

N° 7 - Saison 2019-2020

# by MONARQUE

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



**10**  
ANS

DE L'ÉTOILE AU GUIDE  
**MICHELIN**

## L'objet publicitaire un média à part entière



L'objet pub est devenu le **sixième** grand média et est aujourd'hui plus impactant qu'un spot publicitaire en matière de promotion.

La communication par l'objet représente **4.4%** du marché soit l'équivalent des dépenses des annonceurs en affichage 4x3. Il existe de nombreux outils pour faire votre publicité, communiquer pour vos clients ou promouvoir votre marque.

Généralement synonyme de **cadeau**, l'objet publicitaire est l'unique média qui pousse à dire **merci** et qui possède un atout majeur, un axe de relationnel privilégié.

Outre la politesse, il est bien évident que le merci à une forte **valeur humaine** puisque votre cible s'en trouve gratifiée et valorisée. Il se positionne comme **LE support** ultra efficace, il apporte une image moderne et valorise votre entreprise.

Ce support que la 2FPCO (Fédération Française des Professionnels de la Communication par L'Objet) nomme l'Objet média, va permettre de travailler votre communication dans le but de l'offrir et d'incarner vos valeurs de marque.

Ajoutons à cela que l'objet média est à l'origine d'un des plus forts **taux de mémorisation** d'une marque, avec **75%** (source 2FPCO), le positionnant ainsi comme le support au meilleur retour sur investissement.

## L'avis d'expert d'EURODOR

Il faut avant tout penser au futur utilisateur et à l'expérience qu'il va vivre, tant à l'instant où vous allez lui offrir votre cadeau, qu'au moment où il va l'utiliser.

Notre conseil et notre accompagnement vous aideront à choisir le meilleur support.

Pour vous, c'est l'assurance d'une communication parfaitement adaptée, de la véritable expertise et de fidèles mercis.

**UN CADEAU DÉPEND** de votre cible, de votre objectif, de votre budget

1	2	3
<b>LA CIBLE</b> VOS CLIENTS VOS SALARIÉS VOS FOURNISSEURS VOS PARTENAIRES	<b>L'OBJECTIF</b> STIMULER & MOTIVER 45 % REMERCIER & FIDÉLISER 32 % 90 % DES CADEAUX SONT PERSONNALISÉS	<b>LE BUDGET</b> ENTRE 30 à 69 € POUR 38 % SUPÉRIEUR À 69 € POUR 34 %



L'équipe **publicité EuroDor**

☎ 02 37 30 20 40

@contact@eurodor.fr | eurodor.fr

Vous êtes les bienvenus pour visiter notre showroom de 200m<sup>2</sup>

25 av. Maurice Maunoury 28600 LUISANT



Testez la Réalité Augmentée

SNAPPEZ LA PAGE POUR COMMANDER GRATUITEMENT

LE MAG 100% OBJETS!



## Comment utiliser efficacement l'objet publicitaire ?

- Le **cadeau d'affaires** a pour but de remercier un client, un collaborateur ou un partenaire.
- Le **cadeau de motivation** est une récompense pour encourager des collaborateurs.
- Le **goodies** est remis gratuitement, distribué en grande quantité lors d'animations commerciales.
- Le **cadeau de fidélisation** sert à entretenir une relation client, fournisseur.
- Le **PLV (Promotion sur Lieu de Vente)** va utiliser les objets publicitaires sur les lieux de ventes pour mettre en valeur la marque à l'endroit où le client consomme.

## Un support ! qui pousse à dire Merci



Le packaging est aussi important que le cadeau. Le personnaliser apporte une valeur ajoutée. Pensez-y !

Et pour aller encore plus loin : la Réalité Augmentée sur un OBJET MEDIA pour apporter du contenu digital sur l'Objet et faire vivre l'expérience de nouveaux contenus numériques (vidéo, musique, info) autour de votre marque.



## Edito

Comme un jour sans fin, notre bastion, toujours tourné vers l'horizon brave toutes les tempêtes et sillonne les eaux tumultueuses de cette période si agitée politiquement.

Armé de tous ses talents, le Monarque surfe et l'aventure continue. Cette année après avoir scruté pour trouver une perle rare en cuisine, nous avons pu conserver « celle » qui fait vibrer tant de passionnés, l'étoile au guide Michelin ! Une étoile conservée pour le Georges et son équipe !

Une première consécration pour notre nouveau chef Thomas Parnaud !

A 28 ans il fait partie des plus jeunes chefs étoilés du Michelin ! Une feuille de route stimulante dans la cour des Grands !

Dans la flotte, la Maison Monarque renaît et brille de mille feux, avec ses nouveaux atours elle prend une nette position, une équipe professionnelle et très sympathique ! Sa définition s'affirme en tant que restaurant à toute heure, salon de thé & épicerie fine.

Suivez les collections de Pâtisseries et chocolats maison, visitez les vitrines des marques partenaires de prestige, Mariage frères, Ladurée, Le Roy Renée, Confitures Ferbert et bien d'autres encore...

Nouveau également la collection de glaces artisanales dont la spécialité Chartraine « Menchikov » en cornet ou en barquette à emporter pour déguster à la maison.

Une embarcation des plus complètes avec à son bord des équipes motivées avides d'aventures et de challenges !



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.

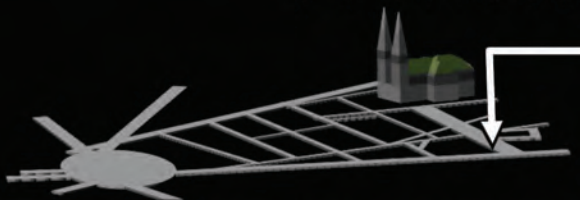


Petrus | Mouton Rothschild | Lafite Rothschild | Haut-Brion  
Ausone | Coche Dury | Romanée Conti | Roumier | De Vogue | Rousseau  
Méo Camuzet | Rayas | Beaucastel | Usseglio | Pégau



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



## Esprit Monarque p. 9

- 10 Délicieuse Maison Monarque
- 14 Portraits croisés
- 17 Le Georges
- 20 La Cour - Séminaires
- 22 Madrigal - Happy Hour
- 23 Carte des vins de l'année
- 24 Jeu concours



## Bien-être p. 27

- 28 Le Spa - Travaux fitness  
Test du Miha Bodytec
- 30 La jeunesse en cuisine
- 31 Les coups de cœur de  
Nathalie
- 32 Les chambres des reines



## En vue p. 33

- 35 Printemps Proustien
- 37 Le Monarque vu par PPDA
- 39 Recettes
- 41 La Paulée
- 43 Œnologie
- 44 Underground  
« cave et crypte »



## Rendez-vous p. 45

- 45 Rendez vous
- 55 Calendrier
- 57 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, nos équipes et tous nos annonceurs qui ont rendu possible son édition.

**Mise en page et Impression :**  
Imprimerie Chauveau  
2, rue du 19 mars 1962  
28630 Le Coudray

Parution Août 2019.

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Août 2019.

ISSN 2490-807X.

© photos : droits réservés,  
Arnaud Lombard  
Laurent Séminel  
François Delaunay  
Jeanne Verset

# BRULERIE CHARTRAINE

**148 MICRO-AIGUILLES  
D'ACIDE HYALURONIQUE PUR  
POUR RÉDUIRE  
LES RIDES EN 4H.**



Haute Beauté Pro-Coiffure  
Soins Visage - Soins Corps  
Modelages - Esthétique  
Maquillage  
Manucure - Ongles  
Spa 800 m<sup>2</sup>  
(Espace détente  
Ressourcement - Piscine  
Sauna - Hammam  
Fitness - Jardin)

**Carte Cadeaux**

**Spa by Monarque**

Place des Épars  
28000 CHARTRES

02 37 21 40 97





# M

## Pour Monarque ou pour Michelin...

*Ces deux institutions font co-voiturage depuis 1900,  
plus de 100 ans de complicité !*

*Coup d'œil dans le rétro...*

**C**oup d'envoi pour plus de mobilité. Vers 1900, les infrastructures routières sont déplorables partout dans le monde. Les cartes routières et guides de voyage sont pratiquement inconnus au bataillon. Il faut aimer l'aventure pour se repérer en pleine campagne. Ici aussi, les frères Michelin feront preuve d'un vrai flair pour un marché qui ne demande qu'à se développer. Dissiper la peur de l'inconnu et donner envie à ses compatriotes de voyager, cette vision est à l'origine du succès d'une nouvelle ligne de produits.

Une année après le premier Tour de France automobile et alors même que l'Exposition Universelle de 1900 bat son plein à Paris, le premier Guide rouge MICHELIN paraît et référence alors l'Hôtel Restaurant Le Grand Monarque. Tiré à 35 000 exemplaires, il est distribué gratuitement aux conducteurs automobiles. Il deviendra une référence pour la publication d'autres guides automobiles qui paraîtront entre 1904 et 1914 pour l'Europe, l'Afrique du Nord, l'Égypte et d'autres pays.

En 1926, sont lancées les étoiles de bonne table Michelin en dehors de la capitale française.

Lancé en 1900, le Guide Michelin, qui n'est pas sorti durant les deux guerres mondiales, ni en 1921, fête cette année (2009) sa centième édition.

Après la guerre, en 1920, le Guide Michelin devient payant et s'impose comme le premier guide pratique de voyage dans les librairies. Dès 1923, une rubrique « Hôtels et restaurants recommandés » fait son apparition. Il faudra attendre 1926 pour voir naître véritablement l'étoile indiquant les établissements possédant une « table de renommée ».



André et Edouard Michelin, en lançant le premier guide en août 1900, auraient-ils pu imaginer que 109 ans plus tard, leur petit guide rouge allait traverser les frontières et les océans et devenir LA référence gastronomique dans le monde ?

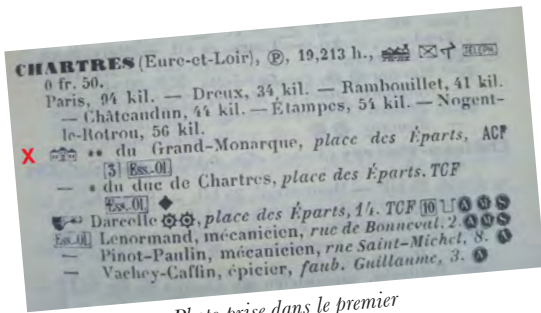


Photo prise dans le premier Guide Michelin paru Année 1900



Le classement des étoiles apparaît dès 1931 : une étoile pour « une très bonne table », deux étoiles pour un restaurant qui « vaut le détour » et 3 étoiles pour un restaurant qui « vaut le voyage ». Le Guide Michelin a définitivement pris le tournant de la gastronomie !

L'édition 2009, la centième, parue le 5 mars 2009 compte 8 499 établissements dont 4 429 hôtels, 539 maisons d'hôtes et 3 531 restaurants.

Parmi les restaurants, on dénombre 548 tables étoilées : 26 \*\*\*, 73 \*\* et 449 \* dont le Grand Monarque.



*Around 1900, road infrastructures are deplorable everywhere in the world. Road maps and travel guides are virtually unknown to the battalion. You have to love adventure to find your bearings in the countryside.*

*Here too, the Michelin brothers will show a real flair for a market just waiting to grow. To dispel the fear of the unknown and to inspire his countrymen to travel, this vision is at the origin of the success of a new line of products.*

*One year after the first Tour de France automobile and even as the Universal Exposition of 1900 is in full swing in Paris, the first MICHELIN Red Guide appears and then refers to the Hotel Restaurant Le Grand Monarque. Printed at 35,000 copies, it is distributed free of charge to car drivers. It will become a reference for the publication of other automobile guides that will be published between 1904 and 1914 for Europe, North Africa, Egypt and other countries.*

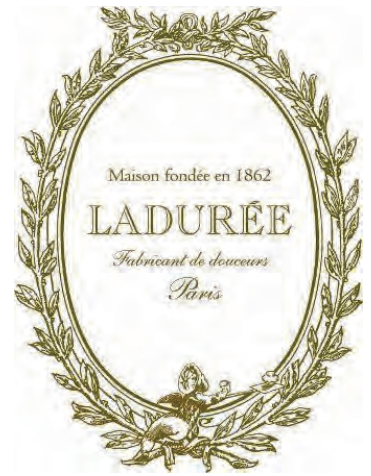


*Esprit Monarque*

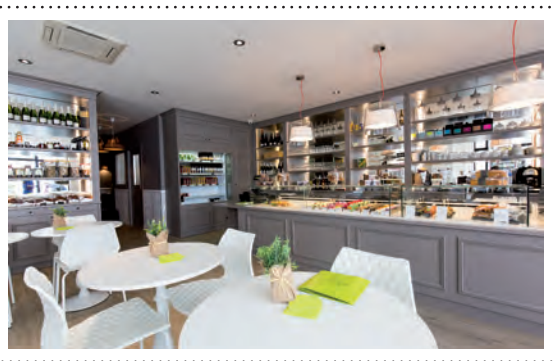
  
**Maison  
MONARQUE**  
— Boutique gourmande —



Bellota-Bellota®



— Nos marques partenaires —



# Délicieuse Maison Monarque

**N**ouveau concept, nouvelle équipe et nouvelle carte, l'élégante boutique-salon de thé jouxtant la Cathédrale rivalise d'ingéniosité pour vous offrir le meilleur du Monarque.

S'il est des lieux où plaisir des yeux et délice du palais s'entremêlent, la Maison Monarque est de ceux-là. **A la fois épicerie fine, salon de thé, restaurant, traiteur, et glacier**, la boutique cosy imaginée par Bertrand et Nathalie Jallerat conjugue avec grâce le sens du raffinement et de la gastronomie. Idéalement située, la Maison Monarque affine son offre pour satisfaire les désirs d'une clientèle toujours plus attachée aux produits de qualité. Dès lors, succomber à la gourmandise tout en respectant son équilibre est maintenant possible grâce à une variété de plats vegan, sans gluten et sans lactose ou sans sucre. Vous aimez prendre le temps de flâner sans contrainte ? Maison Monarque propose désormais son service de restaura-

tion tout au long de la journée, de 9 heures à 21 heures, mais aussi des brunchs les dimanches. Au détour d'une promenade en ville, craquez pour mes petits choux raffinés qui côtoient avec élégance les macarons colorés, rappelant que la boutique s'inscrit bel et bien dans sa tradition Monar'chic.

Bars à vins et tapas arrivent dans la nouvelle carte de l'établissement. Et pour nos gourmets, de délicieuses gaufres sont préparées sous vos yeux. Des animations autour des producteurs locaux vous feront goûter les produits du terroir tout en favorisant les circuits courts. Des dégustations des différents crus de chocolats sont à noter par ailleurs. En plus de toutes ces nouveautés, les grands intemporels demeurent pour notre plus grand plaisir : **Le Pâté de Chartres, le Pèlerin**, fameuse spécialité eurlienne marquée du célèbre labyrinthe et dont la vente permet de reverser un euro au profit de la restauration de la cathédrale, **Les collections pâtisseries les chocolats maison.**

## Les Glaces artisanales.

Découvrez la saveur Mentchikof, spécialité de Chartres en exclusivité à Maison Monarque.

**Sorbet Framboise lauréate du Prix Spécial des internautes aux Snacking.**

 *The elegant boutique-Tea-room in front of the Cathedral rivals ingenuity to offer you the best of Grand Monarque.*

*Maison Monarque is at the same time delicatessen salon tea, restaurant, caterer, and glacier, Maison Monarque refines its offer to satisfy the desires of a clientele always more attached to the products of quality.*

*Maison Monarque offers now its restaurant service throughout the day, from 9 am to 9 pm succumb Tastings different types of chocolates and great specialties remain: The Pâté de Chartres, the Pilgrim marked by the famous labyrinth the benefit goes to the restoration of the stained glass windows of the Cathedral, The pastry collections homemade chocolates. Artisanal ice cream.*



La carte offre une restauration à toute heure.  
Une formule locale « Henry IV » offrant :  
Pâté de Chartres en entrée,  
une poule au pot en plat,  
une part de Pèlerin en dessert.



### Carte d'été

#### Des entrées et tapas à partager

- Gaspacho de tomates
- Acras de morue, sauce aigre douce
- Planche de pâté de Chartres
- Assiette de melon / jambon de parme et parmesan
- Tomates bufala
- Planche de cœur de saumon fumé
- Foie de gras de canard mi-cuit « maison »

#### Des plats et salades

- Tartare de bœuf race Aubrac
- Fish and chips
- Carpaccio de bœuf français, parmesan et roquette
- Tartes aux légumes
- Croque monsieur
- Club sandwich et mesclun
- Salade César
- Salade Estivale



#### Des plats chauds, sans gluten et sans lactose, ni arachide, ni additif, ni conservateurs !

- Chili con carne
- Pot-au-feu
- Poulet façon tajine pommes de terre
- Bœuf aux carottes
- Parmentier de canard aux patates douces
- Pois chiches à l'indienne végan
- Chili sin carne végan
- Calamar au chorizo riz trois saveurs
- Trilogie de la mer riz trois saveurs

#### Carte des vins et vins à emporter

Sélection de vins de toutes régions avec un coup de cœur particulier pour la Loire.

