que je le voudrais car je suis très occupé, mais je trouve que le Grand Monarque est la réussite parfaite d'un hôtel provincial, juste, honnête, capable de rassembler des gens de toutes origines. J'aime l'ambiance, c'est un endroit essentiellement qualitatif et convivial. C'est très agréable pour moi, je reçois souvent mon éditeur au Grand Monarque. La cuisine est inventive, et le jeune chef fait des progrès

tous les jours. L'idée de créer un cours de cuisine était formidable, cela manquait dans la région. La famille Jallerat ? C'est un peu ma famille ! Ils ont diné chez moi et j'ai diné chez eux plusieurs fois, je les connais depuis 40 ans. Il y a toujours un Jallerat pour vous accueillir, ils ont le sens de la générosité, ne comptent pas le temps qu'ils passent à l'hôtel. J'aime cette famille dans son intégralité. Ce sont des gens qui savent s'intéresser aux autres. Pour moi, c'est une réussite sans appel. »

Une équipe à votre écoute pour tous vos projets d'aménagements extérieurs

# TECHNi-environnement

## PAYSAGISTE

Espaces verts

Clôtures, portails

Aménagements extérieurs

09 79 71 34 40 - contact@techni-environnement.com

## La Paulée

# Bienvenue en eure et «loire »

Quand l'un des meilleurs sommeliers du monde met en scène les vins accordés aux mets d'un chef triplement étoilé... Vous êtes à la 32ème Paulée chez les Jallerat !

« C'est une fête magique, indispensable dans l'univers du vin. Le vin fait partie de notre culture et de notre civilisation. Et c'est une culture française à défendre ! » Nul doute que ces paroles sont celles d'un amoureux de la vigne. S'ils sont nombreux à se réunir autour d'une même passion, celle des vins de Loire, Olivier Poussier\* a l'honneur d'associer les vins au déjeuner de la Paulée. « Passeur de message » comme il aime à se décrire, il se réjouit de « cette capacité à transmettre l'amour



La Paulée réunit chaque année journalistes, vignerons et invités de la famille Jallerat à célébrer les vins de Loire.

et la qualité que le vigneron a pu mettre dans son vin ». Et ce dernier d'ajouter « quand le vin nous plaît et qu'on est content de le servir, on l'explique avec notre cœur et notre passion. »

### Fruit du travail des hommes

Autre amoureux des vins : le journaliste tourangeau Jean-Luc Péchinot. Pour rien au monde il ne manquerait une édition de la Paulée et de fait, il en compte 30 sur 32 à son actif... Ayant assisté à la dégustation proposée par Yannick Amirault, dans la toute nouvelle cave du Grand Monarque - baptisée Jean Carmet en hommage à l'acteur de Bourgueil - ce spécialiste souligne qu'une dégustation, « c'est plus que boire du vin. C'est boire de l'histoire, de la mémoire. C'est se rappeler du travail des hommes » Jean-Luc Péchinot a le vin lyrique ajoutant que « chaque bouteille est une tranche

### 3 questions à Régis Marcon

Quel regard portez-vous sur le Grand Monarque ?

Mes impressions ne sont que bonnes ! Les lieux sont une chose, et l'histoire une autre chose... Avec Georges, on se retrouve une histoire commune, du père qui a osé, qui a pris des risques, qui a cru. Et c'est beau d'en parler par les temps qui courent. Il faut oser prendre des

risques et c'est ce qui me plaît. Pourquoi participer à la Paulée ?

Parce que j'aime ce côté rassembleur. La famille Jallerat a su fédérer autour de soi des vignerons. Il y a une vraie générosité dans cette famille. Et parce que j'aime bien les vins de Loire. Mon préféré ? Le Bourgueil...

Pour vous, qu'est-ce qu'un plat abouti ?

Pour moi, cela peut-être un plat tout simple. Tout dépend de la

de vie, une tranche de vigne » Pour le journaliste, le vin tisse un vrai lien entre générations. Et la famille Amirault le prouve. En proposant son millésime accompagné de son fils Benoit, Yannick cite l'œuvre de son père et celle de son grand-père...

### Tradition française

Si l'on déguste de bons cépages, épaules contre épaules, c'est toujours en savourant des mets gastronomiques. Et qui mieux que Régis Marcon, chef

triple étoilé au Guide Michelin, d'un restaurant où la Loire prend sa source, pouvait présider cette 32ème Paulée ? Car une fois n'est pas coutume cette tradition française est belle et bien ancrée dans le domaine de l'art : si Olivier Poussier « met en scène des vins », Régis Marcon énonce qu'un « plat est un tableau et qu'un repas doit être une symphonie. » Pour l'occasion, le chef a donc orchestré des notes d'asperges, morilles, petites pousses de sapins, agneau pascal et premières fraises. Une ode printanière harmonieuse, accueillie tout naturellement au son du traditionnel...

ohé ohé ohé...la Paulée !

\* Meilleur sommelier du monde en 2000

nature du produit que l'on veut mettre dans l'assiette. Quand vous dégustez, vous voyez que le plat est cohérent. Tout est histoire d'équilibre, et surtout de saison !



## NOUVELLE BMW SÉRIE 4 CABRIOLET.

Les lignes pures et élancées de la Nouvelle BMW Série 4 Cabriolet révéleront en vous une sensation de liberté totale. Ni la brise, ni la fraîcheur de la nuit ne sauraient vous freiner, grâce à son chauffage de nuque. Avec un coffre toujours accessible une fois le toit rabattu, c'est un univers d'élégance à ciel ouvert qui s'offre toujours à vous.

### L'INSTINCT DE LIBERTÉ.

Consommations de la Nouvelle BMW Série 4 Cabriolet selon motorisations en cycle mixte : 4,8 à 8,4 l/100 km. CO<sub>2</sub> : 127 à 195 g/km.

Par votre concessionnaire  
**BMW CHARTRES** • SAS THIREAU  
PARC DES PROPYLÉES • 28000 CHARTRES  
Tél : 02 37 880 880

[www.groupe-berteaux.fr](http://www.groupe-berteaux.fr) • [facebook.com/groupeberteaux](https://facebook.com/groupeberteaux)

## GAILLARD OPTICIENS CHARTRES

### 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.



**HÉLÈNE ET SÉBASTIEN PONT**  
20, RUE DU BOIS MERRAIN - 02 37 36 59 89

OPTIQUE & VISAGISME DEPUIS 1920

# Chartres, ville lumière

Il est des traditions à ne manquer sous aucun prétexte, « Chartres en lumières » est de celle-là. Manifestation emblématique de notre ville, elle offre pour la onzième année consécutive un spectacle féérique aux flâneurs nocturnes.

210 soirs consécutifs de spectacles entièrement gratuits, un million de visiteurs. Telle est la magie de « Chartres en lumières ». Car au-delà de la prouesse technologique consistant à projeter des formes et des images sur les façades des bâtiments de la ville, donnant parfois l'impression que le monument bouge, qu'il s'effondre ou se reconstruit au gré des envies de l'auteur, c'est surtout du rêve que l'on vient chercher. Touristes ralentissez et laissez-vous emporter par ces décors oniriques. De la mi-avril jusqu'au début de l'automne, chaque soir dès la nuit tombée et jusqu'à une heure du matin, « Chartres en Lumières » révèle toutes les richesses culturelles et architecturales d'une ville qui se met à briller de mille feux.

