

N° 3 - Saison 2015-2016

by MONARQUE

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

GASTRONOMIE

Le soufflé
au Grand Marnier

BIEN-ÊTRE

Notre parcours
sensoriel

MAISON MONARQUE

La famille
s'agrandit

RENDEZ-VOUS

Les soirées
à thème



COVENT GARDEN



Votre boutique
Prêt-à-Porter
à Chartres

HOMMES
ET FEMMES

Eden Park
AUGSBY LEMOND

LACOSTE

BOSS
HUGO BOSS

BOSS
HUGO BOSS

BOSS
HUGO BOSS

HUGO
HUGO BOSS

DOCKERS

RALPH LAUREN

TOMMY HILFINGER





Le Grand Monarque, une histoire de famille...
Bertrand & Nathalie entourés de Paul, Alexandre, Hugo,
Arthur et Blanche ainsi que Georges & Geneviève.

Édito

3

Bertrand et Nathalie Jallerat s'associent à toute l'équipe du Grand Monarque pour vous annoncer la naissance de... Maison Monarque. Plus jeune entité de la famille monarchique, et sûrement pas la dernière, cette petite princesse a déjà reçu le bon goût en héritage. Élégante et raffinée, elle vous accueillera toujours par des mets délicats.

Cette histoire de famille, nous souhaitons la partager avec vous. Au fil des pages, laissez-vous imprégner de l'esprit Monarque. Vous apprécierez une institution mettant en valeur le travail d'hommes et de femmes de talent, passionnés et visant l'excellence au service de votre bien-être.

Régalez-vous, informez-vous, détendez-vous... et surtout PRO-FI-TEZ ! Puissiez-vous faire de votre étape dans cette maison qui est aussi la vôtre, un moment unique et mémorable. C'est le vœu que nous formons. Bienvenue au Grand Monarque !



**MONT
BLANC** 

StarWalker Urban Speed et Hugh Jackman

Crafted for New Heights*

Une fabrication minutieuse, avec un corps en résine précieuse noire, des attributs en métal revêtus de PVD et une ligne rouge laquée main sur l'agrafe : le stylo bille Montblanc StarWalker Urban Speed est destiné à devenir un allié aussi fidèle que durable. Rendez-vous sur la boutique en ligne montblanc.com

*Conçu pour défier de nouveaux sommets



CUIR & FLAMMES

14 place du Cygne - Chartres · www.cuietflammes.fr

SOMMAIRE

p.6 - CAHIER SPÉCIAL : Maison Monarque, la famille s'agrandit



Esprit Monarque p.11

- 12. À table
- 13. Organisez vos événements
- 14. 50 recettes du terroir en Eure-et-Loir
- 15. Carpaccio de cabillaud
- 16. Portraits croisés
- 18. Le soufflé chaud au Grand Marnier
- 20. Cédric et sa nouvelle carte de cocktails



Bien-être p.23

- 24. Notre parcours sensoriel
- 26. Sublimez votre beauté
- 28. Une nouvelle marque au Spa
- 30. La minceur sans chirurgie



En vue p.33

- 34. Périco Légasse et Natacha Polony
- 35. Qu'est-ce que la Paulée ?
- 37. L'hôtel Première Classe, coup d'envoi réussi
- 38. Le Grand Monarque hier et aujourd'hui
- 40. Les carnets de Nathalie



Rendez-vous p.43

- 44. Agenda
- 48. Les rendez-vous du Grand Monarque
- 50. Les soirées dégustation
- 51. Les soirées musicales
- 53. Au théâtre ce soir
- 58. À votre service

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 :
Iris Bridier

Ont participé à ce numéro :
Frédéric André, Marion André, Clémence Bailly, Cédric Baillet, Benoit Cellot, Nicolas Chaisneau, Laurent Clément, Sophie Colas, Jérôme Costeplane, Annabelle Devisme, Nicolas Duclos, Emmanuelle Ferrand, Patrick Forget, Christal Gaudicheau, Béatrice Gardies, Deborah Godefroy, Sophie Hoarau, Geneviève & Georges Jallerat, Nathalie & Bertrand Jallerat,

Périco Légasse, Arnaud Lombard, Nicolas Mendès, Nelson Monfort, Amélie Peschard, Natacha Polony, Vincent Sauger, Christophe Vuillard, et tous nos annonceurs qui ont rendu possible son édition.