#### Carte de desserts et pâtisseries Maison

Carte des thés Mariage Frères et Maison Ladurée.

#### Epicerie fine salée / sucrée

Produits Terres d'Eure-et-Loir, boissons, cidre, bières, pâtes, conserves.

*Les marques partenaires*

Ladurée, Mariage Frères, Le Roy René, Bellota.

#### Les travaux de rénovation

Maison Monarque s'est équipée d'une magnifique terrasse de la maison Gatti, de paravents et de parasols chauffants et éclairants pour permettre un confort exceptionnel et une vue imprenable sur la Cathédrale.

49, rue des Changes à Chartres - 02 37 18 15 15

## ACCOMPAGNER VOS PROJETS ET VOTRE DÉVELOPPEMENT

FITECO vous aide à relever vos défis en vous proposant les services d'expertise-conseil dont vous avez besoin afin de réaliser vos projets, développer et pérenniser votre activité.

Pour vous apporter les réponses et solutions adaptées en toute circonstance, FITECO a développé des pôles métiers composés d'experts et de spécialistes qui travaillent en complémentarité, dans votre intérêt, avec neutralité et indépendance.

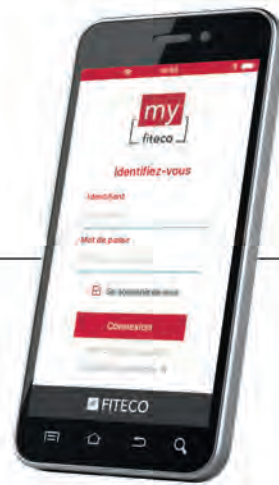
Création - Reprise - Gestion - Social -  
Juridique - Fiscal - Patrimoine - Audit -  
International - Développement durable -  
Systèmes d'information.

## UNE ÉQUIPE PROCHE DE VOUS

Votre expert-comptable et son équipe sont vos conseillers privilégiés. Ils connaissent bien vos enjeux, secteur et territoire.

Les bureaux FITECO sont implantés au cœur des localités, nous sommes attachés à tisser avec nos clients une relation de proximité et de confiance durable.

[fiteco.com](http://fiteco.com)



## LE PROGRÈS AVEC MY FITECO

Votre espace client en ligne [myfiteco.com](http://myfiteco.com) vous facilite la gestion. Vous retrouvez vos indicateurs de chiffre d'affaires, de trésorerie, des simulateurs et toute votre restitution comptable. Vous accédez aussi à votre portail de devis facturation, à la paie et à vos documents de gestion.

Avec l'appli mobile **MY FITECO**, votre espace client est accessible quand vous voulez et où vous voulez !



### FITECO

4, allée Prométhée  
Les Propylées II  
28000 Chartres  
02 37 90 80 00  
[chartres@fiteco.com](mailto:chartres@fiteco.com)

### FITECO

8, rue Claude Bernard  
28630 Le Coudray  
02 37 25 15 15  
[lecoudray@fiteco.com](mailto:lecoudray@fiteco.com)

### CBL EXPERTS

52, rue des Artisans  
28630 Morancez  
02 37 25 61 00  
[cbl@fiteco.com](mailto:cbl@fiteco.com)

### AGRI EXPERTS

6, allée Prométhée  
Les Propylées II  
28000 Chartres  
02 37 21 70 22  
[agriexperts@fiteco.com](mailto:agriexperts@fiteco.com)

### CGA EXPERTS

7, rue Vlamincq  
28000 Chartres  
02 37 88 30 87  
[cgaexperts@fiteco.com](mailto:cgaexperts@fiteco.com)



## ..... *Portraits*

# Angélique Evrard - Gouvernante

### **Quel est votre parcours professionnel ?**

J'ai toujours aimé accueillir les gens. Je me suis découvert une passion en m'occupant d'un gîte dans un château du Perche pendant plusieurs années. Cette activité ne comblant pas tout mon temps, j'ai souhaité développer ma carrière professionnelle dans ce domaine d'activité. J'ai trouvé provisoirement un emploi de femme de chambre au Grand Monarque pour l'été, j'ai par la suite travaillé à la réception de l'Orée de Chartres, puis je me suis occupé des petits déjeuners ainsi que du contrôle des chambres. Je suis passé gouvernante assistante en 2017 puis gouvernante générale et assistante de direction en 2018. Il me paraissait indispensable d'essayer au préalable plusieurs services liés directement à mon métier actuel afin d'en connaître tous les aspects.

### **Comment se déroule votre journée type ?**

Une fois réglées les problématiques en réception, j'organise le planning pour les 8 femmes de ménage qui ont en charge les 58 chambres de l'hôtel avec des étages définis. Il faut compter entre 30 et 45 mn de nettoyage par chambre selon la taille. Je donne également les directives aux hommes d'entretien pour les réparations diverses.

Tout au long de la journée, je gère les différents problèmes en essayant de toujours apporter une solution rapide.

Je prends soin également de la veille numérique en consultant les avis des clients sur Internet avec notamment les sites Booking et Tripadvisor. Cette autre approche, deve-

nue maintenant indispensable avec le développement des réseaux sociaux me permet de détecter certains problèmes et c'est surtout une manière de connaître le ressenti client. En parallèle, je gère également différents aspects administratifs, tels que des statistiques sur l'hôtel, des appels d'offres et certains achats.

### **Quelles sont les qualités primordiales d'une bonne gouvernante ?**

Il faut être énergique, passionnée, positive, avec un œil attentif, ayant le souci du détail qui doit faire la différence pour essayer d'atteindre la perfection.

Toujours vigilante, il faut se mettre à la place du client, anticiper ses attentes et toujours trouver une solution en cas de problème. Il faut aussi savoir se montrer discrète, rester à sa place mais être présente quand nécessaire.

Je compare souvent le Grand Monarque à d'autres hôtels lorsque je suis en vacances ou en week-end, c'est un bon moyen de trouver des idées, de comparer et surtout de se remettre en question.

### **Quels sont les particularités du Grand Monarque ?**

Nous avons la chance d'avoir une clientèle fidèle d'habités pour laquelle nous avons un véritable attachement. Nous connaissons leurs goûts et exigences et nous aimons les chouchouter. Nous utilisons parfois des petites anecdotes passées pour personnaliser nos attentions lorsque le client revient.

*croisés*



## Frédéric Picard - Voiturier

### **Quel est votre parcours professionnel ?**

Après avoir été pendant 10 ans dessinateur industriel pour le secteur automobile, j'ai postulé à un emploi de saisonnier en tant que voiturier-bagagiste et cela fera bientôt 10 ans que j'occupe ce poste au Grand Monarque.

### **Comment se déroule votre journée type ?**

Le matin, je consulte en premier lieu le planning des arrivées et des réservations de notre parking privé. Je contrôle ensuite le hall et procède au rangement et nettoyage nécessaires à un accueil parfait des clients. La fin de matinée est généralement consacrée aux départs (check-out) des clients de la veille, je gère la bagagerie pour les clients désireux de rester à Chartres après leur séjour à l'hôtel ou je les aide à porter leurs bagages et je rapproche leur voiture devant l'hôtel s'ils le désirent. Dans l'après-midi, je gère les arrivées des clients (check-in) dont certains laissent leur voiture au dépôt minute avant de me confier les clés pour que je l'amène au garage. Je porte ensuite leurs bagages en chambre.

### **Quelles sont les qualités primordiales d'un bon voiturier bagagiste ?**

Avant tout, être souriant. Je suis souvent la première personne en contact avec les clients et comme dans de nombreux domaines, la première impression est un point primordial. Il faut également être physionomiste pour connaître et reconnaître les nombreuses personnes qui passent dans l'hôtel au long de la journée. Je me dois d'être énergique, notamment lors des heures de départ et d'arrivée afin de ne pas faire attendre les clients.

Il m'est indispensable d'être vigilant avec les véhicules parfois très haut de gamme qui me sont confiés. Je contrôle toujours l'intérieur, le fonctionnement et les spécificités de la voiture, il est indispensable d'être prudent et de redoubler d'attention.

### **Quelles voitures de client vous ont le plus marquées ?**

Un magnifique Bentley Continental, la Lamborghini Gallardo de Camille LACOURT et une Rolls Royce Phantom dont les portes arrière sont à ouverture antagoniste.

### **Quelques anecdotes ?**

J'ai le souvenir d'un jour où 30 touristes brésiliennes ont débarqué en même temps à l'hôtel avec chacune deux bagages, ce qui m'a donné 60 valises et sacs à gérer et monter en chambre en un minimum de temps. Il y a eu également ce congrès Ferrari réunissant 27 bolides de toutes les époques, de La Dino à la F50, en passant par la Testa Rossa ou encore ce séjour réunissant 28 Jaguar avec un départ le lendemain matin très tôt. Toutes les voitures étaient alignées devant le Grand Monarque, jusqu'au Mercure. Ce sont des images inoubliables.

### **Quelles sont les particularités du Grand Monarque ?**

L'ambiance familiale, la personnalisation de l'accueil qui permet de donner à nos clients la reconnaissance et la considération qu'ils méritent, ce point est vraiment pour nous un vecteur de qualité essentiel qui constitue l'Esprit Monarque. Lorsqu'un client revient dans notre établissement et qu'il m'appelle par mon prénom en me demandant de mes nouvelles, c'est un énorme signe de satisfaction pour moi.

# APOLLO

www.Apollo-First.com

BUREAU **BRINKS** TER

Partenaire Télésurveillance

## Alarme Intrusion



## Vidéoprotection



+

- 2 Caméras HD intérieures
- 2 Caméras HD extérieures
- 1 Enregistreur HD
- 2 Détecteurs Volumétriques
- 2 Contacteurs d'ouverture
- 1 Centrale
- 1 Clavier + Badges
- 1 Sirène

Selon exemple :

# 39€ht /Mois

Hors câblage et hors installation  
Mensualité sur 60 mois

## Conseil, étude, installation & Sav

## Devis Gratuit

## Besoin de se moderniser ?

Equipped de salle de réunion  
Affichage dynamique  
TV & Solutions

# 95€ht /Mois

Livré & Installé.

Tarif mensuel sur 36 mois.



APOLLO

contact@apollo-first.com

## Le chef :

L'arrivée en Juin 2018 du jeune chef Thomas PARNAUD a fait souffler un vent de fraîcheur au Georges sur les cinquante bougies de la famille JALLERAT au sein du Grand Monarque.

Thomas puise son inspiration dans un respect de l'intégrité du produit. Il plébiscite la naturalité et la simplicité au profit du goût. Son travail de précision et la minutie de son dressage viennent sublimer la matière pour composer une cuisine moderne et colorée, mêlant technique et ingéniosité, précision et créativité, à l'image de L'œuf à la Chartres, plat-signature.

Qui dit moderne, dit communication. Thomas PARNAUD finit son service par un tour de table toujours appréciable et dans l'air du temps. Bavard, maîtrisant son sujet et ses produits, la fin du repas constitue un échange toujours intéressant pour un moment devenu indispensable dans notre chère gastronomie française.

## Les producteurs :

Le Chef travaille avec une trentaine de producteurs, faisant la part belle aux locaux avec lesquels les rapports sont quotidiens et basés sur une relation de confiance. Du légume à la demande, comme celui spécialement planté selon le souhait du chef aux produits exclusifs tels que les pigeons de La Coulonnière, élevés au nid à Foissac, destinés uniquement à la cuisine du Georges, ce restaurant gastro



nomique développe sa propre identité à travers ces spécificités. L'accent est également mis sur l'authenticité à l'image du sandre sauvage qui est pêché dans la Vallée de la Seine à Vêtheuil par le dernier pêcheur professionnel d'Île de France.

Par ce travail où la constance de la qualité est de rigueur, nos producteurs permettent la valorisation du territoire de Beauce et d'ailleurs.



*The Chef: The arrival in June 2018 of the young chef Thomas PARNAUD has given a breath of fresh air to Georges on the fifty candles of the family JALLERAT within the Grand Monarque. Thomas is inspired by a respect for the integrity of the product. He favors naturalness and simplicity in favor of taste. Thomas PARNAUD finishes his service by a round of table always appreciable and in the air of the time. Chatter, mastering his subject and his products, the end of the meal is an always interesting exchange for a moment become indispensable in our dear French gastronomy.*

*The producers: This gourmet restaurant works with about thirty producers, giving pride of place to the locals. Vegetables on request, such as the one specially planted according to the chef's wish for exclusive products such as the pigeons of La Coulonnière, raised at the nest in Foissac, intended only for the cuisine of Georges, this gourmet restaurant develops its own identity through these specificities. Emphasis is also placed on authenticity, like the wild zander that is caught in the Seine Valley in Vêtheuil by the last professional fisherman from Île de France.*

## BUSINESS CLASS

Oubliez tous les clichés qui persistent encore sur la gastronomie française étoilée où l'on s'imagine souvent de longs repas copieux au prix démesuré

composant des déjeuners d'affaires d'un autre temps. Dans cette époque où tout va (trop) vite, sachez qu'il est possible de déjeuner dans notre restaurant de manière rapide tout en profitant de l'apparat, du prestige et du service d'un établissement étoilé afin

de passer un moment privilégié sans excès financier. Un bon moyen de faire plaisir à ses collaborateurs, fournisseurs ou clients d'une manière abordable et professionnelle.

**Nouveau : Sur la route du Safran De Smet...**

*Une épice made in Eure-et-Loir. Située à 50 kms du Grand Monarque, cette entreprise familiale souhaitait travailler depuis quelques temps avec le Grand Monarque. C'est désormais chose faite avec ce produit d'exception, millésimé, surnommé l'or rouge et qui est l'épice la plus laborieuse à produire.*

**La carte :**

L'esprit de la carte est orienté par les saisons et guidé par les producteurs, véritables boussoles du métier de cuisinier. Cette carte se veut volon-

tairement courte. Trois entrées, trois viandes, deux poissons et trois desserts, agrémentés bien sûr, d'amuse-bouches et pré-desserts. Composée des menus Découverte et Sensation pour le déjeuner auquel s'ajoute le menu Confiance pour le dîner, le choix se fait en quatre, six ou huit services. Nos producteurs y sont largement présentés avec leur nom et situation géographique.

 *TheNew: On the road of Saffron De Smet ...*

*A spice made in Eure et Loir. Located 50 km from Grand Monarque, this family business wanted to work for some time with the Grand Monarque. It is now done with this exceptio-*

*nal product, vintage, nicknamed the red gold and is the most difficult spice to produce.*

**The Menu :**

*The spirit of the menu is orientated by the seasons and guided by the producers, true compass of the profession of cook. This card is deliberately short. Three appetizers, three meats, two fish and three desserts, appetizers and pre-desserts. Consisting of menus Discovery and Sensation for lunch to which is added the menu Confidence for dinner, the choice is made in four, six or eight services. Our producers are widely presented with their name and location.*



## NOUVELLES MINI. 3 OU 5 PORTES.

MINI revisite sa citadine emblématique avec des phares arrière Union Jack et un design personnalisable dans les moindres détails. À bord, la technologie est partout avec MINI Connected : service de conciergerie disponible 24h/24, GPS avec trafic en temps réel, commande vocale. Redécouvrez MINI. Redécouvrez la ville.

MINI STORE CHARTRES  
14, rue Gilles de Roberval  
28630 NOGENT-LE-PHAYE  
Tél. 02 37 240 240  
[www.thireau.mini.fr](http://www.thireau.mini.fr)



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PEIO ERRECART  
PYRÉNÉES ATLANTIQUES Ispoure



DÉTAIL DES ENGAGEMENTS  
DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Traçabilité du producteur.
- Densité d'élevage au stade de l'engraissement de 160m<sup>2</sup>/porc (vs 1 m<sup>2</sup> en élevage standard).
- Durée d'élevage de 9 mois contre 4,5 mois en élevage standard.
- Pas de caillibots intégral. Présence de gisoirs.
- Alimentation sans OGM, sans farines d'origine animale, lactosérum, huile de poisson, ni déchets divers.



Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur [www.transgourmet.fr/origine](http://www.transgourmet.fr/origine)

PLANCHE 3<sup>ÈME</sup> MI-TEMPS

Côte de porc  
Jambon de Bayonne  
Jésus

LA RENCONTRE

SUR LES HAUTEURS DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, AUX CONFINES DU PAYS BASQUE FRANÇAIS, COULE UN NECTAR VIEUX DE CENT ANS. ICI, AUX PORTES DE L'ESPAGNE, SUR LES ROUTES DE SAINT-JACQUES DE COMPOSTELLE, LES PÉLERINS CÔTOIENT UN PAYSAGE VALLONNÉ RECOUVERT DE VIGNES. C'EST ICI QUE PEIO ERRECART EST NÉ, SUR LE DOMAINE D'ABOTIA, FACE AUX PENTES RUDES DE L'ARRADY ENTRE LES VIGNES EN « BANQUETTES » ET L'ÉLEVAGE, UN PETIT COIN DE PARADIS OÙ MÊME PAR MAUVAIS TEMPS, LORSQUE LE JOUR SE LÈVE ET SURPLOMBE LA VERDOYANTE VALLÉE ENCAISSÉE, LE SPECTACLE EST GRANDIOSE.