UN VÉRITABLE CIRCUIT TOURISTIQUE...

Si Chartres n'est pas la seule ville à éclairer ses bâtiments, elle offre cependant un parcours lumineux tout à fait exceptionnel puisque ce sont 29 sites appartenant au patrimoine historique qui sont mis en valeur par ces scénographies. Par ailleurs, afin d'apporter un souffle nouveau à l'événement, la ville a choisi de renouveler 23 sites, dont l'intégralité de la ville basse. De la Cathédrale, avec ses trois façades, le Portail Royal, le Portail Nord et le Portail Sud, à l'Ancien Palais épiscopal, sans oublier les églises, les ponts, les lavoirs des bords de l'Eure, le Théâtre à l'italienne, la Médiathèque, les rues et les places de la ville haute, le touriste est invité à



voyager au gré de ses envies dans un parcours lumineux incessant et toujours plus fascinant. Sur ces 210 soirées, l'une d'entre elle attire encore plus de monde et pour cause !

... ET UNE SOIRÉE EN APOTHÉOSE

Généralement programmée le 3ème week-end de septembre, c'est La Fête de la Lumière. Ambiance de folie pour une soirée unique. Des milliers de personnes investissent les rues de la ville pour assister aux nombreuses animations originales, poétiques ou humoristiques. C'est Le grand rendez-vous de tous ceux qui aiment faire la fête dans une atmosphère familiale et amicale.

UN PARRAIN D'EXCEPTION  
Ancien interne de l'Hôtel-Dieu, Michel Cymes, a une vraie affection pour la cité des Carnutes. Il avoue : « Chartres peut me demander

n'importe quoi, j'accepterai toujours. J'y ai passé les plus belles années de ma vie, j'y ai appris mon métier, fait des fêtes incroyables. » D'où l'évidence et l'honneur, pour l'animateur de France 5, d'être le parrain de cet événement. Pas besoin d'ordonnance pour suivre le traitement de ce médecin qui prescrit contre toute forme de morosité, la contemplation de ce patrimoine incroyablement valorisé. Un conseil médical sans autres effets secondaires qu'une légère somnolence le lendemain peut-être, mais qui vous procurera sans nul doute, un esprit sain dans un corps sain...

Photos © Ville de Chartres



## Spécial cathédrale

Que vous soyez venus pour elle ou non, vous ne quitterez pas Chartres sans l'avoir vue. Pour une découverte privilégiée de Notre-Dame, n'oubliez pas ces carnets de Nathalie, et suivez le guide !

### Admirez la cathédrale de la terrasse du Bistrot

Situé juste en face de la cathédrale, le Bistrot éponyme, fait également partie du Grand Monarque. Il offre à ses clients une vue imprenable sur l'un des plus beaux monuments de France...

« Chef d'œuvre du génie créateur humain. Construite assez rapidement et presque d'un seul jet, la cathédrale de Chartres constitue, par l'unité de son architecture et de sa décoration, l'expression totale et achevée d'un des aspects les plus unanimes du Moyen Age chrétien ».

Tel est l'extrait de la déclaration de l'Unesco classant Notre-Dame de Chartres au rang du Patrimoine mondial. Celle qui possède le plus vaste ensemble de vitraux du monde, qui sera le modèle des autres cathédrales gothiques, et qui fait donc évidemment la fierté des chartrains, attire chaque année des milliers

de pèlerins ou visiteurs. Et que l'on ait usé ses sandales à travers champs ou pris l'avion,



que l'on vienne du bout du monde ou de la rue d'en face, il est salutaire et fortement recommandé de faire étape... au Bistrot de la cathédrale !

Avec sa terrasse couverte de grands parasols et chauffée au besoin, Le Bistrot de la cathédrale permet à ses clients de venir se rassasier tout en admirant cette perfection de pierre. Du typique pâté de Chartres, en passant par la célèbre poule au pot et sans oublier l'incontournable soufflé glacé au Grand Marnier, cette table offre le meilleur des produits d'Eure-et-Loir dans une cuisine savoureuse et inventive. Le top du féérique ? A la nuit tombée, d'avril à octobre, déguster son diner en admirant les éclairages de « Chartres en lumières » sur le portail Nord. La grande dame se parera dès lors de mille feux pour votre plus grand ravissement. Un spectacle merveilleux à consommer sans modération...

Le Bistrot de la cathédrale, place de la cathédrale. 02.37.36.59.60.



Photo © Ville de Chartres

### Laissez-vous bercer par le poète

« Derrière la pierre battait un cœur. De ses sommets ventés émanait un chant sourd et mélodieux. Les têtes vertigineuses dominaient la Beauce. Noir et majestueux, le vaisseau gothique semblait sillonner ciel et temps, traversant les siècles chartrains avec la dignité d'un prince, indifférent à l'agitation des vivants, défiant le temporel et ses idoles, toisant définitivement l'Histoire et les mortels. Entre les arcades, des flammes. Dans le vitrail, l'azur. Sous les voûtes millénaires, la lumière. En passant du dehors au dedans, je pénétrais dans une ombre qui n'était pas ombre, mais feu, joie, vie. J'oubliais la

matière, et ne voyais que l'essentiel. La pierre était prière. Le grain de poussière, l'Univers entier. Le silence, une porte d'entrée sur le Mystère. La rosace, l'œil divin souvrant sur l'infini.

Et ce qui à cet instant précis me donnait des ailes, ce qui à travers un frisson fulgurant dont je n'oublierai jamais l'exquise brûlure m'élevait à la hauteur des étoiles et de la souffrance humaine, c'était l'Amour. »

Charles Péguy

### Vivez l'expérience Petits Monarques dans la cathédrale

Enfants de 7 à 13 ans, partez à la découverte du joyau chartrain grâce au questionnaire ludique qui vous attend à la réception de l'hôtel. Tout en observant l'édifice et contemplant la beauté de ses vitraux, vous pourrez la visiter de façon amusante. Un carnet pour les parents est également disponible afin d'orienter sa progéniture vers les bonnes réponses, et lui lire des histoires à voix haute... Indices à repérer, noms à retrouver, détails à examiner,

une bonne manière de sensibiliser les plus jeunes au patrimoine. Pour récompenser nos petits Monarques, un chocolat leur sera servi au Madrigal sur simple présentation de leur carnet de jeu de piste. Alors à vos marques !