Impression : Color Team
27, rue des Ronzières - 63000 Clermont-Ferrand

Maquette et mise en page :
LEMON Création
3, avenue Nicolas Conté - 28000 Chartres
www.lemon-c.com

Parution septembre 2015.

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : septembre 2015.

ISSN en cours.

© photos : droits réservés,
Arnaud Lombard et Thinkstock.



Maison
MONARQUE

OVO
Maison
MONARQUE
— Boutique gourmande —



La famille s'agrandit

Dernière-née au Grand Monarque, cette nouvelle boutique permet aux clients de retrouver les spécialités de nos chefs, mais elle offre aussi une large palette de gourmandises salées et sucrées, à déguster sur place ou à emporter. Entrez dans la Maison Monarque...

Observant méticuleusement les étagères, la cliente hésite entre les confitures maison et les tablettes de chocolat soigneusement alignées. Finalement son choix se porte sur une pâte à tartiner qu'elle accompagne d'un cake praliné-noisette. « *J'aime cette boutique car elle me permet de faire des petits cadeaux autour de moi toujours très appréciés !* » avoue-t-elle.

Derrière, un couple de touristes at-

tablé observe le plan de la ville, une tasse de thé à la main. Ils ont choisi cet emplacement nous expliquent-ils, « *pour la vue imprenable sur la cathédrale de Chartres* ». Ils repartiront avec un Pèlerin sous le bras, « *en souvenir de leur visite* ».

Ouverte au Printemps 2015, Maison Monarque est à la fois une épicerie fine, un salon de thé et un endroit très cosy pour goûter à la carte de « snacking chic » concoctée par le chef Nicolas Mendès.

• Une histoire de famille

Née de la volonté commune de ce dernier et de Bertrand Jallerat de s'associer autour d'un nouveau projet, l'idée leur est venue naturellement à l'esprit de créer cet endroit délicieux. Allier les

compétences du chef gastronomique du Georges* à la renommée de l'institution chartreuse, telle était la genèse de ce dessein prometteur.

Leurs épouses respectives sont également bien impliquées dans l'affaire. Si Nathalie Jallerat a imaginé entre autres, toute la décoration de l'espace, Sarah Mendès quant à elle, dirige le magasin. Une fois n'est pas coutume : au Grand Monarque on travaille en famille ! Et le lieu n'a pas été choisi au hasard, la boutique jouxte le Bistrot de la Cathédrale, un des trois restaurants de l'hôtel.

• D'irrésistibles créations

Au détour d'une halte à la cathédrale donc, prolongez votre éveil des sens à la Maison Monarque qui fera le bonheur



de tous les gourmets et les gourmands en quête de produits d'exception.

Nicolas Mendès reconnaît avoir « toujours eu une affection particulière pour la pâtisserie ». Et c'est tant mieux pour nous, puisque sa gourmandise et son talent lui ont inspiré des créations aussi jolies que succulentes.

En professionnel exigeant, celui-ci est satisfait de son travail « quand il y a un bon équilibre dans le goût, que le dessert n'est pas trop sucré et que c'est aussi beau que bon. » Mission accomplie avec sa **Tarte citrus** ou sa **Religieuse framboise** composée d'un macaron amande, confit de framboise, ganache vanille et framboises fraîches. **L'Intemporel**, moelleux au chocolat, paraît très tentant,



et le **Cara**, au crémeux carambar, donne une irrésistible envie d'y goûter...

• Des produits à offrir

Autres spécialités de la Maison Monarque, ce sont ces chocolats, ganaches et pralinés aux saveurs d'enfance. Nathalie Jallerat souligne d'ailleurs le caractère exclusif des recettes de Nicolas Mendès : « Comme un vigneron assemble ses parcelles, il a fait ses assemblages avec ses sens et ses goûts, a cherché des cacaos d'origines différentes pour faire ses propres mélanges ». Les amateurs de spécialités salées ne sont pas en reste avec les pains garnis, chips de légumes, gaspachos, salades et planches de foie gras, de saumon ou de charcuterie à déguster.