C'est ainsi qu'au début des années 2000, Peio décide de développer davantage l'élevage de porcs au pied des Pyrénées françaises. Il souhaite « sublimer l'animal pour faire un produit d'exception ». Et cela passe par le temps car ses porcs « sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs », jusqu'à onze mois en moyenne. Et la raison est simple : « en laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge, plus ferme et plus persillée ».

# LE PORC DU PAYS BASQUE DU DOMAINE ABOTIA



PLANCHE BISTROT

Lomo  
Ventriche sèche  
Saucisson sec

Grand  
MONARQUE  
Hôtel & Spa



ORIGINE

# MARCO-DANIELOU



Au coeur du frais

## SPÉCIALISTE DE LA RESTAURATION GRAND CHOIX DE FRUITS ET LÉGUMES ET DE PRODUITS DE LA MER



PARTENAIRE DU

Grand  
MONARQUE



1 rue Joseph Cugnot  
28630 GELLAINVILLE  
[rhd@marco-danielou.fr](mailto:rhd@marco-danielou.fr)  
02.37.30.56.00



## Séminaires et événements professionnels

20

**U**n séminaire est un moment exceptionnel et parfois rare dans la vie professionnelle.

La garantie du succès d'un événement de ce type passe par une bonne organisation qui sera inmanquablement jugée par les participants.

La qualité de l'hébergement et de la restauration constitue un point clé qui démontre avant tout la considération de l'employeur pour ses salariés.

Le Grand Monarque propose une prestation complète incluant la location d'un ou plusieurs salons, la restauration et des activités ludiques permettant d'immerger ses collabo-

rateurs dans une bulle propice au confort, au bien-être et à la décontraction.

Une occasion unique de sortir du cadre habituel du travail vers un univers luxueux permettant aux collaborateurs de se sentir privilégiés l'espace d'un ou plusieurs jours et d'être plus enclins à l'écoute et à la discussion, ce qui constitue une opportunité pour passer des messages, développer la motivation et présenter les projets de l'entreprise.

De l'ambiance décontractée et contemporaine du salon Madeleine Castaing à l'atmosphère studieuse et intellectuelle du salon Bibliothèque en passant par le cadre plus classique

et royal du salon Henri IV, vous pourrez choisir le ton et la couleur que vous souhaitez donner à votre séminaire.

Transformez ce moment en outil de communication, pour comprendre et appréhender les faiblesses de l'entreprise, positiver sur ses forces et favoriser le dialogue en rendant les gens plus accessibles par des relations plus détendues.

Nos ateliers culinaires et œnologiques, notre brasserie et notre restaurant étoilé, nos chambres confortables, notre bar lounge et sa terrasse ainsi que notre spa et notre salle de sport constituent autant de moments privilégiés que de plaisirs variés.

### Témoignages :

« Le dîner du comité de direction a permis à nos collaborateurs de six nationalités différentes de goûter et apprécier l'art de vivre à la Française grâce à une dégustation de vins à l'aveugle dans la cave Jean Carmet suivie d'un dîner avec accord mets/vins dans le salon Madeleine Castaing aménagé selon notre demande pour l'occasion. Cette soirée a dépassé nos attentes et a su marquer les esprits. »

C.TERMEAU – Président HOWA-TRAMICO

L'AUDACE POUR  
SEULE RÈGLE



# NOUVELLE BMW X2.

VOTRE CONCESSIONNAIRE BMW VOUS ATTEND. VENEZ VOUS RÉVÉLER.



Le plaisir  
de conduire

## BMW Chartres - SAS THIREAU

14, rue Gilles de Roberval - Zone Archevilliers - 28630 Nogent-Le-Phaye - Tél. : 02 37 880 880  
<http://partenaire.bmw.fr/chartres/accueil>



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.



# Happy Hour des Grands Crus

## tous les 2<sup>ème</sup> jeudi du mois au Madrigal

22

**L**e vin est indissociable du Grand Monarque, il est dans l'ADN de notre grande maison digne représentante depuis des décennies du savoir-vivre à la Française.

Incontournable rendez-vous des amateurs de vins depuis plusieurs années, l'Happy Hour des Grands Crus qui a lieu chaque 2<sup>ème</sup> jeudi du mois offre une occasion unique de découvrir des vins prestigieux à prix coûtant parmi les plus belles appellations de champagne, vin blanc et vin rouge.

Un choix d'une dizaine de bouteilles sélectionnées par nos sommeliers vous est proposé du Grand Cru Classé de Bordeaux au Premier Cru de Bourgogne en passant par le Champagne millésimé, vous trouverez sans aucun

doute un beau flacon à déguster en couple ou entre amis.

L'ambiance feutrée et décontractée du bar Le Madrigal est toujours propice à des partages et échanges de verres entre tables et apporte la note de convivialité...

Voici une belle opportunité de découvrir quelques trésors de la cave du Grand Monarque dont la carte a été élue « Meilleure carte des vins 2018 » par la Revue du Vin de France.



*Wine is inseparable from the Grand Monarque, it is in the DNA of our great house deserving representative for decades of French savoir-vivre.*

*A must for wine lovers for many years, the Grands Crus Happy Hour, which takes place*

*every second Thursday of the month, offers a unique opportunity to discover prestigious wines at cost price among the most beautiful appellations of champagne, white wine and Red wine.*

*A choice of ten bottles selected by our sommeliers is offered from the Grand Cru Classé of Bordeaux to the Premier Cru of Burgundy through the vintage Champagne, you will undoubtedly find a beautiful bottle to enjoy as a couple or with friends.*

*The cozy and relaxed atmosphere of the Madrigal bar is always conducive to sharing and exchanging glasses between tables and brings the note of conviviality ...*

*Here is a great opportunity to discover some treasures of the Grand Monarque winery whose card has been voted «Best Wine List 2018» by the Revue du Vin de France.*



## CARTE DES VINS DE L'ANNÉE : LE GRAND MONARQUE



# Le clocher gourmand de Chartres

23

**C'est l'adresse incontournable en plein cœur de Chartres, à une seulement une heure du centre de Paris en train ou en voiture.**

Ici se succèdent les Jallerat depuis des générations, avec toujours le goût du bien recevoir et des bons vins.

En 1983, de retour d'un séminaire avec Jacques Puisais, Georges Jallerat avait eu une intuition lumineuse : lancer La Paulée des vins de Loire. Il s'agissait à l'époque d'attirer dans cet hôtel-restaurant de charme les vigneronniers alors sur le chemin du retour du salon de l'Agriculture, à Paris.

L'idée a fait florès. Dès l'arrivée de son fils Bertrand, en 1998, cet événement a même pris un élan d'excellence, mariant les meilleurs vins de Loire avec de grands chefs renommés, en asso-

ciation avec le chef Thomas Parnaud, à la tête du restaurant gastronomique de la maison Le Georges. L'occasion de mettre en avant des vigneronniers ligériens qui occupent déjà une place de choix sur la carte des vins (près de 400 références en rouge et blanc), notamment avec des verticales complètes de plusieurs cuvées iconiques, mais aussi en permettant de goûter le travail des nouvelles générations de Sancerre, de Touraine ou d'Anjou pour le plus grand plaisir des amateurs car les prix restent raisonnables !

*Caroline Furstoss (photo : Régis Grman)  
Le Grand Monarque, Chartres (28)  
Site : bw-grand-monarque.com*



**The gourmet bell tower of Chartres**

*This is the place to go in the heart of Chartres, just an hour from the center of Paris by train*

*or car. Jallerat has been here for generations, always with a taste for good reception and good wines. In 1983, returning from a seminar with Jacques Puisais, Georges Jallerat had a luminous intuition: launch La Paulée*

*Loire wines. It was time to attract this charming hotel-restaurant winemakers then on the way back from the Salon de l'Agriculture in Paris.*

*Since the arrival of his son Bertrand, «1998, this event has even gained momentum, combining the best wines of the Loire with renowned chefs, in association with chef Thomas Parnaud, at the head of the Michelin-starred restaurant Le Georges. The opportunity to highlight the Loire Valley winemakers who already occupy a place of choice on the wine list (nearly 400 references in red and white), including complete verticals of several iconic wines, but also allowing to taste the work of the new generations of Sancerre, Touraine or Anjou for the pleasure of the amateurs because the prices remain reasonable!*



# MAISON PONT

OPTICIENS • CHARTRES

Cette année,  
Gaillard Opticiens  
devient  
**Maison Pont**

**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

*La carte postale qui voyage avec vous  
Participez à notre petit jeu de l'année.*

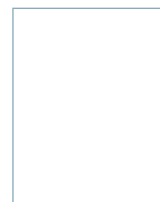
Règlement :

Découpez et emportez la carte postale  
du Grand Monarque.

Prenez vous en selfie avec la carte postale  
depuis votre lieu de villégiature,  
et postez la sur instagram en mentionnant  
**#grandmonarqucartepostale.**

Un tirage au sort aura lieu à Noël pour gagner  
un dîner pour 2 personnes au Georges.

Un exemplaire du présent règlement est disponible et consultable  
pendant toute la durée du Jeu à l'adresse suivante :  
Grand Monarque - 22, place des Épars - 28000 Chartres



#le\_grand\_monarque\_chartres



Best Western Hotel Le Grand  
Monarque



@grandmonarque

a3

assurfinance

# NOUS ASSURONS VOS BESOINS

Professionnels

Construction

Santé, Prévoyance, Retraite

Transports et Flottes

Entreprises

Privé (auto, habitation, mutuelle,...)

## VOTRE AGENT GÉNÉRAL MMA

+ Chartres + Illiers-Combray  
+ Maintenon + Épernon

Magali Lenfant

Christian Weckenmann

Brigitte Volpi

Un seul N° 02 37 36 40 00

E-mail : a3@mma.fr



Votre 1<sup>er</sup> réseau social d'assurance



Color SUBLIME  
BY REVLONISSIMO™

REVLON  
PROFESSIONAL®

*Salon de coiffure du Grand Monarque*

Bienvenue à la toute dernière expérience couleur. La première coloration permanente Revlon Professional® qui transforme le service couleur en une expérience sensorielle unique. Formulée avec notre toute dernière technologie en couleur et soin.

Ce formulaire couleur sans ammoniac a été développé pour être utilisé avec une sélection exclusive de fragrances attractives.

Obtenez de magnifiques résultats couleurs naturelles.

*Consultez les animations du Salon dans l'agenda de ce magazine.*



Color SUBLIME  
BY REVLONISSIMO™



SPA BEBY

Bien-être

22, place des Épars - 28000 CHARTRES - 02 37 21 40 97



*Bien-Être*





# Travaux fitness. Le spa fait peau neuve

**10 ans déjà le spa faisait sa sortie remarquée dans le ballet des plus beaux spa de France. Très vite il remporte des trophées dédiés aux meilleures installations et décorations remarquées.**

Le spa fait peau neuve, ravive ses couleurs et accueille Aphrodite dans l'espace aquatique : un portrait gran-

deur nature et bienveillant s'impose dans l'univers de la détente et de la déconnexion. Le spa offre de nouveaux équipements. La technologie de pointe du ressourcement est notre leitmotiv. Une équipe professionnelle et formée vous accueille et vous guide dans les soins les plus adaptés à vos besoins. Les marques partenaires prestigieuses telles que Carita,

Decleor et Revlon apportent une recherche et développement de pointe et animent régulièrement l'actualité en proposant des événements originaux lors de lancements de nouveaux produits ou machines révolutionnaires.

Consultez l'agenda des rendez-vous à la fin de ce magazine et réservez votre soin offert.

## Swiss Life, des solutions *expertes*

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



*L'avenir commence ici.*

*Contactez votre agent général d'assurance*



**Fabrice DROMARD**  
fabrice.dromard@rema-assurances  
Tél. : 06 86 21 11 21

5 rue Max Cousin – ZI du quai  
28210 Nogent-le-Roi  
N°ORIAS 08046367



## T est du Miha Bodytec

### *Laurent 46 ans - Décembre 2018*

Équipé d'une combinaison moulante et d'un gilet intégrant 8 paires d'électrodes reliées à une machine, le principe du Miha Bodytec est similaire à celui de l'électrostimulation et permet un travail profond et simultané des groupes musculaires suivants : cuisses, fessiers, abdominaux, haut du dos, dorsaux, lombaires, pectoraux et bras.

Grâce aux divers réglages sur le pupitre, les muscles peuvent être plus ou moins ciblés en fonction de l'objectif souhaité. L'intensité de la stimulation est variable et indépendante pour chaque groupe sollicité, ce qui permet d'adapter l'effort.

Le premier contact avec ce type de machine peut être déroutant au départ, les sensations allant du simple picotement à une importante contraction selon les zones. La première séance permet de régler les intensités et évaluer son degré de tolérance. Rien de désagréable, ni douloureux pour autant et on peut même éprouver une agréable sensation de massage dans le haut du dos. Les 20 mn de chaque séance comportent une série de séquences statiques et dynamiques alternant phase de contraction et de relâchement.

Un voyant lumineux permet d'anticiper les contractions et de ne pas être désagréablement surpris. Il est nécessaire de contracter volontairement ses muscles au bon moment et il n'y a pas de temps de repos. La séance passe (trop) rapidement et on se surprend à en redemander malgré l'intensité de l'effort. Loin du cliché

décontracté des ceintures abdominales de type « télé-achat », la machine ne fera pas tout le travail à votre place. Il convient d'être concentré pendant toute la séance malgré la cadence imposée, en contractant tout l'ensemble de son corps et en faisant les mouvements avec application. Comme tout sport : No pain, no gain !

L'effet immédiat après la séance est le maintien général. La posture est plus droite en statique comme en dynamique. Les courbatures se font rapidement sentir et augmentent dans les 24/48 heures. C'est d'ailleurs un bon moyen de détecter les zones à travailler davantage.

Miha Bodytec s'avère être un bon complément à mes 6 heures de sport hebdomadaires (musculature et cardio).

Harder, better, faster, stronger !

### *Sylvie 51 ans - Mars 2019*

Inscrite depuis Novembre 2018, j'ai repris un 2<sup>ème</sup> abonnement de 10 séances. Je pratique le Miha Bodytec 1 fois par semaine. Femme active, je n'ai malheureusement plus le temps de faire du sport et je recherche un renforcement musculaire efficace dans un minimum de temps. L'objectif est atteint puisque les résultats sont significatifs avec notamment une meilleure posture et des maux de dos considérablement diminués.