Une banque  
qui partage  
la même vision  
que vous

**CIC Banque Privée accompagne vos coups de coeur et vos passions !**

Vos contacts à Chartres : 02 38 84 56 37



**CIC BANQUE PRIVÉE**

BANQUE PRIVÉE DU DIRIGEANT D'ENTREPRISE  
| A MEMBER OF CIC PRIVATE BANKING |

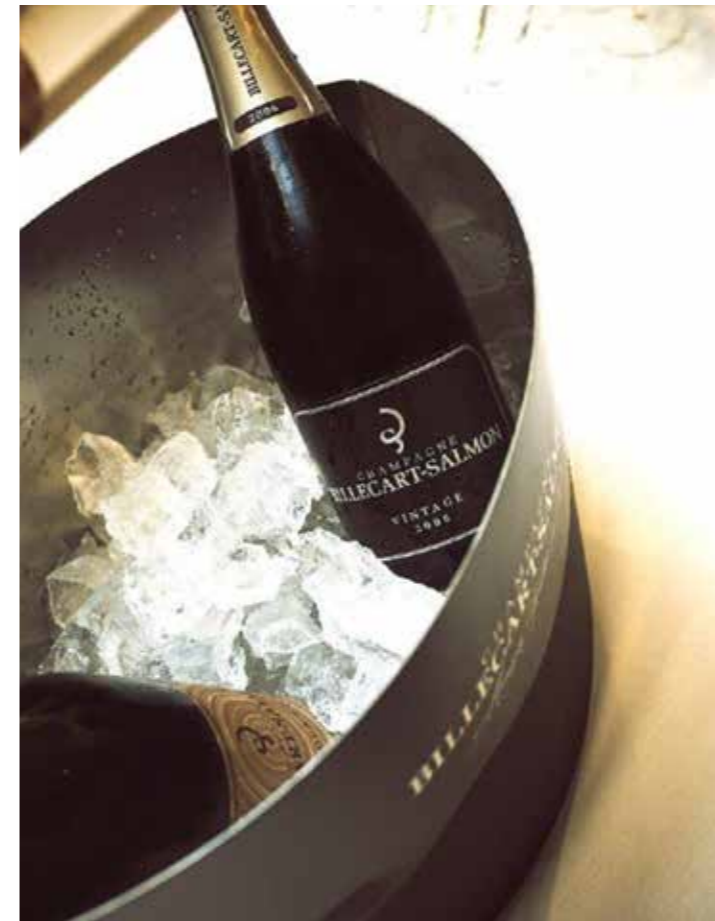


**LE BISTROT DE LA CATHEDRALE**

VOUS ACCUEILLE  
DE 12H A 14H  
ET DE 19H À 22H  
TOUS LES JOURS  
SAUF LE MERCREDI

INFORMATIONS  
ET RÉSERVATIONS  
AU 02 37 36 59 60

[www.bistrotchartres.wordpress.com](http://www.bistrotchartres.wordpress.com)

## Rendez-vous

Vivez des moments d'exception  
by Monarque !

Notre saison culturelle et  
gourmande est riche de  
propositions,  
alors laissez-vous guider...

# CARPRASSUR COURTAGE

Courtiers d'assurance, acteurs indépendants dans les domaines des risques d'entreprise  
(Industrie, Construction, Agricole, Biens exceptionnels, Gestion financière...)

### Nos missions :

- Auditer vos risques et vos vulnérabilités
- Mettre en place des solutions d'assurances adaptées
- Vous apporter un service de qualité et de proximité

### CARPRASSUR COURTAGE

Jean-François BRETTE & Emmanuel BREAN

Châteaudun • Chartres • Paris

# Agenda

SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER
1 L	1 M	1 S Toussaint	1 L	1 J Menu du jour de l'an au GM
2 M	2 J	2 D	2 M	2 V
3 J	3 V	3 L Reprise des cours	3 M	3 S
4 V	4 S	4 M	4 J	4 D
5 S	5 D	5 M	5 V Wine Dinner	5 L Reprise des cours
6 D	6 L	6 J	6 S Le Bourgeon au TDC	6 M Epiphanie
7 L	7 M	7 V Soirée Vin et Gastronomie	7 D	7 M
8 M	8 M	8 S	8 L	8 J
9 M	9 J	9 D	9 M Liz Mc Comb au TDC	9 V
10 J	10 V Soirée Jazz BSBG	10 L	10 M	10 S Jean-François Zygel au TDC
11 V	11 S	11 M Armistice	11 J	11 D
12 S	12 D	12 M	12 V Soirée disco	12 L
13 D	13 L	13 J	13 S	13 M Christophe au TDC
14 L	14 M Billie Holiday au TDC	14 V Mensonges d'états au TDC	14 D	14 M
15 M	15 M	15 S	15 L	15 J
16 M	16 J	16 D	16 M	16 V Soirée Jazz
17 J	17 V	17 L	17 M	17 S
18 V	18 S Vacances de la Toussaint	18 M	18 J Josiane Balasko au TDC	18 D
19 S	19 D	19 M	19 V Soirée Mets et Bulles	19 L
20 D	20 L	20 J Bernard Lavilliers au TDC	20 S Vacances de Noël	20 M
21 L	21 M	21 V Soirée Mets et Bulles	21 D	21 M
22 M	22 M	22 S	22 L	22 J
23 M	23 J	23 D	23 M	23 V Wine Dinner
24 J	24 V	24 L	24 M Réveillon au GM	24 S
25 V	25 S	25 M	25 J Menu de Noël au GM	25 D
26 S	26 D Heure d'hiver	26 M	26 V Michel Leeb au TDC	26 L
27 D	27 L	27 J	27 S	27 M
28 L	28 M	28 V Conférence Anne Chevéé	28 D	28 M Le Misanthrope au TDC
29 M	29 M	29 S	29 L	29 J
30 M	30 J	30 D	30 M	30 V Soirée Jazz
	31 V		31 M Soirée Jazz pour le réveillon	31 S L'Opéra de Paris au TDC

Les grands rendez-vous

Les Soirées Musicales à la Cour

Les Soirées dégustations

Les Soirées du Théâtre de Chartres

# Agenda

FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
1 D	1 D	1 M	1 V	1 L
2 L	2 L Reprise des cours Zone C	2 J	2 S	2 M
3 M	3 M	3 V Chevallier&Laspalès au TDC	3 D	3 M
4 M	4 M	4 S	4 L Reprise des cours Zone C	4 J
5 J	5 J	5 D Déjeuner de Pâques au GM	5 M	5 V
6 V Soirée Vin et Gastronomie	6 V Soirée Mets et Bulles	6 L Lundi de Pâques	6 M	6 S
7 S Vacances Zone A	7 S	7 M	7 J	7 D
8 D	8 D	8 M	8 V Victoire 1945	8 L
9 L	9 L Reprise des cours zone B	9 J	9 S	9 M
10 M	10 M	10 V	10 D	10 M
11 M	11 M	11 S Vacances Zone A	11 L Reprise des cours Zone B	11 J
12 J	12 J	12 D	12 M	12 V
13 V Michèle Bernier au TDC	13 V	13 L	13 M	13 S
14 S Saint Valentin musicale	14 S	14 M	14 J Ascension	14 D
15 D	15 D	15 M	15 V	15 L
16 L	16 L	16 J	16 S	16 M
17 M Mardi gras	17 M	17 V Wine dinner	17 D	17 M
18 M	18 M	18 S Nina, au TDC	18 L	18 J
19 J	19 J	19 D	19 M Patrick Timsit au TDC	19 V
20 V	20 V	20 L	20 M Mathilde Seigner au TDC	20 S
21 S Vacances Zone B	21 S	21 M Le Placard, au TDC	21 J	21 D
22 D	22 D	22 M	22 V	22 L
23 L Reprise des cours Zone A	23 L	23 J	23 S	23 M
24 M	24 M	24 V	24 D Pentecôte	24 M
25 M	25 M	25 S	25 L	25 J
26 J	26 J	26 D Paulée	26 M	26 V
27 V Jazz à Courre	27 V L'Avare au TDC	27 L Paulée	27 M	27 S
28 S	28 S	28 M	28 J	28 D
	29 D Heure d'été	29 M	29 V	29 V
	30 L	30 J	30 S	30 S
	31 M		31 D Fête des mères	

Les grands rendez-vous

Les Soirées Musicales à la Cour

Les Soirées dégustations

Les Soirées du Théâtre de Chartres

## Demandez le programme

La cuvée 2014-2015 s'annonce une fois encore riche en émotions et en nouveautés... Surprise cette année, le Grand Monarque s'associe avec le Théâtre de Chartres pour vous proposer des soirées inoubliables : profitez du spectacle et prolongez à La Cour ! Que vous soyez plutôt famille ou amis, plutôt vin ou Champagne, plutôt Jazz ou théâtre, et pourquoi pas d'ailleurs tout à la fois ? Une chose est certaine, Bertrand et Nathalie Jallerat, et toute l'équipe du Grand Monarque vous réservent des soirées de qualité en perspective... Alors demandez le programme !

## Les grands rendez-vous

### VENDREDI 28 NOVEMBRE 2014 À 20 H : Soirée conférence Anne Chevé « Niki de Saint-Phalle. Une sacrée Nana ! »



Cet automne, le Grand-Palais accueille les œuvres monumentales de la belle Niki de Saint-Phalle. Artiste franco-américaine, disparue en 2002, ses sculptures multicolores ont su convertir un public varié. Rendue célèbre par ses fameuses « Nanas », elle s'imposa aussi par son engagement politique et féministe. Lors de cette conférence Anne Chevé, diplômée de l'École du Louvre, présentera les diverses facettes de son action artistique ainsi que l'œuvre commune élaborée avec son compagnon, le sculpteur Jean Tinguely. Un dîner aux mets colorés suivra cet exposé. Conférence avec projection dans un salon fermé vers 20h. Dîner vers 21h.

#### Menu :

Mise en bouche

Terrine de jarret de veau et foie gras, confit de choucroute

Dos de cabillaud au wasabi, jus à l'encre de seiche, carottes dans tous ses états

Tartelette chocolat-agrumes

75 euros boissons comprises

### 24 DÉCEMBRE 2014 : Réveillon



Célébrez la nuit de Noël au cours d'un réveillon raffiné. A La Cour ou au Georges, choisissez la table qui vous correspond le plus et recevez au Monarque comme dans une maison de famille.

#### Menu de La Cour :

Mise en bouche

Foie gras mi cuit, gelée passion

Dos de bar rôti aux coquillages – émulsion champignons

Douceur de chocolat au lait/amande caramélisé/mousseux au lait

95 euros boissons comprises

#### Menu du Georges :

Raviole de châtaigne, crème de cèpe

Œufs de poule à la truffe, mousseline de topinambours, mouillette de pain brioché Filet de chevreuil aux

baies de genièvres, céleri et betterave au sel, jus arabica

Bûchette chocola'thé/boule coco/cassis

97 euros hors boissons

### 25 DÉCEMBRE 2014 : Déjeuner de Noël



Profitez du déjeuner de Noël dans le cadre lumineux de La Cour tout en dégustant un menu raffiné.

#### Menu :

Marbré de dinde au foie gras et marrons

Coquille St Jacques de nos côtes, émulsion coquillages, risotto à la truffe

Vacherin passion framboise /meringue coco

85 euros, boissons comprises (Coupe de Champagne, vins, eaux et café)

## Demandez le programme

### 31 DÉCEMBRE 2014 : Soirée Jazz pour le réveillon



Finissez l'année en beauté en swinguant au rythme entraînant du BSBG, à La Cour. Cette musique est faite pour la danse, alors... dansez maintenant !

#### Menu de La Cour :

Mise en bouche

Bonbons de foie gras, compotée de pommes acidulées

Suprême de pintade fermière, truffe sous la peau, la cuisse en chou farci

Assiette de fromages affinés

« Café/noisette »

130 euros boissons comprises

#### Menu du Georges :

Mousseline de pomme ratte, haddock fumé et caviar

Homard en habit vert, nage liée au corail

Fraicheur champagne rosé

Poitrine de pigeon, couqueline de pomme de terre à la truffe

Variation autour des chocolats valrhona

177 euros hors boissons

### 1ER JANVIER 2015 : Menu du jour de l'an



Quelle plus délicieuse façon de démarrer l'année que de venir déguster le menu concocté tout spécialement par nos chefs ?

#### Menu de La Cour :

Mise en bouche

Ravioles de homard dans son jus, Lobster salad aux agrumes, surf and turf au homard

Filet de bœuf sauce albuféra

« Passionnement... »

85 euros boissons comprises

#### Menu du Georges :

Huitre gelée de pomme verte/ wasabi

Dos de saumon, croustillant de pommes de terre, crème de poireau et avruga

Poitrine de poularde, boudin de homard et mini légumes

Douceur givrée amande/mangue/citron vert

71 euros hors boissons

### 5 AVRIL 2015 : Menu de Pâques



La joie pascale se doit d'être fêtée autour de bons vins et de mets raffinés. Le Grand Monarque célèbre Pâques et vous accueille autour de deux menus de saison :

#### Menu de La Cour :

Cromesquis de vieux comté jeunes pousses, pressé de foie gras et asperges vertes vinaigrette aux olives

Couci-couça d'agneau au praliné de cèpes, jus d'agneau perlé, purée de carottes

Le fondant chocolat/cacahuètes/caramel

65 euros boissons comprises

#### Menu du Georges :

Crème de coco, croutons de foie gras

Œuf mollet fumé, asperges et sabayon de cèpes secs

Agneau aux saveurs orientales, semoule végétale

Variation autour des chocolats Cacao Barry

76 euros hors boissons

## Demandez le programme

### 31 MAI 2015 : Fêtes des mères



Parce que le reste du temps, ce sont souvent elles qui mitonnent, offrez ce jour-là aux mamans, un vrai moment de détente. Pour leur fête, elles n'auront qu'à se laisser servir et apprécier en famille, le menu spécialement élaboré pour les ravir.

#### **Menu de La Cour :**

Crevette croustillante aux cheveux d'anges ketchup ananas, salade printanière à la burrata, ventrèche de thon germon

Lotte en marinère de coques, jeunes légumes d'Imbermais

Tartelette citron cannelle meringuée

65 euros boissons comprises

#### **Menu du Georges :**

Sucette de foie gras, écume pomme verte

Effeillé de cabillaud, fleur de courgette à la « vierge »

Poitrine de canard burgaud aux épices, framboise/fenouil, croustillant de cuisses

Pommes/hibiscus

76 euros hors boissons

## Les soirées dégustations

Chaque année la Paulée des Vins de Loire nous amène à convier un grand chef français pour prendre les fourneaux du Grand Monarque. L'expérience est à chaque fois inoubliable et riche d'enseignements. Nous souhaitons vous permettre de découvrir ces moments au cours de deux soirées dédiées aux Terroirs Auvergnats et Vendéens.