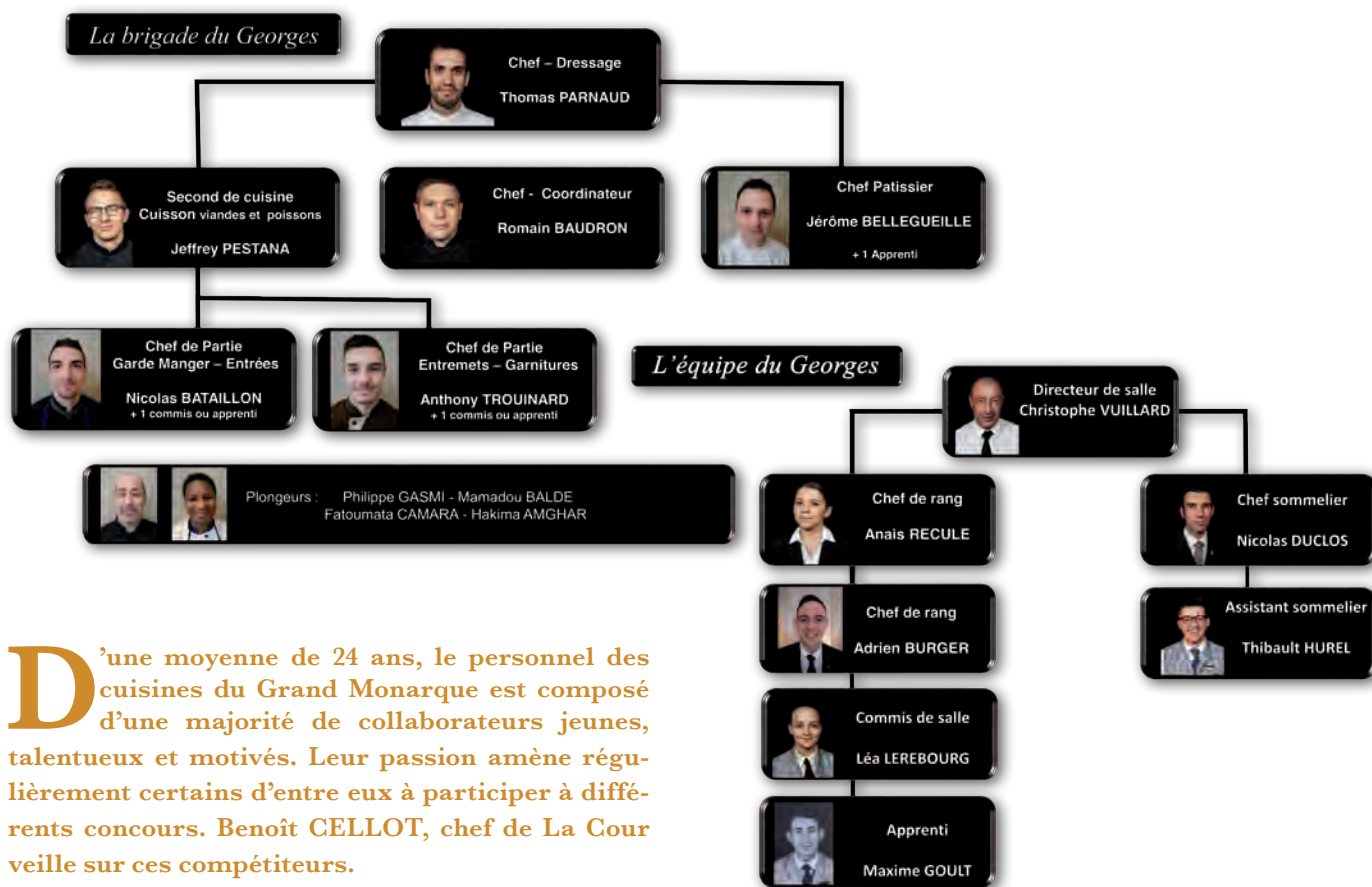
**Consultez l'agenda des animations**

**Séance d'essai offerte sur réservation : 02 37 21 40 97**

**Tarif abonnement : 12 séances : 540 € accès au Spa inclus**

# La jeunesse en cuisine

## Quand Motivation rime avec Compétition



**D'**une moyenne de 24 ans, le personnel des cuisines du Grand Monarque est composé d'une majorité de collaborateurs jeunes, talentueux et motivés. Leur passion amène régulièrement certains d'entre eux à participer à différents concours. Benoît CELLOT, chef de La Cour veille sur ces compétiteurs.

Antoine Aubry, Chef de partie au restaurant La Cour a remporté en 2017 le 1<sup>er</sup> prix du jury « Grand Ouest » du pâté en croûte avec un pâté Richelieu au ris de veau ainsi que le prix « coup de cœur du jury » pour un pâté exotique à la vanille Bourbon « sucré » en 2018 remis par la confrérie du pâté de chartres. Il est déjà question pour Antoine d'une possible inscription pour le concours international du pâté en croûte.

Justine Gervais, apprentie CAP également au restaurant La Cour a gagné cette année la deuxième place du pâté en croûte dans la catégorie apprenti et va disputer prochainement la finale du meilleur apprenti d'Eure-et-Loir.

Benoît CELLOT participe quant à lui à ce type d'événement en tant que jury, il a également participé à la

réalisation avec le conseil régional d'une vidéo sur le pâté de Chartres pour le salon de l'agriculture en 2018 ainsi qu'un reportage pour la deuxième télévision nationale en Australie « Taste le Tour by Gabriel Gaté » toujours sur le thème du pâté de Chartres. Il se rend régulièrement au collège Edouard Herriot de Lucé afin de suivre de jeunes élèves et a réalisé avec eux un livre de recettes au Grand Monarque édité avec le concours du conseil général.



*From an average of 24 years old, the kitchen staff Grand Monarque is composed of young, talented and motivated collaborators. Their passion leads regularly some of them to participate in different contest. Benoît CELLOT, chef The Court watches over these competitors.*



# Zoo-refuge

## La Tanière

*Notre coup de cœur pour NALE*



**A** 6 kilomètres du Grand Monarque, rugit NALE, un jeune lion de 7 ans accueilli récemment au zoo-refuge de La Tanière. Ce nouvel établissement Eurélien, fondé par Francine et Patrick Violas, a pour mission d'accueillir, sans jugement, des animaux sans issue ni solution, venus d'horizons différents. C'est un profond respect et l'amour sans limite envers les animaux qui ont poussé le couple à réaliser son rêve, concrétisé aux portes de Chartres. La Tanière abrite aujourd'hui près de 500 animaux, parmi eux des daims, primates, perroquets, alpagas, lions, tigresses, servals... Tous arrivent avec une histoire différente. La Tanière est un concept exceptionnel pour une grande cause : à terme 1 500 animaux exotiques, sauvages et domestiques y évolueront. Ces animaux trouveront à La Tanière le confort et le suivi sanitaire dont ils ont besoin.

Le Grand Monarque choisit de soutenir cette belle histoire 100 % Eurélienne en devenant l'un des premiers partenaires de La Tanière aux côtés de Francine et Patrick Violas.

Parmi les animaux sauvages, à La Tanière vit Nale, âgé de 7 ans. Ce magnifique lion arrive d'un cirque qui a décidé de cesser ses activités avec les fauves. La Tanière se trouvait être son unique solution. Pour nous, le coup de cœur pour NALE est immédiat. De plus, le Lion est un animal fascinant, le

roi de la Savane, ce qui permet un clin d'œil au Monarque ! Nous avons choisi d'apporter notre soutien en tant que partenaire de La Tanière, concept auquel nous croyons sincèrement. En participant aux soins de NALE, nous associons toute l'équipe du Monarque à cette belle aventure. Notre contribution permettra de financer une partie de la nourriture de ce jeune Lion qui dévore près de 10 kg de viande par jour.

Le Zoo-refuge ouvrira officiellement ses portes au public au printemps 2020. Vous pourrez découvrir un lieu unique où pédagogie et divertissement s'assemblent pour une visite très connectée. Vous êtes impatients ! Participez d'ores et déjà aux visites guidées de l'avancement du concept et la découverte de certains pensionnaires. Consultez les jours et horaires sur [www.lataniere-zoorefuge.fr](http://www.lataniere-zoorefuge.fr).

Vous pouvez, vous aussi, soutenir le Zoo-refuge La Tanière en effectuant un don défiscalisable au Fonds de dotation Rock&Heart (sur le site [www.lataniere-zoorefuge.fr](http://www.lataniere-zoorefuge.fr)) et contribuer ainsi à AGIR pour la protection animale.

Zoo Refuge La Tanière  
Le Grand Archevilliers - 28630 Nogent-le-Phaye  
[www.lataniere-zoorefuge.fr](http://www.lataniere-zoorefuge.fr)  
Facebook & Instagram :  
la Tanière - Zoo refuge





# Atmosphère, atmosphère...

*vous avez dit Atmosphère Monar'chic ?*

32

**D**u hall d'entrée en passant par ses longs couloirs, notre établissement distille cette incomparable atmosphère surannée, teintée de modernisme, qui fait son succès et plaît tant à nos clients. Une façon de se démarquer d'une offre hôtelière souvent standardisée.

Dans l'élan de création des suites royales en 2016, l'hôtel continue son évolution par de perpétuels travaux de rénovation sur l'ensemble de ses chambres. Ancré dans son époque, tourné vers l'avenir mais toujours respectueux du passé, le Grand Monarque a revisité à sa façon l'histoire de France en baptisant chacune d'entre elles par une célébrité aristocratique ou royale. De François 1<sup>er</sup> à Napoléon, en passant par la marquise de Pompadour ou encore l'impératrice Sissi. Chaque chambre s'est ainsi vue personnalisée, à l'image de sa décoration, puisque chacune est unique.

Le style Monar'chic est fait de luxe par ses dorures, boiseries, tableaux, soubassements, moulures, interrupteurs en nacre, coins salon, et de modernité avec ses lits king-size, ses dressings sur mesure, et l'équipement complet de ses salles de bains spacieuses. Plus qu'une simple chambre, le client a la sensation de rentrer dans un petit appartement et nombreux sont les habitués qui demandent au moment de la réservation de leur séjour, « leur » chambre en fonction de leur habitude et envie.



*Atmosphere, atmosphere ... did you say Atmosphere Monarchic?*

*From the lobby through its long corridors, our establishment distills this incomparable old-fashioned atmosphere, tinged with modernism, which makes its success and so pleases our customers. A way to stand out from an often standardized hotel offer.*

*In the momentum of creation of the royal suites in 2016, the hotel continues its evolution by perpetual renovations on all its rooms.*

*Anchored in its time, turned towards the future but always respectful of the past, the Grand Monarque has revisited in its own way the history of France by baptizing each of them by an aristocratic or royal French celebrity. From François 1st to Napoleon, passing by the Marquise de Pompadour or the Empress Sissi. Each room was thus personalized, in the image of its decoration, since each one is unique.*

*The Monar'chic style is made of luxury by its gilding, woodwork, paintings, bases, moldings, mother-of-pearl switches, lounge areas, and modernity with its king-size beds, its custom-made walk-in closets, and the complete equipment of its spacious bathrooms. More than just a room, the customer has the feeling of entering a small apartment and many are the regulars who ask at the time of booking their stay, «their» room according to their habit and desire.*



*En vue*



# DEJOIE COUVERTURE



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

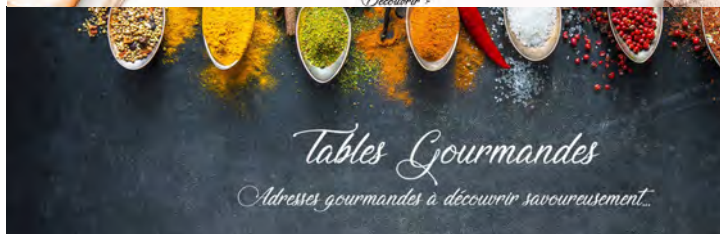
[www.dejoie-couverture.fr](http://www.dejoie-couverture.fr)  
Courville s/ E. - tél. 02 37 23 81 63  
Guyancourt - tél. 01 30 48 94 67

## Grand MONARQUE



*Weekend Spa*  
*Une escapade bien-être pour coëller vos sens*

*Découvrir >*



*Tables Gourmandes*  
*Adresses gourmandes à découvrir savoureusement...*



*E-Coffret*  
*Un cadeau fascinant à offrir instantanément*



*Weekend Evasion*  
*Déconnectez-vous le temps d'un séjour...*

**Offrez l'expérience Monarque**  
**Coffrets cadeaux pour tous à partir de 25 euros.**

Cadeaux personnalisés-Particuliers-Comités d'Entreprise-Entreprises& cadeaux clients ou salariés-Remerciements-Encouragements-Motivation-Animation-Anniversaire...Spa-Restaurant-Table étoilée-cours de cuisine-Dégustation de vin en cave-Cours d'œnologie-Séjour-Champagne-Brunch-Soirée Spectacle...

Visitez notre boutique DE COFFRETS CADEAUX en ligne sur MONARQUE.FR - Remise Spéciale lecteurs Epik avec le code EPIK19

22, place des Épars - 28000 CHARTRES - 02 37 18 15 15



# PRINTEMPS PROUSTIEN ILLIERS



## « Le Printemps Proustien : rendre accessible Proust au grand public »

**Un ÉVÉNEMENT prestigieux, des INVITÉS de marque**

En partenariat avec la Société des Amis de Marcel Proust et des Amis de Combray et avec le soutien du Département d' Eure-et-Loir, le Printemps Proustien 2019 s'appuie sur la présence :

- de lauréats du Prix Goncourt et du membre de l'Académie Goncourt : Pierre Assolvent, Michel Houellebecq, François Châtelet, Philippe Claudel, Pierre Lemaitre, Gilles Lellouic, Raphaël Jover, Yann Queffelec, Patrick Bouchier.
- de scénaristes et artistes de premier plan : Raphaële Bata, William Clément, Françoise Chateaugay, Jean-Claude La Combe, Françoise Leclercq, Jean-François Lelièvre, Stéphane Lévesque, Anne Quillères, Christophe Saut, Jean-Yves Tadié, Laurence Thévenaz.

Le Printemps Proustien est l'occasion de rencontrer de nombreuses personnalités du monde des arts et des lettres, et d'organiser des événements de prestige pour vous, vos partenaires et collaborateurs.

**Qu'est-ce que le PRINTEMPS PROUSTIEN ?**

Ouvert à tous les publics, amoureux de Proust ou simples curieux, le Printemps Proustien propose une semaine d'animations, de rencontres et de festivités autour de l'écrivain et de son œuvre.

Un 23 au 29 mai 2019, 19h00 et 20h00 en présence de Marcel Proust en collaboration avec les éditions de la Plume et de la Bibliothèque de la Ville de Paris. Le village d'Illiers-Combray, de la maison Marcel Proust jusqu'à son atelier, avec le projet de restauration de son jardin et de la bibliothèque familiale, musée de la département d'Eure-et-Loir.

À l'occasion du centenaire du Prix Goncourt décerné à Marcel Proust, l'Eure-et-Loir a mis à l'honneur l'auteur de *A la recherche du temps perdu* du 11 au 19 mai derniers. Dix jours de festivités culturelles et littéraires, d'animations et de spectacles, pour ouvrir l'univers de ce romancier que l'on se représente souvent comme élitiste au grand public.

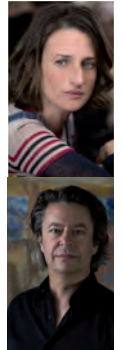
Le fil rouge du festival était triple : Proust, le Goncourt et la Belle Époque.

### MAISON DE TANTE LEONIE

Visitez la maison familiale de Tante Léonie, entièrement meublée, dans laquelle Marcel Proust enfant venait passer ses vacances. Charme provincial et exotique, berceau de l'œuvre de Proust.

Entre réalité et fiction, souvenirs et imaginaire, la Maison de Tante Léonie figure parmi les dernières traces subsistantes, dans la réalité, de l'environnement de l'écrivain tel qu'il le décrit dans son roman *A la recherche du temps perdu*. Reconstitution réussie et pleine de vie, c'est une occasion émouvante pour les lecteurs de confronter leur imagination au réel. Les nombreux dons et legs de sa famille et de ses proches permettent de réunir une riche collection d'objets, de lettres et de documents ayant appartenu à l'auteur.

4, rue du Docteur Proust - BP 20025 - 28120 Illiers-Combray - Tél : 02 37 24 30 97




# Le Grand Monarque partenaire du Printemps Proustien

**E**n liaison direct avec Marcel Proust et la Maison de Tante Léonie à Illiers-Combray, le Grand Monarque a joué le jeu et a inauguré son parfum d'ambiance créé pour l'occasion autour des parfums de maison de famille une « Madeleine de Proust ».

Tous les protagonistes, prix Goncourt, écrivains, artistes, étaient confortablement installés au Monarque pendant une semaine pour se délecter du ballet de manifestations. Du 11 au 19 mai, plus d'une centaine d'événements organisés en Eure-et-Loir pour célébrer les 100 ans du Prix Goncourt de Marcel Proust pour son ouvrage *A l'ombre des jeunes filles en fleurs*. Voici les temps forts de cette manifestation unique. « *Longtemps, je me suis couché de bonne heure* ». Cette toute première phrase d'*A la recherche du temps perdu*, les organisateurs du Printemps Proustien la connaissent bien mais ne l'ont certainement pas prononcée ces derniers mois.

Luc Fraisse, président du Printemps Proustien, nous explique qu'en effet « *il a fallu 2 ans de préparation intense. Il y en a qui ont travaillé nuit et jour pendant un mois* ». «*Proust est un*

*écrivain mondialement connu, il y en a (dont je fais partie) qui prétendent que c'est le plus grand écrivain de la littérature française. Malgré cela, depuis l'époque de Proust jusqu'à aujourd'hui, jamais une manifestation d'une telle ampleur n'avait été organisée. C'est un événement absolument unique.*». En quelques chiffres, le Printemps Proustien, **c'est plus de 100 événements, 50 spectacles et concerts, un salon du livre avec 50 auteurs, le tout géré par 250 bénévoles.**

 *In direct contact with Marcel Proust and the House of Aunt Léonie in Illiers Combray, the Grand Monarque plays the game and inaugurates its perfume of atmosphere created for the occasion around the perfumes of family house a «Madeleine of Proust». One year after the first Tour de France automobile and even as the Universal Exposition of 1900 is in full swing in Paris, the first MICHELIN Red Guide appears and then refers to the Hotel Restaurant Le Grand Monarque. Printed at 35,000 copies, it is distributed free of charge to car drivers. It will become a reference for the publication of other automobile guides that will be published between 1904 and 1914 for Europe, North Africa, Egypt and other countries.*

Jérôme Bellgueille remporte le 1<sup>er</sup> prix du Championnat de la madeleine qui oppose 6 pâtisseries d'Eure-et-Loir. Le jury est composé de William Carter, spécialiste américain de Marcel Proust, de l'auteur Daniel Picouly, de Camille Chancerelle, artiste et de Sébastien Besse, rédacteur en chef par intérim de l'Echo Républicain.