### VENDREDI 7 NOVEMBRE 2014 : Terres vendéennes, produits de la Mer & Domaine Luneau Papin



Avec ce menu servi au cours de la merveilleuse Paulée 2013, et en présence de nos amis vignerons, Marie et Pierre-Marie Luneau Papin, découvrez les plus belles expressions des vins de Loire du Pays Nantais ! Vous savourerez la magnifique cuisine du restaurant Anne de Bretagne, à la Plaine sur mer. Philippe et Michèle Vetele, les propriétaires, se sont directement inspirés des côtes vendéennes pour vous proposer ces mets gastronomiques.

#### **Au menu :**

Palourdes sauvages, sifflets de poireaux, sorbet vinaigrette Banyuls blanc, huile de colza

Bar de ligne cuisson lente, concassé de sardines aux aromates, laitue de mer, couteau

Homard bleu rôti à l'ail rose confit, girolles

Puligny Saint Pierre, en croûte d'herbes

Carottes « Nantaises », dacquoise réglisse, carottes confites à l'orange

110 euros, boissons comprises

### VENDREDI 7 FEVRIER 2015 : Terres d'Auvergne, Domaine des Pothiers & Domaine Sérol



Cette fois, nous vous proposons de découvrir le menu servi au cours de cette mémorable Paulée 2014 ! En Auvergne, deux domaines incroyables produisent des vins que nous aimons : le Domaine des Pothiers de Romain Paire d'une part, et le domaine Sérol d'autre part. Blanc et Rouge accompagneront le menu spécialement concocté par le grand Chef Régis Marcon de l'Auberge des Cimes à Saint Bonnet-le Froid, grand spécialiste des champignons.

#### **Au menu :**

Chaud froid de homard aux épices de sapin

Bar aux asperges et morilles farcies, sabayon au goût grillé

Thé aux champignons, cuillère d'une raviolle truffée

Couci-couça d'agneau au praliné de cèpes, jus d'agneau perlé, purée de carottes

Fourme d'Ambert

Dessert autour de la fraise, rôtie, millefeuille, sorbet milkshake

110 euros, boissons comprises

## Demandez le programme

### VENDREDI 21 NOVEMBRE 2014 : Soirée Mets et Bulles



Parce que ce qui est rare fuit les regards, venez découvrir les plus beaux secrets de la maison Billecart-Salmon. Cette maison fait partie de ces rares domaines familiaux qui, par leur travail et leur savoir-faire, ont construit le mythe du Champagne. Savourez votre menu gastronomique avec les précieux commentaires de Fabrice Girard venu spécialement pour l'occasion vous présenter les cuvées de cette belle institution.

#### **Menu gastronomique :**

Choux fleurs et haddock

St jacques à la nage de légumes, beurre champagne et rhubarbe

Lotte en chapelure d'algues, carotte et crumble d'anguille, jus de coquillage

Le Coing

Soirée 20h30. 110 euros boissons comprises

### VENDREDI 6 MARS 2015 : Soirée Mets et Bulles



Un savoir-faire traditionnel depuis 1584, et un label de patrimoine vivant pour cette plus ancienne maison de vins de la Champagne. Aujourd'hui encore Champagne Gosset présente ses cuvées en flacon antiques qui sont les exactes reproductions de ceux utilisées depuis le XVIIIème siècle. Pour découvrir cette illustre maison Gosset et ses merveilles, venez écouter Fabrice Audouin au cours d'une soirée pétillante.

#### **Menu gastronomique :**

Crustacé au beurre d'algue et gingembre/ citron caviar

St jacques rôties, poireau et céleri à la truffe

Cuisse de poularde, garniture bourgeoise, sauce champagne

Le citron/praliné

Soirée 20h30. 110 euros boissons comprises.

### LES WINE DINNER AU 11 COURS GABRIEL



Nous vous proposons de vous retrouver entre amis autour d'un cocktail dinatoire animé par nos chefs qui cuisineront sous vos yeux une partie des mets. Au cours de cette soirée, une sélection de vins et de Champagne de notre cave sera servie et facturée à prix coûtant : trouvaillies de nos sommeliers et bouteilles prestigieuses, avec nos petits prix, la découverte sera accessible et chacun pourra concocter ses propres accords mets/vin. Buffet à partir de 20h30, à 37 euros par personne. La liste et les prix des vins seront communiqués quelques jours avant sur notre site, dans la newsletter du mois et sur Facebook.

Soirées Wine Dinner les 5 décembre 2014 (au Salon Henri IV), 23 janvier 2015 et 17 avril 2015

## Les soirées Musicales à La Cour

### 10 OCTOBRE 2014 : Soirée Jazz BSBG



A l'occasion de cette soirée, le Bon Swing Bon Genre vous fera revivre les grandes heures de Saint Germain-des-Prés en jouant les blues qui ont tant fait danser « les rats de cave » après la guerre. Le sextet du BSBG fidèle au Grand Monarque depuis 25 ans va une fois de plus prouver que le swing n'est pas qu'une musique mais un état d'esprit.

#### **Menu :**

Mise en bouche

Velouté de potimarron aux cèpes, marbré de foie gras, volaille et chou vert

Selle d'agneau rôtie au pistou et tapenade d'olives taggiasches

Plaisir exotique

75 euros boissons comprises

## Demandez le programme

### 13 DÉCEMBRE 2014 : Soirée Disco



Le Disco Paradize show, c'est une troupe d'artistes passionnés qui vous met plein d'étoiles dans les yeux, vous motivent à vous déhancher, à bouger et à chanter sur des thèmes et refrains connus et reconnus. Soirée dansante

#### Menu :

Mise en bouche

Maki de daurade et radis noirs, salade freak and chic

Magret de canard aux fruits secs et sirop de poivres de Tasmanie

Mandarine/choco-noisette

75 euros boissons comprises

### 31 JANVIER : Johan Ledoux revisite Bob Dylan



Fondateur et compositeur de Blankass, Johan Ledoux compose et écrit pour de nombreux artistes (Johnny Hallyday, Emma Daumas...) Très inspiré par Bob Dylan, il s'autorise des moments de liberté en revisitant ses chansons préférées, dans une formule acoustique légère.

#### Menu :

Foie gras mi-cuit, chutney pommes/poires

Quasi de Veau Grand Monarque selon la recette de Curnonsky

Succès au praliné et chocolat

75 euros boissons comprises

### 14 FÉVRIER 2015 : Saint Valentin musicale avec P. Chekler



Romantisme assuré pour votre dîner en tête à tête. Paul Chekler et son ensemble rythmeront la soirée en douceur par du jazz Nouvelle-Orléans, du jazz manouche ou de la musique traditionnelle tzigane.

#### Menu de la Cour :

Bouchée de saumon au sésame et wasabi, calisson de King crab à la thaïe, gel combava

Quasi de veau gratiné florentine, jus de veau corsé

Passionnement lactée

85 euros boissons comprises

#### Menu du Georges :

Carpaccio de lotte fumée aux agrumes et avocat

Foie gras de canard aux champignons sauvages étuvés, pack-choi et bouillon d'araignée

Volaille en croûte de verveine/noisette, sauce vin jaune

Millefeuille revisité vanille/praliné/citron vert

86 euros hors boissons

### 27 FÉVRIER 2015 : Jazz à Courre



Certes l'idée d'associer le Jazz et la trompe de chasse en a surpris plus d'un, mais le pari est gagné et le public toujours plus nombreux ne s'y « trompe » pas ! Venez tenter l'aventure au Grand Monarque, Franck Mossler et Yannick Bureau vous attendent à La Cour pour une soirée inoubliable.

Soirée à 20h30.

#### Menu :

Velouté à la florentine, pâté en croûte à la volaille et foie gras, confiture de cerise noire

Pigeon rôti aux fruits du mendiant pastilla en ragoût de cuisse confite

La Pomme

75 euros boissons comprises

## Demandez le programme

### Les soirées du Théâtre de Chartres

Mode d'emploi : Réservez et réglez votre place à l'hôtel. Le spectacle a lieu au Théâtre de Chartres. Choisissez de dîner avant ou après. Formule théâtre : menu du jour (ou à la carte) et boissons, apéritif offert. Retrouvez toutes les explications page 56.

### MARDI 14 OCTOBRE 2014 À 20H30 : Billie Holiday // Jazz



Un spectacle musical autour des vingt plus belles chansons de Billie Holiday. Viktor Lazlo, entourée d'un pianiste, un contrebassiste, un batteur et un saxophoniste, nous entraîne au cœur de sa passion pour l'immense chanteuse. Celle à qui Duke Ellington et Artie Shaw ont fait chanter le blues et l'amour, celle qui a lutté contre la ségrégation et l'alcool mais aussi celle qui a su laisser une trace aussi éblouissante qu'émouvante. (durée 1h30)

Dîner spectacle à 62 euros

### VENDREDI 14 NOVEMBRE 2014 À 20H30 : Mensonges d'états // Théâtre



Avec Samuel Le Bihan

Si les alliés sont quasiment sûrs de pouvoir débarquer le jour J, le problème est de savoir comment parer la contre-attaque allemande dans la semaine qui suivra. Il faut trouver un moyen pour que les divisions blindées d'Hitler restent éloignées du Cotentin le plus longtemps possible sinon le débarquement sera un échec. Pour cela, les Anglais et les Américains créent l'opération « Fortitude ». Son but : faire croire à Hitler que l'attaque du 6 juin ne sera qu'une diversion et que le véritable débarquement aura lieu un mois plus tard, dans le Pas-de-Calais, qu'il sera fort d'une armée d'un million d'hommes et commandé par le général Patton. Un poker menteur à l'échelle de la planète commence alors... Intoxications, mystifications, contrevérités et stratagèmes deviennent le quotidien du colonel Bannerman et son équipe. Mais pour faire croire à un mensonge de cette ampleur, il faut aussi parfois dire la vérité et sacrifier de nombreux alliés. Comment les sentiments et la morale se confrontent à la cruauté sans scrupule de la guerre ? Est-il possible d'en revenir indemne ? (durée 1h40)

Dîner spectacle à 74 euros

### JEUDI 20 NOVEMBRE 2014 À 20H30 : Bernard Lavilliers // Chanson



Bernard Lavilliers continue sa tournée à succès dans toute la France ! Outre ses grands succès, l'artiste présente sur scène son dernier album *Baron Samedi*, unanimement salué par la critique. Ambassadeur des couleurs, du mouvement, des échanges, Bernard Lavilliers fait « raisonner » la chanson française avec un mélange des genres et des cultures, et nous montre que la chanson engagée a encore un sens au XXIe siècle. (durée 2h)

Dîner spectacle à 74 euros

### VENDREDI 28 NOVEMBRE 2014 À 20H30 : Oblomov // Théâtre



Par la Comédie Française // Avec Guillaume Gallienne

Propriétaire terrien installé à Saint-Petersbourg, Oblomov passe ses journées dans son canapé, vêtu de sa robe de chambre, habité par une paresse proche de la léthargie. Tandis qu'il vient d'apprendre de son serviteur Zakhar qu'il doit libérer sous huit jours son logement et que ses revenus vont diminuer, il rêve d'Oblomovka, le village de son enfance. L'aristocrate oisif, touché par « l'oblomovisme », terme qu'invente son ami Stolz pour définir son apathie, est brusquement réveillé par ce dernier qui le rappelle à la vie. Stolz tente de lui faire reprendre un quotidien normal, dynamique et optimiste. Il lui présente la jeune et belle Olga. Oblomov saura-t-il se dépasser et prendre le risque de tomber amoureux ? Ou les craintes des souffrances futures engendrées par la passion et son aspiration profonde à la tranquillité triompheront-elles de lui ? (durée 3h15 avec entracte)

Dîner spectacle à 74 euros

## Demandez le programme

### SAMEDI 6 DÉCEMBRE 2014 À 20H30 : Le Bourgeon // Théâtre



De Georges Feydeau

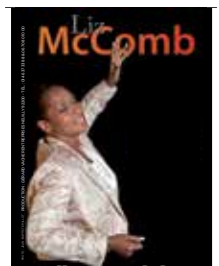
Cette comédie de mœurs irrésistible, pratiquement inexplorée par le théâtre français, démontre combien les postures sociales imposent aux individus des attentes de rôles selon les milieux sociaux.

Feydeau y dissèque cette lutte constante entre individualisme et conformisme, désir et raison, amour et sexualité et tend un miroir déformant mais efficace à notre société aussi étriquée que permissive.

Nathalie Grauwyn, metteur en scène, s'entoure d'une troupe de onze formidables comédiens pour mener, tambour battant, un Feydeau aux multiples tiroirs : drôle et émouvant. (durée 2h10)

Diner spectacle à 74 euros

### MARDI 9 DÉCEMBRE 2014 À 20H30 : Liz Mc Comb // Jazz



Le temps d'un concert, Liz Mc Comb nous fait parcourir tous les états de la condition humaine : bouleversante et parfois douloureuse, exaltée mais sereine, ardente mais sensuelle, souvent suave et toujours spontanée... Elle est avant tout émouvante et généreuse, par sa voix et son engagement physique absolu. Un concert de Liz McComb est inoubliable, on n'en ressort jamais indemne. (durée 1h45)

Diner spectacle à 62 euros

### JEUDI 18 DÉCEMBRE 2014 À 20H30 : Un grand moment de solitude // Théâtre



De et avec Josiane Balasko

Simon Perez, célibataire de la quarantaine, est psychologue. Son gros problème est son agoraphobie, il n'est pas sorti de chez lui depuis trois ans. Brigitte Gaillard, la cinquantaine, psy également, vient régulièrement à son cabinet pour le traiter. Apparemment efficace et pleine de bon sens, elle a aussi un gros problème : elle est accumulatrice compulsive, et ne peut plus exercer chez elle faute de place. Mais Brigitte a un autre secret, qui va bouleverser l'existence de Simon. Rosalie, une jeune fille visiblement en difficulté et SDF, sonne chez lui pour lui livrer un colis de la part de Brigitte. Le colis en question est Jimmy Bobcat, célèbre hacker recherché par les polices du monde entier et époux de Brigitte, qui a trouvé l'endroit idéal, pour sauver l'homme qu'elle aime... C'est avec un grand plaisir que nous retrouverons l'inimitable Josiane Balasko dans cette comédie décoiffante ! (durée 1h40)

Diner spectacle à 74 euros

### VENDREDI 10 JANVIER 2015 À 20H30 : Les grands classiques // Musique



Jean-François Zygel

C'est quand même une drôle d'histoire, l'improvisation. Le public ne sait pas ce qu'il va entendre et l'improvisateur ne sait pas ce qu'il va jouer. Quand on improvise, il faut être à la fois à son affaire et ailleurs, comme dédoublé. Il faut guider, conduire, construire au moment même où l'on joue ; et en même temps lâcher prise, laisser quelque chose s'établir entre le soi de la surface et le soi des profondeurs. J'ai pris l'habitude d'aller de ville en ville, de salle en salle, de pays en pays, sans partitions, sans programmes, avec seulement mes sensations et mes sentiments du moment.