## MADELEINE

### Ingrédients :

150 gr d'œuf, 100 gr de sucre,  
30 gr de miel de chataignier, 200 gr de farine,  
7 gr de levure chimique, 80 gr de lait entier,  
1 gousse de vanille de Tahiti, 100 gr de beurre

### Méthode :

Faire fondre le beurre, tiédir le lait et la vanille. Dans un cul de poule, mélangez les œufs et le sucre, ajoutez le miel puis la farine et la levure chimique au préalable tamisé. Finir avec le lait vanille et le beurre fondu. Beurrer les moules à madeleine. Cuisson 200°C pendant 5 minutes puis à 175°C pendant 5 à 6 minutes.





## Le Monarque *vu par PPDA*

**P**résent pendant le printemps Proustien pour parler d'amour en lecture avec Caroline Glory, l'ancienne star du JT a séjourné au Grand Monarque.

« Entre refuge monastique pour certains ou escale de détente pour d'autres, les grands hôtels ont toujours été une source d'inspiration pour les écrivains, que ce soit Francis Scott Fitzgerald, Agatha Christie, Oscar Wilde, et bien évidemment Marcel Proust au Grand Hôtel de Cabourg dans sa chambre 414, face à la mer où il écrivit *A l'ombre des jeunes filles en fleurs*.

Le calme contemplatif d'une belle suite avec vue et le bouillonnement permanent d'un hall d'entrée accueillant

les voyageurs pour former un ballet incessant créent un paradoxe idéal dans la recherche d'un décor et la définition de personnages pour une œuvre en cours. Un hôtel est un théâtre quotidien dont l'histoire est réécrite chaque matin.

Sans mer, ni montagne, Chartres et sa cathédrale, plantés au milieu du vertige horizontal des plaines de Beauce, offre avec son paysage unique et sans fin les portes de l'inspiration.

Et c'est en plein cœur de cette ville que Le Grand Monarque se dresse fièrement sur la place, attirant et inspirant. Ces différentes atmosphères dont certaines aux accents surannés, apportent au lieu ce supplément d'âme qui fait la différence. Mêlant passé et présent, cette belle maison

que l'on sent chargée d'histoire propose au choix et selon l'envie, des moments intimistes ou conviviaux, que ce soit son bar, sa cave, sa brasserie sous verrière ou son restaurant étoilé que j'ai eu le plaisir d'apprécier. Autant de lieux qui distillent des idées propices à l'écriture ».

La convivialité et la sympathie de la famille JALLERAT qui m'a chaleureusement accueillie pendant mon séjour sont synonymes de détente et de décontraction. La dégustation en cave des vins de Bourgogne en compagnie de Bernard PIVOT et Raphael ENTHOVEN restera une belle expérience et un excellent souvenir.

*Je souhaite d'ailleurs revenir au Grand Monarque prochainement pour y animer une conférence.*




27 AVRIL AU 12 OCTOBRE 2019

# CHARTRES EN LUMIÈRES

L'ÉCLAT DU PATRIMOINE

24 SITES ILLUMINÉS TOUS LES SOIRS

GRATUIT

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

CMV

Chartres Multimédia  
Médias et Services

ENEDIS

L'ÉLECTRICITÉ EN RÉSEAU



Fondations  
LORENOVE

ANOUS PARIS

C NEWS

Casapub

VINCI

AUTOROUTES

JCDecaux

citeos

3 centre  
val de loire

Chérie

SNCF

ALVISYS

novorisk

Chartres  
Tourisme

LAMIRAULT  
AUTOMOBIL

MONARQUE

ikonossa

Gauthier  
Faitage

Eure-  
et-Loir  
Le Mans

CHAUVEAU  
Impression



CHARTRES



Le Cabillaud



Risotto d'épeautre forestier



Trois pots de crème



Poires au vin





## Risotto d'épeautre forestier

### INGRÉDIENTS

#### Pour 6 personnes

5 g d'énoki  
5 g de champignons de Paris bruns

#### Risotto d'épeautre

0,3 kg d'épeautre  
Huile d'olive  
15 g d'échalotes  
2,5 cl de vin blanc  
1 l de bouillon de volaille

#### Champignons

750 g de champignons de Paris  
330 g d'eau  
0,3 cl de crème liquide  
2 cartouches de gaz

#### Crumble Noir

0,1 kg de farine  
5 g de beurre  
Épices black pearl  
2 g de sucre glace

#### Giroilles

5 g de giroilles  
Huile d'olive  
1 cl de vinaigre de xérez  
2 cartouches de gaz

Rincez l'épeautre à l'eau claire, cuisez-le comme un risotto classique. Faites nacrer l'épeautre avec un peu d'huile d'olive puis ajoutez les échalotes. Déglacez au vin blanc, laissez réduire puis ajoutez le bouillon de volaille.  
Cuisez 20 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Cuisez 750 g de champignons de Paris blancs dans 330 ml d'eau pendant au moins 6 heures à couvert. Filtrez le tout pour récupérer l'eau de cuisson. Ajoutez-y la crème liquide. Laissez refroidir puis versez dans un siphon avec deux cartouches de gaz. Réservez au frais.

Pour le crumble noir, mélangez la farine, le beurre, les épices et le sucre glace. Cuisez le mélange sur une plaque avec du papier sulfurisé 15 minutes à 150 °C. Réservez.

Poêlez les giroilles à l'huile d'olive, déglacez au vinaigre de Xérez.

Réalisez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et le vinaigre de Xérez.

Assaisonnez l'épeautre avec la vinaigrette et la ciboulette. Déposez-le dans des assiettes creuses puis recouvrez du siphon de champignon. Ajoutez les giroilles poêlées et quelques fines lamelles de champignons de Paris bruns et d'énokis. Enfin, saupoudrez le tout de crumble noir.



## Le Cabillaud

### INGRÉDIENTS

#### Pour 4 personnes

#### Cabillaud

500 g de filet de cabillaud  
1 gousse d'ail  
1 branche de thym frais  
1 feuille de laurier-sauce

#### Artichauts

4 artichauts camus  
1 échalote  
3 g de graines de coriandre  
thym, ail, laurier  
huile d'olive  
vin blanc sec

#### Jus émulsionné

500 ml de fumet de poisson  
50 g de roquette  
3 g de citron confit  
20 g de beurre

100 ml de coulis de tomates  
cœur-de-bœuf légèrement aillé  
quelques feuilles de mouron  
des oiseaux

Tournez les artichauts pour récupérer les 4 fonds d'artichauts.

Cuisez-les en barigoule. Pour cela, faites suer l'échalote à l'huile d'olive avec le thym, le laurier et l'ail. Ajoutez les fonds d'artichaut. Mouillez avec le vin blanc sec. Assaisonnez et couvrez. Laissez cuire à feu doux durant 15-20 minutes. Réservez.

Coupez le filet de cabillaud en 4 pavés. Pochez-les dans l'olive préchauffée à 100 °C avec la gousse d'ail, la branche de thym et la feuille de laurier. Comptez environ 10 minutes de cuisson.

Récupérez le jus de la barigoule et mixez-le avec le fumet de poisson, la roquette, le citron confit et le beurre. Émulsionnez ce jus au moment du service.

Détaillez le cabillaud en pétales que vous déposez sur les fonds d'artichauts coupés en morceaux. Ajoutez quelques pointes de coulis de tomate. Versez le jus émulsionné et ajoutez quelques feuilles de mouron des oiseaux et du quinoa soufflé.



## Poires au vin

### INGRÉDIENTS

#### Pour 12 personnes

#### Pour 12 poires pochées

Jus de pochage vin/cassis  
1 l de vin rouge  
1 kg de purée de cassis  
400 g de sucre  
2 écorces de citron vert

Épluchez les poires et réservez-les dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne s'oxydent.

Faites chauffer le vin, la purée de cassis, le sucre et les écorces de citron. Ajoutez-y les poires. Cuisez à frémissement sans faire bouillir. Vérifiez la cuisson des poires à l'aide d'un couteau. Retirez-les du feu et laissez-les refroidir.



## Trois pots de crème

### INGRÉDIENTS

#### Pour 6 pots de chaque

#### Crème chocolat

450 ml de lait  
75 g de sucre  
30 g de poudre de cacao  
5 œufs

#### Crème vanille

300 ml de lait  
75 ml de crème  
60 g de sucre  
3 œufs  
1 gousse de vanille

#### Crème pistache

300 ml de lait  
75 ml de crème  
25 g de pâte de pistache  
3 œufs

Pour la crème au chocolat, faites blanchir les œufs et le sucre en fouettant vigoureusement, ajoutez le chocolat puis le lait. Versez dans des petits bols et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C pendant environ 20 minutes.

Pour la crème à la vanille, faites blanchir les œufs et le sucre en fouettant vigoureusement, ajoutez la vanille puis le lait et la crème. Versez dans des petits bols et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C pendant environ 20 minutes.

Pour la crème à la pistache, faites blanchir les œufs et le sucre en fouettant vigoureusement, ajoutez la pâte de pistache puis le lait et la crème. Versez dans des petits bols et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C pendant environ 20 minutes.




**A**près avoir accueilli, entre autres, Jacques Thorel, Philippe Legendre, Dominique Loiseau, Régis Marcon et Michel Troisgros, Thierry Marx, lors des précédentes éditions c'est Pierre Gagnaire, chef deux fois triplement étoilé Le meilleur chef du monde selon ses pairs (2015) qui a parrainé la 37<sup>e</sup> Paulée des vins de Loire. Il a su marier sa cuisine avec les meilleurs crus des vins de la Loire !

Passé par les cuisines de Bocuse, Pierre Gagnaire est l'une premières toques de France à avoir essaimé à l'étranger son savoir culinaire. Il a



notamment ouvert des établissements à Tokyo, Hong Kong et Las Vegas.

Pierre Gagnaire, un homme d'une grande humanité, nous nous sommes tissés des liens fraternels au travers de cette aventure, une équipe à l'unisson de son talent et de sa sensibilité, de son amour du beau du bon du vrai ! Formidable expérience !

 After having hosted, among others, Jacques Thorel, Philippe Legendre, Dominique Loiseau, Régis Marcon and Michel Troisgros, Thierry Marx, during previous editions it is Pierre Gagnaire, chef twice triple star The best leader of the world according to his peers (2015) who sponsored the 37th Paulée of Loire wines. He knew how to marry

his cooking with the best wines of the Loire! Passed by the Bocuse kitchens, Pierre Gagnaire is one of the first chefs in France to have spread his culinary knowledge abroad. He has opened institutions in Tokyo, Hong Kong and Las Vegas. Pierre Gagnaire, a man of great humanity, we have woven fraternal bonds through this adventure, a team in unison with his talent of his sensitivity, his love of the beauty of the good of the true! Great experience!

### **The Paulée Market**

Bourgueil, Chinon, Savennières, Menetou Salon, Cour Cheve ny, Sancerre, Vendée Fiefs, Muscadet, Anjou, Côte Roannaise, Giennois, Orléannais, Vendômois, Touraine ... Some forty vine growers, representing some of the appellations of Loire wines, were present on the 16th market of the Paulée wines of the Loire, place Billard, in Chartres, and more than 4000 visitors! the number continues to grow, the appointment becomes an essential meeting point and buying beautiful bottles live with our faithful winegrowers. The Paulée market relies every year on a selection of well-known winemakers, but it also aims to highlight young talents. «This is one of the red threads of this market.» Around 150 wines to discover on forty stands. A convivial moment, a lunch on the go between producers and winemakers.

## *Le Marché de la Paulée*

Bourgueil, Chinon, Savennières, Menetou Salon, Cour Cheverny, Sancerre, Fiefs vendéens, Muscadet, Anjou, Côte roannaise, Giennois, Orléannais, Vendômois, Touraine... Une quarantaine de vigneron, représentant quelques-unes des appellations des vins de Loire, étaient présents sur le 16<sup>e</sup> marché de la Paulée des vins de Loire, place Billard, à Chartres, et plus de 4 000 visiteurs ! Le nombre ne cesse de croître, le rendez-vous devient un incontournable moment de rencontre et d'achat de belles bouteilles en direct avec nos fidèles vigneron.

Le marché de la Paulée s'appuie chaque année sur une sélection de vigneron bien connus, mais il a aussi vocation à mettre en avant les jeunes talents. « C'est l'un des fils rouges de ce marché ». Environ 150 vins à découvrir sur une quarantaine de stands. Un moment convivial, un déjeuner s'opère sur le pouce entre consommateurs producteurs et vigneron.

# La Paulée

Les cuisines Gagnaire-Georges



Marché de La Paulée



Pierre Gagnaire - Sophie Brocas



Pierre Gagnaire



Visite de la Cathédrale



Pierre Gagnaire - Bertrand Jallerat



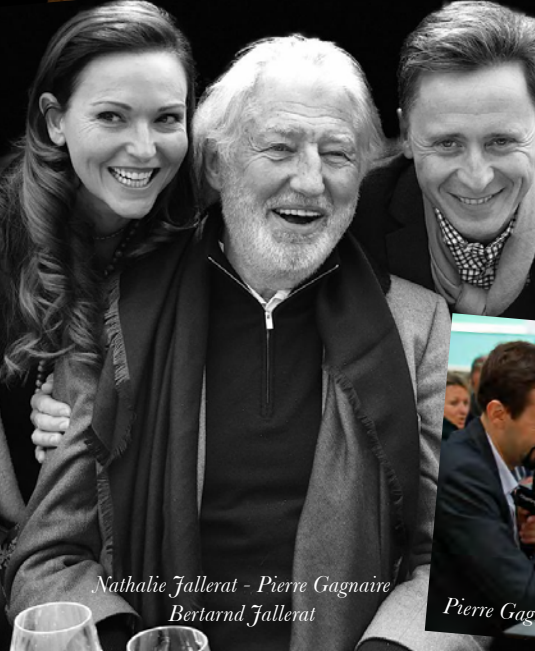
Jean Bardet - Bertrand Jallerat - Pierre Gagnaire



Thomas Parnaud - Pierre Gagnaire



Michel Nave - Pierre Gagnaire - Olivier Poussier



Nathalie Jallerat - Pierre Gagnaire  
Bertrand Jallerat



Pierre Gagnaire - Bertrand Jallerat



## 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 la dégustation.

*Aucune connaissance particulière n'est nécessaire.*

**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 Vignerons.

**A la disposition de chaque participant :**

- Des flacons d'arômes (pour exercer son nez).

- Une documentation sur le thème abordé.

- La liste des vins dégustés.

- Un œnologue passionné pour répondre à vos questions.

**Mise en place de planches à partager** une sélection de charcuteries et petits fours pour accompagner votre dégustation.

**Une sélection de vins à prix courant** soigneusement sélectionnés.



### 10 Cours d'initiation

**Cours à thèmes :** Vous pouvez personnaliser votre cycle en choisissant parmi les différents cours proposés tout au long de l'année.

- **Mardi 10 septembre 2019 :** Découverte des vins de la Vallée du Rhône. Etes-vous Septentrionale ou Méridionale ?
- **Mardi 8 octobre 2019 :** Découverte des vins d'Alsace, la diversité des cépages et terroirs.
- **Mardi 12 novembre 2019 :** Les vins de Bordeaux. Son classement, les appellations.
- **Mardi 10 décembre 2019 :** Comprendre la richesse de la Champagne, la méthode champenoise et les différentes cuvées.
- **Mardi 14 janvier 2020 :** Découverte des vins de la Loire, l'étendue géographique, les cépages.

• **Mardi 11 février 2020 :** La géographie viticole le climat, l'approche culturelle. Comprendre le cycle végétatif de la vigne. Le vocabulaire du vin et de la dégustation. Dégustation de 5 vins à l'Aveugle.

• **Mardi 10 mars 2020 :** Découvrir la vinification des vins blancs. Dégustation comparative de 5 vins blancs secs Mono-cépages.

• **Mardi 14 avril 2020 :** Découvrir la vinification des vins rouges. Dégustation comparative de 5 vins rouges Légers Mono-Cépages.

• **Mardi 12 mai 2020 :** Comprendre l'importance de la période d'élevage des vins. Dégustation comparative de 5 vins rouges tanniques Mono-Cépages.

• **Mardi 9 juin 2020 :** Découverte des vins de Bourgogne, la complexité et la richesse du terroir.



**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 :** Le Grand Monarque - Cave Jean Carmet  
22, place de Epars - 28000 Chartres

**Tarifs en € :** Cours à l'unité : 45 - 5 cours : 200



# U

## nderground

« Cave & Crypte »

**S**ublignons nos 5 sens lors des soirées exceptionnelles.

Se ressourcer, prendre le temps et vivre un instant magique : votre **hôtel le Grand Monarque** vous propose de vivre Chartres en lumières différemment pour des soirées inoubliables. Vos 5 sens seront totalement séduits et emportés dans un tourbillon de sensations.

Pour débiter votre soirée, vous plongerez « underground » dans l'univers de la dégustation. En effet, à cette occasion, la cave du Grand Monarque vous sera exceptionnellement ouverte. Votre **odorat** frémissera aux essences parfumées des vins et vos papilles **goûteront** la découverte du Pâté de Chartres. Vous dégusterez avec bonheur des plats colorés aux délicates saveurs.

Direction la cathédrale, Portail Nord, pour vivre la découverte de la crypte à la lueur de la bougie. Qui n'a jamais rêvé de vivre la cathédrale la nuit ? Pèlerins d'un soir, en immersion totale comme autrefois, vos sens seront totalement en alerte. Les **sons** seront amplifiés, sublimés. La voix de votre guide vous transportera hors du

temps. Les volumes vous paraîtront démesurés. Après ce merveilleux hommage aux bâtisseurs, vous poursuivrez votre balade à la découverte de Chartres en lumières. Une féerie de couleurs sur les monuments, vos **yeux** se délecteront de chaque image.

Au détour du Portail Nord, votre guide vous fera **toucher** les statues, merveilleuses dentelles de pierre, comme si vous aviez entre vos mains le ciseau du sculpteur.



### 2 packages disponibles pour cette offre :

- Restauration en cave + visite de la crypte à la bougie + chartres en lumière : 70 € par personne
- Restauration en cave + visite de la crypte à la bougie + Chartres en lumière + Nuit + PDJ : 310 € pour 2 personnes.

Réservation et renseignements : 02 37 18 15 15 - Réception du Grand Monarque

[www.monarque.fr](http://www.monarque.fr) - Par mail : [info@monarque.fr](mailto:info@monarque.fr)

Ou sur le site de l'office de tourisme de Chartres Métropole



*Rendez-Vous*



# À découvrir en exclusivité...

## *Soirées dégustation au Georges ! Chef Thomas Parnaud !*

St 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 DJ au Madrigal*

Animations jazzy tous les vendredi soir. Simplicite 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 Simplicite 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 20 € par personne, deux boissons comprises.

## *Les rendez-vous à La Cour et Soirées Jazz*

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 CARITA, DECLEOR, EKSPERIENCE  
Réservations au 02 37 21 40 97.

## Le Georges- Soirées Mets & Vins

### • Jeudi 24 octobre

#### Soirée Saint Jacques et Champagne de la Maison Dhondt Grellet

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Carpaccio de noix de Saint Jacques, crème d'Isigny, vinaigrette d'huître et citron caviar.
- La noix juste poêlée sur une étuvée de poireaux, émulsion de kumquat et caviar Perlita.
- Saint Jacques juste saisie, naturalité de salsifis, jus de barbes au Noilly Prat, poires et pomélos.
- Fromages frais et affinés.
- Figue rôtie et sa crème glacée.
- La pomme pressée caramélisée, sorbet granny smith, et gelée de coing.

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 470 € pour 2 pers.

### • Jeudi 31 octobre

#### Soirée VIP avec le Champagne - Billecart Salmon

- Lounge VIP cocktail prestige et bouchées gastronomiques. Le chef se met en 4 pour une soirée d'exception aux allures d'un véritable festival des plus beaux produits.
- Dégustation de champagne Billecart cadeaux et fontaine géante.

Ateliers culinaires :

- Huître Monarque/Jambon Bellota / foie gras et saumon.
- Bouchées homard, caviar, buffet chaud.

Ateliers de desserts en farandoles.

180 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 510 € pour 2 pers.

### • Jeudi 21 novembre

#### Caviar d'Aquitaine et Muscadet Sèvre et Maine de Jérôme Breteau

- Dégustation de caviars différents.
- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Oursin & Caviar.
- Esturgeon grillé, épinards, beurre de sarrasin et Caviar Perlita.
- Le Bœuf Wagu & Caviar Perlita en deux services entre Terre et Mer.
- Fromages frais et affinés.
- Pré-dessert.
- Le Citron Meyer, fenouil chocolat blanc et citron caviar.

180 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 510 € pour 2 pers.

### • Jeudi 19 décembre

#### Homard, Crustacés et Vins de Bourgogne avec le Domaine Devillard

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Le Tourteau, en gelée claire au vin jaune, mayonnaise d'estragon et corail.
- La langoustine Royale cuite nacrée, ravioles de caillé, roquette et citron confit.
- Le Homard entier portion. Risotto de frégola Sarda, beurre émulsion de homard et vanille orange dans l'esprit d'une sauce Maltaise.
- Fromage frais et affinés.
- Pré dessert.
- Le citron crémeux, meringue citron vert, citron caviar. et sorbet au thym.

190 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 530 € pour 2 pers.

### • Mardi 24 décembre

#### Réveillon de Noël

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Cannelloni de Langoustine aux légumes du moment, jus de presse.
- Turbot rôti au beurre de citronnelle et gingembre, fine purée de brocolis au citron confit, jus d'arêtes caramélisé à l'ail noir.
- Tranche de bœuf wagyu, façon Rossini, pomme purée de Monsieur Robuchon.
- Fromages frais et affinés.
- Pré dessert.
- Chariot de bûches de Noël.

110 € par pers. hors boissons - Soirée+nuît+pdj : 370 € pour 2 pers.

### • Mardi 31 décembre

#### Réveillon de la Saint Sylvestre sur réservation au 02 37 18 15 15.

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Poireaux aux huîtres et citron noir d'Iran.
- Onctueuse sauce mousseline au beurre fumé et caviar de la maison Perlita.
- Saint Jacques juste snackée, gratin de zita à la truffe noire.
- Gâteau de foie gras de canard, risotto de frégola à la truffe blanche d'alba, crémeux d'épinards au parmesan.
- Homard du Cotentin rôti en beurre de gingembre enohi et pomélos, bouillon de tête à la citronnelle.
- Côte de veau de l'Aveyron et du Ségala Grand Monarque, croustillant de Pommes de terres au praliné salé, onctueuse sauce au foie gras et truffe noire.
- Fromages frais et affinés.
- Pré dessert.
- Omelette Norvégienne.

195 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 540 € pour 2 pers.

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

## Le Georges- Soirées Mets & Vins

### • Mercredi 1<sup>er</sup> janvier

#### Déjeuner du Jour de l'an

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Saint Jacques juste snackée, gratin de zita à la truffe noire.
- Gâteau de foie gras de canard, risotto de frégola à la truffe blanche d'alba, crémeux d'épinards au parmesan.
- Côte de veau de l'Aveyron et du Ségala Grand Monarque, croustillant de Pommes de terres au praliné salé, onctueuse sauce au foie gras et truffe noire.
- Fromages frais et affinés.
- Pré dessert.
- Soufflé au Grand Marnier Centenaire.

98 € par pers. hors boissons - Soirée+nuît+pdj : 346 € pour 2 pers

### • Jeudi 23 janvier

#### La Truffe Mélanosporum & Vins de Bordeaux Château Pedesclaux

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Tarte aux Truffes, compotée d'oignons doux et lard de Bigorre, jus de veau.
- Barbue à la Chartres, aux truffes noires, beurre monté aux écrevisses.
- Poularde demi-deuil, rouleau de navet daïkon glacé sauce vin jaune.
- Fromages frais et affinés.
- Pré dessert sorbet fromage blanc truffe.
- Opéra chocolat et café et truffe.

180 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 510 € pour 2 pers.

### • Vendredi 14 février

#### Saint Valentin - Dîner au Georges

- Bouchée apéritives.
- Mise en bouche.
- Saint Jacques juste poêlée sur une étuvée de poireaux, émulsion de Kumquat et caviar Perlita.
- Langoustines royales, juste grillées, condiments, fenouil, citron basilic, jus de la presse émulsionnée au piment d'Espelette.
- Comme un parmentier de canard aux truffes noires, confits de cuisses au thym, écrasée de pomme de terre ratte, gratiné au vieux comté.
- Fromages frais et affinés.
- Pré dessert.
- Vacherin à la rose et au pamplemousse.

150 € par pers. hors boissons - Soirée+nuît+pdj : 450 € pour 2 pers.

### • Jeudi 27 février

#### Soirée Paulée et Vins de Sancerre du Domaine- Vincent Pinard

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Bouchée de rillettes au citron vert, bavaroise de chou-fleur au curcuma.
- Fricassée de homard au gingembre beurre émulsionné aux agrumes, mangue jaune, soja frais et pomme verte.
- Biscuit de foie gras, frégola et oignons doux truffés, velouté vert au parmesan.
- Jarret de veau fermier braisé, crème de morilles au curry vert, céleri branche, dailtion.
- Fourme de Montbrison.
- Crème de pruneau au thé Puerth, cassis éclaté, gelée au coteau du layon, macaronade.
- Croquant glacé ananas, fruits exotiques liés d'un sirop d'hibiscus et guignolet.

150 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 450 € pour 2 pers.

### • Jeudi 19 mars

#### Hommage Bocuse / Robuchon et Vallée du Rhône du Domaine de la Florane

- Royale de foie gras, porto et parmesan « Robuchon ».
- Le caviar dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur « Robuchon ».
- L'œuf de poule mollet et friand au caviar impérial et saumon fumé « Robuchon ».
- La soupe VGE « Bocuse ».
- Le rouget en écailles de pommes de terre « Bocuse ».
- La poularde demi-deuil truffe noire, pomme purée « Bocuse + Robuchon ».
- Fromage St Marcellin de la « Mère Richard ».
- Pré-dessert.
- Le Viva Coco « Robuchon ».

195 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 540 € pour 2 pers.

### • Dimanche 5 avril

#### 17<sup>ème</sup> Marché de la Paulée des Vins de Loire

Dîner de la Paulée.

### • Dimanche 12 avril

#### Déjeuner de Pâques

- Bouchée apéritives.
- Mise en bouche.
- L'œuf à la Chartres.
- Turbot rôti au thym betterave fumée et jus de veau au citron confit.

## Le Georges- Soirées Mets & Vins

- Selle d'agneau roulée aux herbes, petits pois à la française, menthe frambois, jus vinaigre balsamique de grenache rouge.
- Fromage.
- Pré dessert.
- Le chocolat goosto façon royal chocolat et crème glacée giandudja.

85 € hors boissons

### • Jeudi 30 avril

#### Végétal et Vins d'Alsace du Domaine Jean Boxler

Le menu sera réalisé en fonction de ce que Dame Nature aura produit. Le printemps ayant ses caprices nous ferons notre marché en temps utile. Faites nous confiance pour vous communiquer le menu environ 2 mois avant.

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 470 € pour 2 pers.

### • Dimanche 7 juin

#### Déjeuner de la Fêtes des mères

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Asperges verte en croûte de comté, jaune d'œuf cuit par le froid, copeaux de jambon de pays, jus de veau truffé.
- La Barbue à la Chartres.
- Tranche de Bœuf d'Aubrac, pomme purée aux graines de café.
- Fromage.
- Pré dessert.
- Esprit d'un fraisier, fraise basilic.

98 € hors boissons

### • Dimanche 21 juin

#### Fête des pères



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

Installé depuis plus de 20 ans au cœur de Chartres, Vincent Guyard passionné de vins, vous accueille pour visiter sa 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 Trappet, Confuron,...), Vallée du Rhône (Jamet, Ogier, P.Jaboulet-Ainé, Ch. Rayas,...), Languedoc-Roussillon (Montcalmes, Roc d'Anglade,...)
- Champagne (Selosse, 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

## Soirée DJ au Madrigal

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

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

Le QG générations après générations des plaines de Beauce, réunit tous les âges sur le dance floor ! 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 20 h 30 à minuit.

Sur réservation au 02 37 18 15 15.

Entrée 30 € par personne incluant deux boissons.



- **Vendredi 18 octobre**  
Revival « Classic House 90 »
- **Vendredi 15 novembre**  
Masquée « Eyes Wide Shut »

- **Vendredi 17 janvier**  
Disco best of
- **Vendredi 21 février**  
Best of DJ Simplicie
- **Vendredi 20 mars**  
Pasha Club tubes actuels
- **Vendredi 19 juin**  
Soirée Blanche  
Soirée Rosé Sainte Maur & Barbecue en terrasse.  
Dress code blanc

## CUIR & FLAMMES



*Sacs, Petite maroquinerie,  
Foulards :*

*Lancel • Michael Kors • See by Chloé •  
Guess • Lacoste • Gérard Darel •  
Kenzo • Vanessa Bruno • Coach*

*Stylos :*

*Montblanc • Dupont • Cross*

*14, place du Cygne  
28000 Chartres*

*02 37 21 85 35*

*www.cuiretflammes.fr*

*Lancel*

Retrouvez-nous sur



## Les rendez-vous à La Cour

### • Jeudi 7 novembre

#### Lancement Huître Monarque - Au plaisir iodé Stéphane Aucreterre - Vins de Loire

- Buffet huitres de Normandie, buffet de saumon cru, mariné et fumé et cuit minute, animation Saint Jacques Normandes en tartare, carpaccio et cuit minute.
- Dessert : buffet de mignardises, verrines et autres gourmandises.

98 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 346 € pour 2 pers.

### • Vendredi 22 novembre

#### Conférence anne chevée « La Belle Epoque de Toulouse-Lautrec

- Petites bouchées canaille à picorer.
- Pâté en croûte au gibier à plume, déclinaison de betterave.
- Filets de sole « Bonne Femme », timbale de légumes et épinards Mère Louise, dentelle de sarrasin.
- Soufflé glacé au chocolat noir et à l'absinthe, madeleine tiède.

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 320 € pour 2 pers.

### • Vendredi 29 novembre

#### Soirée Jazz Trio Tonic Franck Mossler, Pierre Yves Plat, Dominique Vernhes

- Mise en bouche « mainstream ».
- Foie gras mi-cuit aux figues façon « Revival ».
- Caille farcie de Challans « ragtime » au raisin Chasselat
- Fromage « All Star ».
- Poire rôtie à la fève de Tonka et châtaigne « Wawa ».

98 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 346 € pour 2 pers.

### • Mardi 24 décembre

#### Réveillon de Noël

- Carte festive.

### • Mardi 31 décembre

#### Réveillon de la Saint Sylvestre. Soirée dansante avec DJ sur réservation au 02 37 18 15 15.

- Verrine de tartare de homard /royale de fenouil, petit chou chantilly homardine.
- Accras de homard et ketchup thaïe.
- Salade folle autour du homard.
- Surf and turf de homard et filet de bœuf, purée à la truffe.
- Fromage.
- Le Citron de Menton.

150 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 540 € pour 2 pers.

### • Mercredi 1<sup>er</sup> janvier

#### Déjeuner du Jour de l'an

- Tartare de Saint Jacques à la salicorne, mousseline de cresson.
- Carpaccio de Saint Jacques mi cuites aux topinambours et foie gras, vinaigrette à l'huile de truffe.

- Coquilles Saint Jacques normandes, émulsion au champagne, écrasé de céleri et homard.
- Le Mont Blanc, marron/clémentine.

98 € par pers. boissons incluses

### • Vendredi 7 février

#### Conférence Anne Chevee « Souriez Mona Lisa ! »

- Fouace de Rabelais aux rillons de Tours.
- Carpaccio de légumes crus et cuits comme un vitello tonato, mousse à l'anguille fumée de Loire.
- Beuchelle à la Tourangelle au ris de veau, arancinis au Selle sur Cher.
- Pithiviers aux amandes, Amaretto et poires tapées de Rivarrenes.

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 320 € pour 2 pers.

### • Vendredi 14 février

#### Saint Valentin - Dîner à La Cour et Tango

- Soirée dansante tango avec la maison Massaro.
- Mise en bouche d'esprit Amérique du sud à partager.
- Marbré de thon rouge grillé et foie gras façon Rio de la plata.
- Fricassée de Saint Jacques et langoustines sauce salsa verte.
- Variation piquante autour des chocolats grands crus.

98 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 346 € pour 2 pers.

### • Dimanche 12 avril

#### Déjeuner de Pâques

- Le Pâté de Pâques à la Carte.

### • Jeudi 16 avril

#### Soirée trompes de chasse

- Bien allé chartrain
- Mises en bouche.
- Ceviche de bar à l'avocat et citron vert.
- Canette aux poivres rares et légumes glacés, chutney exotique.
- Marron meringué cœur de Chartreuse.

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 410 € pour 2 pers.

### • Vendredi 19 juin

#### Soirée DJ, Rosé et Barbecue avec les Côtes de Provence du Château Saint-Maur

- Mini pâté en croûte « tomates farcies », chips de légumes, gaspacho.
- Assortiments de brochettes de mixed grill, de légumes, émincé de picanha de bœuf grillé, burger, salade Tex Mex, potatoes, sauce.
- Dessert mini-tartelettes aux fruits frais, cake aux fruits confits, brownie, fudge, glaces.

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 306 € pour 2 pers.

## Soirées culturelles et Expos vernissages

Du 15 septembre au 30 novembre • Juliette Plisson



### Vernissage le samedi 21 septembre à 18 h.

Le voyage commence par une ligne, une couleur, un nuage. Juliette Plisson vous présente différentes œuvres, technique variées, encre, huile et aquarelle. Elle nous emène aux grès de ses voyages. Juliette Plisson Architecte DPLG et artiste peintre expose régulièrement son travail de croquis, de peinture, au cours d'expositions, de salons en France et à l'étranger. Elle donne également des cours de croquis et aquarelles à Paris.