Ce soir, une fois de plus, je me dis que les grands classiques sont mes plus vieux amis. Fidèles. Présents. Toujours là quand j'ai besoin d'eux, quand ça ne va pas. Quand ça va aussi d'ailleurs. Qu'il est juste que chaque improvisation ait comme point de départ un compositeur. J'espère qu'ils me pardonneront de leur avoir chipé un rythme, une mélodie, quelques accords. Le mieux serait qu'ils n'en sachent rien... (durée 1h20)

Diner spectacle à 52 euros

## Demandez le programme

### MARDI 13 JANVIER 2015 À 20H30 : Christophe // Intime tour // Chanson



Christophe propose une série exceptionnelle de concerts dans une formation inédite, où seul en scène, il réalise au piano, au synthé comme à la guitare, des tours et des détours dans son répertoire : 50 ans d'artisanat musical, de titres classés aujourd'hui au patrimoine de la chanson française. Il nous offrira une intimité, une magie, que seul ce type de formation musicale reflète, provoquant toujours une émotion rare. (durée 1h30)

Diner spectacle à 74 euros

### VENDREDI 16 JANVIER 2015 À 20H30 : Le Tombeur // Théâtre



Avec Michel Leeb

Michel Leeb reprend pour la seconde fois depuis 1986 ce rôle écrit et interprété en 1958 par Robert Lamoureux, pièce connue dans sa première version sous le titre *La brune que voilà*. Michel Vignon, vendeur de voitures anciennes, habite un charmant appartement parisien, jalousement materné par sa concierge. Séduisant célibataire, beau parleur, flambeur et tombeur, Michel collectionne les aventures. C'est ainsi qu'il se retrouve avec quatre maîtresses sur les bras, ce qui complique un peu son existence... Jusqu'au jour où un inconnu surgit à l'improviste et menace de le tuer s'il ne rompt pas immédiatement avec sa femme... mais laquelle ? Michel Leeb nous entraîne dans une série de quiproquos explosifs ! (durée 1h45)

Diner spectacle à 74 euros

### SAMEDI 24 JANVIER 2015 À 20H30 : Le Misanthrope // Théâtre



Photo © Marcel Hartmann

Avec Michel Fau et Julie Depardieu

C'est parce que cette œuvre est éternelle et intemporelle qu'elle n'a pas besoin d'une réactualisation réductrice ; il faut rêver le XVIIe siècle, profiter du style baroque de l'œuvre et exploiter l'alexandrin qui est le vers noble, pour mettre en lumière un monde décadent et raffiné, précieux et féroce ; dans un espace transitoire, avouer que nous sommes au théâtre, car Molière nous raconte que le monde où nous vivons est illusion et que les codes de la société ne sont qu'artifices.

Diner spectacle à 62 euros

### SAMEDI 31 JANVIER 2015 À 20H30 : Grands pas classiques et chorégraphes du 20e siècle // Danse Classique



Par l'Opéra national de Paris

Au programme de cette magnifique soirée en compagnie des danseurs de l'Opéra national de Paris : *Coppelia*, *Esmeralda*, *Delibes suite*, *Casse-noisette*, *Roméo et Juliette*, *Don Quichotte*. Cette soirée sera également l'occasion de voir ou de revoir un des ballets de Maurice Béjart, *Bhakti III*, trop peu souvent monté. Ce spectacle est une promenade dans la galerie des chefs d'œuvre, d'une grande variété de styles. Il permet aussi de découvrir les étoiles de demain, aux côtés de valeurs sûres ! (durée 1h30)

Diner spectacle à 62 euros

### VENDREDI 13 FÉVRIER 2015 À 20H30 : Je préfère qu'on reste amis // Théâtre



De Laurent Ruquier. Avec Michèle Bernier et Frédéric Dieffenthal

« Je préfère qu'on reste amis », c'est la phrase qu'il ne fallait pas prononcer ! La réponse toute faite que Claudine ne voulait plus jamais entendre ; et surtout pas de la bouche de Valentin, à qui ce soir-là, elle a enfin décidé de dévoiler son amour. Des rires, de l'amour, de l'humour... Pas de doute, c'est une vraie comédie romantique !

Diner spectacle à 74 euros

## Demandez le programme

**SAMEDI 28 MARS 2015 À 20H30 : L'Avare // Théâtre**



### Avec Jacques Weber

Depuis des lustres Harpagon accumule, retient, épargne, amasse. Au-delà de la raison il préserve ses biens et n'a de cesse d'en mettre « sous le tapis ». La vitalité des plus jeunes, guidés par la dépense vestimentaire et sexuelle notamment, le menace. Il convient de déjouer leur plan et Harpagon en deviendra tour à tour rusé, féroce à force de vouloir tout maîtriser et ne rien lâcher. Ce bouffon paranoïaque manipulateur manipulé n'en sera pas pour autant antipathique ; tout son désespoir et sa noirceur en révéleront la tristesse d'un homme passé à côté de son existence. L'énergie déployée à amasser aura finalement été celle qui aura creusé sa propre tombe. Entre le vieux et les jeunes que tout oppose : les valets, dont le jeu consistera à tirer le maximum de bénéfices de leur entremise. Ils tireront les ficelles de cette comédie humaine dont nous savons qu'un jour les jeunes joueront le rôle des vieux, les petits celui des grands, et qu'il y a fort à parier que l'histoire se reproduise. (durée 2h30)

Diner spectacle à 62 euros

**VENDREDI 3 AVRIL 2015 À 20H30 : Vous reprendrez bien quelques sketches ? // Théâtre**



### Chevallier et Laspalès

Aussi indissociables que Laurel et Hardy ou Dupond et Dupont, Philippe Chevallier et Régis Laspalès font scène commune depuis plus de trente ans. Les deux pince-sans-rire de l'humour français se sont rencontrés au début des années 1980 et ont vu depuis croître régulièrement leur popularité au point de devenir le duo comique préféré des français. Trente ans plus tard, après avoir interprété 7 pièces de théâtre, une succession de spectacles, en duo ou en solo, de nombreux films et téléfilms, les deux compères reviennent à leurs premières amours, les sketches, avec un nouveau spectacle. Un véritable évènement ! (durée 1h30)

Diner spectacle à 74 euros

**SAMEDI 18 AVRIL 2015 À 20H30 : Nina // Théâtre**



### Mathilde Seigner et François Berléand

Une comédie drôle et émouvante dans laquelle Mathilde Seigner campe une femme fantasque, frondeuse et passionnée. Une amoureuse de l'amour qui entraîne son mari, François Berléand et son amant, François Vincentelli, dans un irrésistible tourbillon. (durée 1h40)