Lundi 4 novembre • Exposition Jean Louis Sauvat - Peinture et Sculpture



### Vernissage le lundi 4 novembre à 18 h au Georges.

Jean Louis Sauvat sculpteur cavalier, cavalier sculpteur Jean Louis Sauvat, un artiste eurélien donne du relief au cheval qu'il ne cesse d'interpréter.

Vendredi 22 novembre • Conférence d'Anne Chevée



### « La Belle Époque de Toulouse Lautrec »

Noceur mélancolique, Henri de Toulouse-Lautrec interpréta avec audace les mœurs parisiennes de la Belle Époque. Remarquable dessinateur doté d'un sens aigu de l'observation, il nous a légué une vision devenue légendaire de la société de la fin du 19<sup>e</sup> siècle. En écho de la rétrospective du Grand Palais, Anne Chevée, diplômée de l'École du Louvre, racontera l'originalité du travail de l'artiste, son monde nocturne, ses passions et ses désillusions.

*Un dîner inspiré par la vie de Toulouse-Lautrec suivra la conférence. Conférence avec projection dans le salon Henri IV vers 20h. Dîner vers 21h. Sur réservation au 02 37 18 15 15..*

Du 1<sup>er</sup> décembre au 15 mai 2020 • Thiphaine Descamps



### Vernissage le samedi 7 décembre à 11 h.

« Le sens de ma vie, c'est mon art ». Peindre est pour cet artiste un réel plaisir et une passion. «Peindre, c'est le geste de créer. Une journée sans créer est une journée où je ne suis pas contente et où j'éprouve un manque. J'ai besoin de laisser une trace, une empreinte. C'est thérapeutique car je mets sur la toile ce que j'ai envie de dire. C'est mon langage » Thiphaine Descamps peint donc quasiment chaque jour, de quoi remplir son atelier de toiles.

Vendredi 7 février • Conférence d'Anne Chevée



### « Souriez Mona Lisa ! »

La légende a fait de ce portrait énigmatique et de son auteur les symboles de l'Art. Pourtant le sourire de la Joconde n'est pas la seule originalité de l'œuvre de Léonard de Vinci. Cinq siècles après sa mort près d'Amboise, le maître italien est l'objet d'une exposition exceptionnelle à Paris cet hiver. Anne Chevée, diplômée de l'École du Louvre, racontera l'histoire mouvementée de ce portrait de femme - admiré, copié, kidnappé - et l'itinéraire d'une personnalité hors du commun.

*Un dîner aux saveurs italiennes et ligériennes suivra la conférence.*

*Conférence avec projection dans le salon Henri IV vers 20h. Dîner vers 21h. Sur réservation au 02 37 18 15 15.*

Du 15 mai au 14 septembre • Béatrice Roche Gardies



### Vernissage le samedi 14 mai à 18 h 30

Béatrice Roche Gardies vit et travaille à Lucé près de Chartres.

Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, élève du peintre Philippe Lejeune pendant 7ans, formée avec les meilleurs portraitistes et paysagistes actuels, elle est peintre titulaire des Armées, spécialité Air et Espace..

## Animation au Spa et Coiffure

### Thé beauté by Ladurée



#### Animation Thé beauté

Une journée de coaching personnalisé en maquillage, seule ou entre amies autour d'une dégustation de Thé bien-être, détox by Ladurée, sur réservation.

☐ 23 septembre ☐ 23 décembre ☐ 14 février

### Rituel Peau parfaite



#### Animation Rituel Peau parfaite

Offre spéciale : accès au spa, gommage corps et modelage hydratant 50 min. à prix Bien-être de 72 € au lieu de 99 €. Disponible aussi en coffret cadeaux. Sur réservation.

☐ Du 9 au 12 septembre ☐ Du 4 au 8 novembre ☐ Du 6 au 9 janvier ☐ Du 9 au 12 mars

### Minceur et Renforcement musculaire



#### Toutes les technologies minceur et renforcement musculaire à votre disposition au Spa.

Anti-cellulite, raffermissment de la peau et renforcement musculaire : CELLU M6, MAGIC RED, MIHABODYTEC, LPG. Séance d'essai offerte sur réservation. Abonnements : 540 € pour 12 séances au lieu de 10, 2 séances gratuites.

☐ 7 octobre ☐ 24 janvier ☐ 9 mars ☐ 27 mars

### Animation Carita



#### Journée de soins corps et visage by Carita.

Profitez de la présence de professionnels de la Maison Carita. Dialogue de peau et soin de 30 min. offert pour l'achat de 2 produits dont 1 crème. Sur réservation.

☐ 25 octobre ☐ 6 décembre ☐ 10 janvier ☐ 28 février ☐ 4 mai ☐ 6 juin

### Animation Declor



#### Journée de soins corps et visage by Declor, une marque naturelle à 100 %.

Profitez de la présence de professionnels de la Marque Declor. Diagnostic de peau et soin de 30 min. offert pour l'achat de 2 produits dont 1 crème. Sur réservation.

☐ 22 novembre ☐ 27 janvier ☐ 17 avril

### Eksperiance coiffure



#### Soin et technique Eksperiance par la marque Revlon.

☐ Du 7 au 10 octobre : Animation couleur et mèches au salon de coiffure, cadeau et produit offerts par la marque Revlon

☐ Du 11 au 14 novembre : Retrouvez force et brillance avec un soin «Reconstruct» : Thalasso, Apaisant, Revitalisant. Diagnostique, cadeaux et produits offerts par la marque Revlon. Sur réservation.

☐ Du 6 au 9 janvier : Animation couleur et mèches au salon de coiffure, cadeau et produit offerts par la marque Revlon.

☐ Du 3 au 6 février : Lissage brésilien : un rituel doux et respectueux de vos cheveux pour un lissage longue durée. Cadeaux et produits offerts lors de cette semaine sur réservation.

☐ Du 9 au 12 mars : Retrouvez force et brillance avec un soin «Reconstruct» : Thalasso, Apaisant, Revitalisant. Diagnostique, cadeaux et produits offerts par la marque Revlon. Sur réservation.

## Animation au Spa et Coiffure

### Offres spéciales et Black Friday

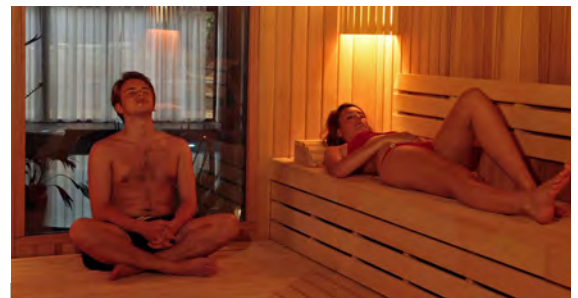


#### Les soins bien-être à petits prix.

Profitez d'offres spéciales tout au long du calendrier, disponibles en coffrets cadeaux.

- ❑ **29 novembre** : Black Friday : coffrets et produits
- ❑ **20 décembre** : Coffrets de Noël
- ❑ **7 février** : Coffrets Saint Valentin
- ❑ **29 mai** : Coffrets Fête des Mères : 50 min. acheté le 2<sup>ème</sup> à - 50 %
- ❑ **10 juin** : Coffrets Fête des Pères : 1 accès spa offert pour 1 accompagnant pour 50 min. de soins

### Visitez le spa



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)

# CALENDRIER 2019-2020

	D1	L2	M3	M4	J5	V6	S7	D8	L9	M10	M11	J12	V13	S14	D15	L16	M17	M18	J19	V20	S21	D22	L23	M24	M25	J26	V27	S28	D29	L30	
SEPT.																															
OCT.																															
NOV.																															
DÉC.																															
JANV.																															
FÉV.																															
MARS																															
AVRIL																															
MAI																															
JUIN																															
JUIL.																															
AOÛT																															

■ Rendez-vous du Spa

■ Soirée DJ

■ Fêtes familiales à La Cour

■ Soirées culturelles

■ Soirées au Georges

■ La cave de Monsieur & Madame

■ Happy Hour des Grands Crus

Vacances scolaires :

■ Zone A

■ Zone B

■ Zone C



Trendy

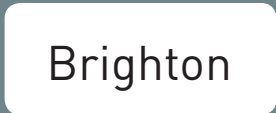
Michel Maitrejean

1 bis, rue Mathurin Régnier  
28000 CHARTRES

02 34 40 07 08



Marc O'Polo®



[www.theatredechartres.fr](http://www.theatredechartres.fr)  
billetterie@theatredechartres.fr // 02 37 23 42 79



PRÉSENTATION  
DE LA SAISON  
**2019-2020**

**MARDI 10 SEPTEMBRE**  
20h30

SUIVIE D'UN  
SPECTACLE GRATUIT

# Au théâtre ce soir

Profitez du partenariat entre le Théâtre de Chartres et le Grand Monarque pour vivre une soirée inoubliable grâce à nos différentes formules de dîner-spectacle. Et pour plus de simplicité, nous réservons votre table à La Cour et votre (vos) place(s), que vous récupérez le soir même au théâtre.

## Pour les spectacles en tarif A+ :

- Un dîner-spectacle à 83 € (78 € 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).
- Une « Nuit-dîner-spectacle-spa » à 172 € par personne. Cette formule comprend une entrée au Théâtre de Chartres, un dîner à La Cour, une nuit en chambre luxe, le petit déjeuner et un accès au Spa.

## Pour les spectacles en tarif A :

Le dîner spectacle est proposé à 78 € (68 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 167 €.

## Pour les spectacles en tarif B :

Le dîner spectacle est proposé à 66 € (57 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 155 €.

## Pour les spectacles en tarif C :

Le dîner spectacle est proposé à 56 € (50 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 145 €.

## Vendredi 11 octobre 2019 • Le Prénom



**Théâtre • Texte Matthieu Delaporte et Alexandre de la Patellière • Mise en scène Bernard Murat • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A+**

Après un véritable triomphe sur les planches parisiennes avec plus de 250 représentations et une adaptation cinématographique vue par 3 millions de spectateurs et couronnée de deux Césars, *Le Prénom*, est une pièce culte ! Elle débute une tournée inédite avec de nouvelles recrues, et non des moindres, comme Florent Peyre ou Jonathan Lambert, qui n'ont rien à envier aux précédentes équipes ! Que l'on se souvienne par cœur des répliques du Prénom où que l'on découvre cette comédie grinçante, les imbroglios vécus par ces personnages sont véritablement jubilatoires !

## Jedi 17 octobre 2019 • Cerebro • Théâtre Mentalisme



**Théâtre Mentalisme • Grande Salle • Conception, interprétation, scénographie Matthieu Villatelle • Mise en scène, co-écriture Kurt Demey • 20h30 • Durée : 1h15 • Tarif : C - Cat. 1 : plein 17 € / réduit 11 € - Cat. 2 : plein 15 € / réduit 9 € • A partir de 12 ans • Avis aux parents : Attention, ce n'est pas un spectacle jeune public !**

Si vous ne savez pas comment fonctionne votre cerveau, d'autres se chargeront de le faire fonctionner pour vous ! Le projet Cerebro a pour but de sensibiliser les spectateurs aux techniques de manipulation. Il est présenté comme une conférence dévoilant un programme pouvant donner aux spectateurs les clés du développement de leurs capacités mentales. Pour Matthieu Villatelle, ce spectacle a été l'occasion de travailler autour des liens entre les mécanismes utilisés dans les processus d'endocrinement (comme la scientologie) et les croyances créés par la magie. Ici, la magie n'est pas présente pour divertir ou étonner le public, mais sert à valider les propos du conférencier et permettre aux spectateurs de vivre des expériences sensorielles fortes ! Spectacle interactif, Cerebro nous place au cœur d'expériences troublantes qui vont nous surprendre et nous faire découvrir des capacités insoupçonnées. Matthieu Villatelle nous invite à une réflexion sur les rapports de confiance et de persuasion, amenant les spectateurs à décrypter certains comportements et à développer leur intuition.

## Mardi 5 novembre 2019 • La femme qui danse • Avec Marie-Claude Pietragalla



**Danse contemporaine • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : A**

Depuis sa participation à l'émission *Danse avec les stars*, cette icône du ballet classique est devenue celle du grand public. Marie-Claude Pietragalla a un parcours atypique. Sortie de la grande institution de l'Opéra de Paris à son apogée, elle a pris des chemins de traverse pour sillonner des sentiers inexplorés et revendiquer sa liberté artistique. Cette année, elle a décidé de fêter ses 40 ans de scène et sur scène, de façon singulière. Dans ce solo elle révèle l'indicible de son métier. Des textes de sa main, inédits, éclairent sur sa pensée, son ressenti, son expérience et ses sources d'inspiration et nous dévoile son parcours de vie. Une vie où la danse s'est imposée comme une évidence, une extension d'elle-même, une douce dépendance, un mode d'expression fondateur.

**Jeudi 7 novembre 2019 • Encore un instant • Avec Michèle Laroque, François Berléand**



**Théâtre • Grande Salle • Texte Fabrice Roger-Laca • Mise en scène Bernard Murat • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A+ • A partir de 14 ans**

Après trente ans de mariage, Suzanne et Julien sont un couple amoureux, complice et heureux. Suzanne, actrice adulée, semble attirer tous les « fêlés », comme le dit son mari. Une adoration pouvant aller jusqu'au fétichisme comme avec le jeune Simon. Pour son retour sur les planches, elle hésite à jouer dans une pièce spécialement écrite pour elle. Ce qu'elle veut, c'est être seule, encore un instant, avec Julien, qu'elle aime et qui l'aime, mais que personne ne semble voir ni entendre... sauf Suzanne... Une comédie remarquablement bien écrite. Encore un instant... de théâtre que vous n'êtes pas prêt d'oublier !

**Samedi 9 novembre 2019 • Alain Souchon**



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

Cela fait plus de six ans qu'Alain Souchon n'a pas tourné en son nom. Le temps ne semble pas avoir de prise sur cet éternel jeune homme, présent dans le cœur des français depuis plus de 40 ans. Ses paroles tout à la fois intimes et universelles, tendres et drôles, sont portées par de magnifiques mélodies et sont autant de moments de rêveries que de réflexions (voire de moqueries !) sur les maux de notre société. Des airs que l'on retient et qui nous collent à la peau !

**Samedi 16 novembre 2019 • Des écrivains parlent d'argent • Avec Fabrice Luchini**



**Théâtre • Grande Salle • 20h30 • Durée : 1h45 • Tarif : A+ • A partir de 15 ans**

Le tout nouveau spectacle de Fabrice Luchini était très attendu ! Ce monstre sacré du théâtre est nourri par une passion dévorante pour les mots depuis toujours. Comme il aime à le dire, la langue française a une « puissance hallucinante » et une « richesse éblouissante ». Cette puissance et cette richesse, il nous les fera partager grâce aux mots de Charles Péguy, Sacha Guitry, Émile Zola, Victor Hugo, Jean Cau... Tout cela dans une lecture rigoureuse, sans obligation de spectaculaire, sur un sujet qui résonne en chacun de nous : l'argent ! Un vrai régal pour nos oreilles !

**Vendredi 22 novembre 2019 • Marc Lavoine**



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

Le retour de Marc Lavoine en solo était très attendu. Son dernier album *Je reviens à toi* et le spectacle qui l'accompagne placent ces retrouvailles sous le signe de l'émotion et de la joie. Pour habiller ses mots, le chanteur a fait appel à son complice Fabrice Aboulker, à qui il doit certaines des chansons les plus importantes de son répertoire comme *Les Yeux revolver*, *Le Parking des anges* ou *Qu'est-ce que t'es belle...* S'éloigner un temps de la chanson solo a stimulé son inspiration ! Dans ce dernier opus, il chante le temps qui passe, les amours qui trépassent, le refus de devenir adulte, les troubles du monde... mais toujours en se tenant à distance de la revendication et avec beaucoup de pudeur. Que sa voix soit douce et mélancolique, funky ou reggae, ses textes sincères, intelligents et généreux sont emprunts de poésie.

**Vendredi 29 novembre 2019 • L'Encyclo-spectacle • Max Bird**



**Dans le cadre du Festival Top in humour • Grande Salle • 20h30 • Durée : 1h15 • Tarif : B • A partir de 10 ans**

Max Bird enchaîne les succès. Les chiffres du YouTubeur impressionnent : 28 millions de vues sur ses vidéos, 520.000 abonnés sur sa chaîne Youtube et 60.000 likes sur sa page Facebook... ! De ces deux passions pour les animaux et la scène, Max Bird propose un spectacle à la fois instructif, visuel et déjanté. Un peu comme si Jim Carrey présentait *C'est Pas Sorcier* ! Ainsi, le comédien s'éloigne des codes du seul en scène et nous emporte dans des contrées humoristiques nouvelles, à la recherche d'un oiseau rare dans la jungle d'Amazonie, dans les méandres microscopiques du corps humain ou encore au beau milieu des querelles divines de l'Égypte ancienne. Max Bird sautille, captive, émeut.

**Mardi 10 décembre 2019 • Pourvu qu'il soit heureux • Avec Francis Huster, Fanny Cottençon, Louis Le Barazer**



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

Après trente ans de mariage, Suzanne et Julien sont un couple amoureux, complice et heureux. Suzanne, actrice adulée, semble attirer tous les « fêlés », comme le dit son mari. Une adoration pouvant aller jusqu'au fétichisme comme avec le jeune Simon. Pour son retour sur les planches, elle hésite à jouer dans une pièce spécialement écrite pour elle. Ce qu'elle veut, c'est être seule, encore un instant, avec Julien, qu'elle aime et qui l'aime, mais que personne ne semble voir ni entendre... sauf Suzanne... Une comédie remarquablement bien écrite. Encore un instant... de théâtre que vous n'êtes pas prêt d'oublier !

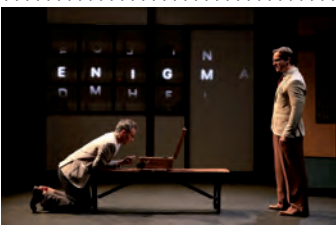
Vendredi 13 décembre 2019 • Les Fleurs de soleil • Avec Thierry Lhermitte



**Théâtre • Grande Salle • 20h30 • Durée : 1h30 • Tarif : A**  
*A partir de 14 ans*

Thierry Lhermitte interprète Simon Wiesenthal, né en Pologne en 1908, connu sous le nom de « chasseur de nazis ». En juin 1942, dans un camp de travail forcé, il rencontre un jeune SS à l'agonie pour une ultime confession. Simon Wiesenthal lui refuse cette grâce. Obsédé depuis ce jour par cette histoire, il décide de prendre la plume pour poser la question qui, aujourd'hui encore mérite qu'on y réfléchisse : « ai-je eu raison ou ai-je eu tort ? ». Un récit troublant, sobre et intense.

Mardi 7 janvier 2020 • La Machine de Turing



**Théâtre • Grande Salle • Texte Benoit Solès • Mise en scène Tristan Petitgirard • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : B**  
*A partir de 12 ans*

Hiver 1952, suite au cambriolage de son domicile, le professeur Turing porte plainte. Avec son allure peu conventionnelle, il n'est pas pris au sérieux par l'enquêteur. Mais sa présence n'échappe pas au Général Menzies, pour lequel il a travaillé pendant la guerre. L'interrogatoire va prendre une toute autre tournure, nous amenant à parcourir la vie de Turing. Une très belle adaptation qui a remportée quatre Molières en 2019 !

Vendredi 10 janvier 2020 • Sandrine Sarroche



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

Décodeuse décapante de l'actualité sur Paris Première, Sandrine Sarroche nous embarque dans son parcours de provinciale à la conquête de Paris. Elle nous décrit son quotidien et ses batailles contre les mœurs et coutumes locales, sur les hauts et bas d'une femme comme les autres.

En mêlant sketches, stand-up et chansons elle nous livre sa vision chic et choc de la vie. Elle s'amuse et nous amuse grâce à une galerie de personnages contemporains, tous plus fantaisistes les uns que les autres. Le spectacle de Sandrine Sarroche est drôle, puissant, brillant, percutant, mais aussi tendre et d'une grande fraîcheur. Un savant mélange d'humour noir et de poésie !

Vendredi 17 janvier 2020 • Plaidoiries • Avec Richard Berry



**Théâtre • Mise en scène Eric Théobald • D'après Les grandes plaidoiries des ténors du barreau de Matthieu Aron • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : A**  
*A partir de 14 ans*

Incarnant les grandes figures du barreau, Richard Berry vous fait revivre ces grands procès qui révèlent des faits de société majeurs de ces quarante dernières années (l'avortement, la peine de mort, le déni de grossesse, le procès Papon, l'assassinat du préfet Érignac...). Une pièce captivante sur le pouvoir des mots et ses enjeux, sur la variété des techniques de défenses et l'impact d'une plaidoirie sur le sort des hommes et la société toute entière. Une performance magistrale !

Vendredi 31 janvier 2020 • Compromis • Avec Pierre Arditi, Michel Leeb, Stéphane Pezerat

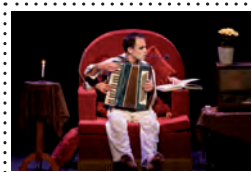


**Théâtre • Grande Salle • Texte Philippe Claudel • Mise en scène Bernard Murat • 20h30 • Durée : 1h30 • Tarif : A+ • A partir de 14 ans**

Deux amis de longue date se retrouvent dans un appartement vide. L'un est un comédien médiocre, l'autre un dramaturge. Le premier vend son appartement et demande au second d'être présent lors de la signature du compromis, pour rassurer l'acheteur.

Pendant qu'ils l'attendent, ils se parlent, se flattent, se moquent, se taquent. Mais les propos des deux amis finissent par glisser peu à peu vers des aveux blessants de tout ce qu'ils ont retenu depuis des années. Une comédie à la fois drôle et mordante interprétée par deux grands comédiens qui s'affrontent dans un duel des plus réjouissants !

## Mardi 4 février 2020 • Au bonheur des vivants



**Cirque • Grande Salle • Conception, mise en scène et interprétation Cécile Roussat et Julien Lubek • 19h30 • Durée : 1h15 • Tarif : C • A partir de 7 ans**

À la croisée du jeu burlesque, de l'illusion et du cirque, ce duo inclassable rappelle autant Gaston Lagaffe que Magritte, la Famille Addams que Buster Keaton. Des objets qui s'animent, l'absurdité poétique du quotidien, un univers fantasmagorique d'où tout s'échappe... c'est leur façon de parler de cette folie qu'est la vie. Un travail qui touche le public, à la frontière entre le confort de l'intimité et la peur de l'inconnu.

Un spectacle poétique fait d'images familières mais toujours décalées, douces mais impertinentes, accessibles à tous mais chargées de plusieurs degrés de lecture. Avec grâce et tendresse, Cécile Roussat et Julien Lubek abolissent la pesanteur dans un spectacle hors normes où tout devient possible, comme un rêve éveillé.

## Vendredi 14 février 2020 • Le Canard à l'orange



**Théâtre • Grande Salle • Texte William Douglas Home • Mise en scène Nicolas Briançon • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A • A partir de 14 ans**

Hugh Preston est un animateur-vedette de télévision, marié depuis 15 ans à Liz qu'il trompe avec de nombreuses maîtresses.

Voici donc la femme, le mari, l'amant, la secrétaire, la gouvernante et un canard récalcitrant, réunis pour un week-end au cours duquel Hugh, en joueur d'échecs manipulateur, va tout faire pour reconquérir sa reine. Avec délicatesse et subtilité, cette comédie nous entraîne dans un tourbillon étourdissant. Molière 2019 du comédien dans un second rôle pour François Vincentelli.

## Vendredi 6 mars 2020 • N° 5 de Chollet • Christelle Chollet



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

Christelle Chollet, la diva de l'humour au caractère bien fleuri revient avec son 5<sup>e</sup> seule en scène.

De sketches piquants en tubes revisités, en passant par quelques personnages aux fragrances épicées, cette nouvelle création a des parfums de scandale, de vérité et de folie. Une soirée de caractère, aux senteurs de talent, d'humour, de joie et de bonne humeur !

## Mardi 10 mars 2020 • La Pastorale • Ballet pour 22 danseurs



**Danse • Chorégraphie Thierry Malandain • Musique Ludwig van Beethoven 6<sup>ème</sup> symphonie Pastorale, Cantate op.112, extraits des Ruines d'Athènes • 20h30 • Durée : 1h10 • Tarif : B**

A l'occasion des 250 ans de la naissance de Beethoven et à l'invitation de l'Opéra de Bonn (sa ville natale), Thierry Malandain crée un ballet inspiré par le compositeur. Dans une écriture chorégraphique intemporelle, le chorégraphe cherche à exalter la puissance du corps dansant, la sensualité, la virtuosité et l'humanité de ses danseurs, à la croisée de la danse classique et de la danse contemporaine.

Après *Les Créatures* en 2003 et *Silhouette* en 2012, c'est la troisième rencontre entre la musique puissante et évocatrice de Beethoven et la danse terrienne et musicale de Malandain. Parions que celle-ci fera de nouvelles étincelles sur les planches chartraines !

## Vendredi 13 mars 2020 • Michaël Gregorio (en rodage)

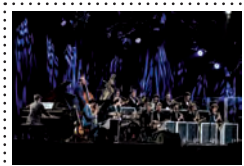


**Humour • Grande Salle • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A**

Depuis 2006 et ses débuts au Café de la Danse, Michaël Gregorio a bien grandi. Passé à la vitesse supérieure en enchaînant les Zéniths, et après une tournée triomphale et deux Bercy, Michaël et ses musiciens reviennent avec un nouveau spectacle. Performer, musicien et véritable bête de scène, il déchaîne les salles sans interruption depuis 10 ans !

Ce savant mélange de clown et de rockstar est un showman époustouflant. Son humour décapant, ses performances vocales à couper le souffle et ses mises en scène exceptionnelles font de ses spectacles des ovnis où il aime explorer de nouvelles pistes. Un talent à ne pas manquer !

## Mardi 31 mars 2020 • Umlaut Big Band



**Jazz • Grande Salle • Orchestre de jazz des années 20-40 • Dans le cadre du Festival Jazz de mars • 20h30 • Durée : 1h45 avec entracte • Tarif : B**

Depuis 2011, le Umlaut Big Band s'est principalement concentré sur le jazz des années 1920 à 1940, à travers la musique de figures telles que Don Redman, Fletcher Henderson, Duke Ellington ou Benny Carter. A l'instar de la démarche des orchestres de musique ancienne, la recherche historique effectuée à partir d'enregistrements et de partitions rares, a pour fondement l'intime conviction que les arrangeurs, rarement mis avant dans l'histoire du jazz, sont des créateurs qui sans cesse inventent de nouvelles formes. Dans son interprétation, Umlaut Big Band privilégie l'acoustique et les ambiances chaleureuses et festives, avec l'ambition de créer un contexte proche de celui des concerts d'alors et de vivre au présent le son du passé. Toutes et tous, de 7 à 107 ans, êtes invités à revivre l'effervescence des années folles !

## Vendredi 3 avril 2020 • Alex Lutz



**Humour • Mise en scène Tom Dingler • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A**

Alex Lutz est un touche-à-tout. Acteur et humoriste, il est aussi réalisateur, auteur et a mis en scène plusieurs artistes dont Sylvie Joly, Pierre Palamde, Audrey Lamy. En 2016 on a aussi pu le découvrir en animateur à la soirée des Molières sur France 2, durant laquelle il obtient le prix de l'Humour. Dans son nouveau spectacle, il veut surprendre son public. Quoi de mieux alors que de monter sur scène avec... un cheval ? Mais qui du cheval ou de l'humoriste mène le jeu ? Loin de refuser l'obstacle de ce retour à la scène, Alex Lutz place la barre très haut !

## Vendredi 10 avril 2020 • The Opera Locos

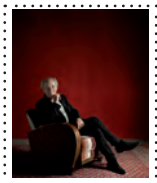


**Humour musical • Grande Salle • 20h30 • Durée : 1h30 • Tarif : B**

The Opera Locos se sont cinq chanteurs d'Opéra excentriques qui se réunissent pour un récital. Débute une performance unique portée par ces cinq voix et à travers un enchaînement surprenant des airs les plus célèbres de l'Opéra (*La flûte enchantée* de Mozart, *Carmen* de Bizet, *Les contes d'Hoffmann* d'Offenbach, *Turandot* de Puccini...), pimentés de musiques Pop.

Alors que la soirée s'annonce fameuse, la scène s'avère rapidement trop petite pour accueillir de si grands ego en mal d'amour, révélant les passions et les désirs cachés de chacun... Porté par cinq chanteurs lyriques espagnols exceptionnels, The Opera Locos revisite avec humour les plus grands « tubes » de l'Opéra. Un spectacle qui séduira toute la famille !

## Mardi 12 mai 2020 • Paraître ou ne pas être



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

Pour accompagner la sortie de son dernier album, Maxime Le Forestier, l'inoubliable interprète de *Mon frère, Né quelque part*, *La Maison bleue* ou *Passer ma route*, repart en tournée cette saison sur les routes de France, après un passage au Casino de Paris. *Paraître ou ne pas être*, telle est la question de Maxime Le Forestier, et non des moindres ! Maxime Le Forestier démontre l'acuité de son regard sur le monde, de la logorrhée numérique dans *Les Ronds dans l'air*, au désastre écologique dans *Ça déborde*, jusqu'au trouble politique français dans *La Vieille dame*, diffusée sur internet pendant la campagne présidentielle de 2017 ! Des chansons politiques ? Plutôt des chansons sociétales, comme il aime à le dire. Un nouvel opus très incisif dans l'écriture, mais aux mélodies douces et chaleureuses. De l'émotion à l'état pur !

## Jedi 14 mai 2020 • La dégustation

**Grande salle • Texte et mise scène en scène Ivan Calbérac - Avec Isabelle Carré, Bernard Campan... • 20h30 • Tarif A • A partir de 14 ans**

Pour accompagner la sortie de son dernier album, Maxime Le Forestier, l'inoubliable interprète de *Mon frère, Né quelque part*, *La Maison bleue* ou *Passer ma route*, repart en tournée cette saison sur les routes de France, après un passage au Casino de Paris. *Paraître ou ne pas être*, telle est la question de Maxime Le Forestier, et non des moindres ! Maxime Le Forestier démontre l'acuité de son regard sur le monde, de la logorrhée numérique dans *Les Ronds dans l'air*, au désastre écologique dans *Ça déborde*, jusqu'au trouble politique français dans *La Vieille dame*, diffusée sur internet pendant la campagne présidentielle de 2017 ! Des chansons politiques ? Plutôt des chansons sociétales, comme il aime à le dire. Un nouvel opus très incisif dans l'écriture, mais aux mélodies douces et chaleureuses. De l'émotion à l'état pur !



*Une équipe à votre service vous est dédiée !*

62



**Pour réserver une table à La Cour**  
contactez Frédéric au 02 37 18 15 07



**Pour réserver une dégustation en cave** contactez notre sommelier Nicolas au 02 37 18 15 15



**Pour réserver une table au Georges\*** contactez Christophe au 02 37 18 15 15



**Pour réserver une table au Madrigal** contactez Cédric au 02 37 18 15 15



**Pour réserver une chambre** contactez Mélanie au 02 37 18 15 15



**Pour réserver un soin au Spa** contactez Johanna au 02 37 21 40 97



**Pour organiser un événement familial ou professionnel** contactez Claire au 02 37 18 15 01



**Pour réserver un cours de cuisine** contactez Laurent au 02 37 99 25 48

## INFOS & RÉSERVATIONS

Hôtel Le Grand Monarque - 22, place des Épars  
28000 Chartres - [www.monarque.fr](http://www.monarque.fr) - 02 37 18 15 15



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





Votre boutique traiteur, huîtres, poissons, coquillages et crustacés située à Luisant vous attends toutes les fins de semaines pour vous faire découvrir de magnifiques produits de la mer pour que vos soirées entres amis, en famille ou en amoureux restent de superbes Plaisirs... iodé bien sûr.



## Earl AUCRETERRE

Entreprise familiale depuis 1978, l'Earl AUCRETERRE producteur d'huîtres dans la Manche vous propose à sa boutique de Luisant ses huîtres Fines et Spéciales de pleine mer de Normandie. Vous retrouverez aussi nos huîtres dans votre restaurant le « Grand Monarque », notre partenaire depuis notre arrivée dans votre ville.



HUITRES - COQUILLAGES - CRUSTACÉS - POISSONS

**33 AVENUE MAURICE MAUNOURY -  
28600 LUISANT - 06 12 43 18 28**

# NETTOYAGE 2001



**Nettoyage  
2001**

**plus  
proche**

**de VOUS**

**92, rue François Foreau  
28110 LUCÉ**

[www.nettoyage2001.fr](http://www.nettoyage2001.fr)

# OPTI-ONE accompagne les entreprises dans leur transformation digitale

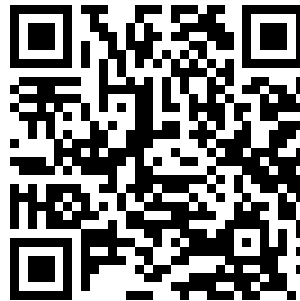


**VOTRE ERP, COEUR NUMERIQUE  
DE VOTRE ENTREPRISE**

**1**  
seul logiciel  
pour tout gérer

**+60 000 PME**  
font confiance à  
SAP Business One

**que vous ayez**  
3, 10, 30 ou 250  
utilisateurs



**SAP** Business  
**One**

**Votre logiciel de gestion  
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)