Diner spectacle à 74 euros

**MARDI 21 AVRIL 2015 À 20H30 : Le Placard // Théâtre**

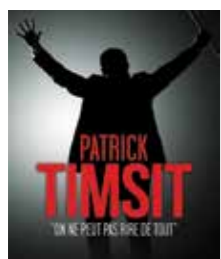


### De Francis Veber. Avec Elie Semoun

François Pignon, comptable dans une fabrique de préservatifs, apprend qu'il va être licencié. Déjà accablé par des problèmes personnels, il baisse les bras devant ce dernier coup du sort et décide de se jeter par la fenêtre. Il est stoppé dans son élan par son voisin de palier qui lui suggère un plan inattendu pour garder son emploi : se faire passer pour un homosexuel. Il parvient à convaincre Pignon de jouer le jeu sans forcer le trait, en d'autres termes, en restant le petit bonhomme discret et timide qu'il a toujours été. Ce qui va changer, c'est le regard des autres. Pignon va ainsi bénéficier d'une réinsertion insolite en sortant d'un placard où il n'était jamais entré. (durée 1h30)

Diner spectacle à 74 euros

**MARDI 19 MAI 2015 À 20H30 : Patrick Timsit // Seul en scène**



Depuis ses débuts, Patrick Timsit nous donne le sourire, avec cet humour caustique et décalé parfaitement assumé. L'humoriste revient sur scène avec un nouveau one man show et entend renouer avec la veine corrosive et le mordant qu'on lui a toujours connu. Rien n'échappera à son ironie cinglante. Timsit aime bouculer le public sans le choquer, passe en revue les travers de notre société et égratigne tout le monde. (durée 1h30)

Diner spectacle à 74 euros

## L'idée de ne pas avoir la meilleure visibilité vous déplaît ?

Quelles que soient la taille et l'activité de votre entreprise, OPTI-ONE vous accompagne.



**SAP, UNE SOLUTION ADAPTÉE À CHAQUE ENTREPRISE**

**40 000 PME**  
ont fait confiance à  
SAP Business One pour  
leur gestion d'entreprise

**58 %**  
des clients  
de SAP  
sont des PME

**75 %**  
de nos clients ont  
moins de  
16 utilisateurs

**SAP** Business One

Votre logiciel de gestion  
Votre intégrateur

**OPTI ONE**  
OPTIMISER LA PERFORMANCE

COMPTABILITÉ & FINANCE	ADMINISTRATION DES VENTES	ACHATS & APPROVISIONNEMENTS	STOCKS & LOGISTIQUE	GESTION DE PRODUCTION	GESTION DE LA RELATION CLIENT (CRM)	SERVICE APRÈS-VENTE
COMPTABILITÉ	ADMINISTRATION	ACHATS	STOCKS	PRODUCTION	RELATION CLIENT (CRM)	SERVICE



PARIS - CHARTRES - 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



## Au théâtre ce soir

Envie de sortir ? Soirées inoubliables en perspective... Le Grand Monarque et le Théâtre de Chartres s'associent pour vous offrir des moments de qualité. Allez voir une pièce et poursuivez la soirée en beauté à la Cour grâce à nos toutes nouvelles formules :



Photo © TDC / Arnaud Lombard

• **Le « Diner Spectacle » à 52 euros :**

Il comprend une entrée au théâtre (catégorie C) suivie d'un diner à La Cour avec entrée-plat-dessert, eau minérale, un verre de vin et café. Une coupe de Crémant vous est offerte.\*  
Formule à 47 euros pour moins de 18 ans.

• **Le « Diner Spectacle » à 62 euros :**

Il comprend une entrée au théâtre (catégorie B) suivie d'un diner à La Cour avec entrée-plat-dessert, eau minérale, un verre de vin et café. Une coupe de Crémant vous est offerte.\*  
Formule à 52 euros pour les moins de 18 ans.

• **Le « Diner Spectacle » à 74 euros :**

Il comprend une entrée au théâtre (catégorie A) suivie d'un diner à La Cour avec entrée-plat-dessert, eau minérale, un verre de vin et café. Une coupe de Crémant vous est offerte.\*  
Formule à 62 euros pour les moins de 18 ans.

• **La « Nuit-Diner-Spectacle-Spa » à 148 euros par personne :**

Prolongez votre soirée magique par une nuit à l'hôtel en chambre luxe. Cette formule comprend une entrée au théâtre (catégorie B), un diner à La Cour (entrée-plat-dessert, eau minérale, un verre de vin, café, coupe de Crémant offerte). Une nuit en chambre luxe, le petit déjeuner et un accès au Spa (bassin Bio-Tonic, sauna, hammam, tisanderie, espace fitness...)

• **La « Nuit-Diner-Spectacle-Spa » à 154 euros par personne :**

Même formule que la précédente mais avec une entrée au théâtre en catégorie A.

Retrouvez toute la programmation de la saison culturelle 2014-2015 dans la rubrique « Demandez le programme » ou sur [www.theatredechartres.fr](http://www.theatredechartres.fr). Renseignements & réservations au 02.37.18.15.01.

\*Offre valable chaque soir de représentation de 19h à 23h30

by

Le magazine byMonarque est édité une fois par an par TRCPress pour le compte du Grand Monarque, 22 place des Epars, 28000 Chartres.  
TRC Press  
1 passage du grand cerf  
75002 Paris [www.trcp.fr](http://www.trcp.fr)

Directeur de publication :  
Bertrand Jallerat  
Responsable d'édition  
Nathalie Jallerat  
Communication  
Emmanuelle Ferrand

Editeur délégué :  
Thomas Renaut  
Rédactrice en chef :  
Iris Bridier

Ont participé à ce numéro  
Mélanie Baron, Benoit Cellot,  
Laurent Clément, Philippe  
Couvreur, Annabelle Devisme,  
Emmanuelle Ferrand,  
Geneviève et Georges Jallerat,  
Nathalie et Bertrand Jallerat,  
Michaël Lebert, Nicolas  
Mendès, Frédéric Ragot,

Nadine Samson, Thomas  
Renaut, Mylène Rousseau,  
et tous nos partenaires et  
annonceurs qui ont rendu  
possible son édition

Impression : Sagrafic.  
Issn en cours



## ANTIQUITÉS LASSAUSOIS

ACHATS - VENTES - ESTIMATIONS

17 RUE DES CHANGES - 28000 CHARTRES  
TÉL : 33 (0)6 80 22 62 46  
TÉL : 33 (0)2 37 21 37 74  
HUGUES.LASSAUSOIS@ORANGE.FR

MARDI, MERCREDI, SAMEDI : 9H30 À 19H  
JEUDI, VENDREDI :  
DE 9H30 À 12H30 ET DE 14H30 À 19H

MARCHE BIRON - ALLÉE 2  
STAND 146-147-148  
85 RUE DES ROSIERS  
93400 SAINT OUEN

DU SAMEDI AU LUNDI  
DE 10H À 18H



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

Retrouvez-nous sur facebook





# AVIRON

## CONSEIL IMMOBILIER

### 'agence!

Achat / Vente

Location

Gestion  
immobilière

Promotion

Syndic



1, Place Maurice Cazalis

28000 CHARTRES • Tél. 02 37 300 400



[www.aviron-immo.fr](http://www.aviron-immo.fr)

Hémisphères • Cde 02 37 35 82 52