Et pour offrir ou s'offrir de savoureux produits locaux, Maison Monarque est également une épicerie fine avec sa large sélection de thés, de jus de fruits et pétillants des Jardins d'Imbermais, de bocaux sucrés et salés, de Bières Euréliennes, de condiments...

De la décoration chic et soignée aux mets subtilement revisités par le talentueux chef du Georges*, tout a été pensé pour vous offrir le meilleur de l'esprit monarque : notre savoir-faire. Le résultat est séduisant : quand le raffinement épouse la gastronomie, plaisir des yeux et du palais s'entremêlent lors de cette pause gourmande...

On en redemande !

INFOS PRATIQUES

Maison MONARQUE
49, rue des Changes
Place de la Cathédrale
Contact : 02 34 400 400

Ouvert du mercredi au dimanche
de 9h45 à 19h45.

Retrouvez-nous aux Artisanales
de Chartres du 9 au 12 octobre 2015.



Le Pâté de Chartres et le Pêlerin, deux produits cultes à retrouver...

Le premier déclencha une illustre polémique au XVIII^{ème} siècle entre le pâtissier chartrain Philippe et son élève Lemoine, pour déterminer lequel des deux réalisait les meilleurs pâtés. Aujourd'hui encore réputé pour sa saveur, le Pâté de Chartres est un pâté en croûte composé de gibiers, agrémenté d'un cœur de foie gras, de truffes et d'épices subtiles. À déguster à l'apéritif en dés ou en entrée...

Le second vient officiellement d'intégrer la marque Terres d'Eure-et-Loir. Celle-ci garantit l'origine locale du produit, des matières premières qui le constituent et/ou du savoir-faire nécessaire pour l'obtenir. Les produits sont notés sur leur présentation, leur qualité gustative, leur « nez » et leur aspect. Le Pêlerin, spécialité du Grand Monarque, devient une spécialité eurélienne ! Biscuit moelleux à base de blé de Beauce, d'amandes et de pâte de fruits de saison, il est marqué du labyrinthe de la Cathédrale de Chartres, en hommage aux nombreux visiteurs qui affluent dans notre Cité.



Turning a stop at the Cathedral, extend your awakening of the senses at the Maison Monarque: a visit is required for all gourmets and gourmands in search of exceptional products. Delicatessen, tearoom, pastry shop, caterer, several formulas to taste our local specialties and discover our original creations. Succumb to the delights of Maison Monarque with Pilgrim, travel tasty cake created by Nathalie Jallerat and Nicolas Mendès. Other products Maison Monarque headlites: a collection of chocolates, pralines and ganaches. Chic and stylish decor with subtle dishes revisited by the talented Nicolas Mendès, head of Georges, has been meticulously designed to offer you the best of the Monarch mind: our expertise. When refinement wife gastronomy, delight the eye and the palate are intertwined at this gourmet break. We want more...



• Service traiteur

Vous recherchez un traiteur à Chartres ? Faites appel à la Maison Monarque. Le Chef étoilé Nicolas Mendès vous propose petits fours salés chauds, navettes garnies, charcuteries ibériques, pains surprises, macarons, croquembouche classique ou à thème, petits fours sucrés...

Vous avez la possibilité de commander votre prestation et de chercher directement vos produits sur place, dans notre boutique du centre-ville, située au pied de la cathédrale. Nous pouvons également vous livrer à domicile (sur demande / devis pour une livraison hors de Chartres).

POUR NOUS CONTACTER
ET PASSER COMMANDE

Maison MONARQUE
Place de la Cathédrale
Tél. : +33 2 34 400 400
maison@monarque.fr
www.monarque.fr



• Snacking chic

Las des sandwiches sans saveurs et des plats du jour peu équilibrés ?

La Maison Monarque vous propose des plateaux repas, parfaits pour un repas « sur le pouce » au cours d'une journée de travail ou pour un pique-nique.

Ces menus sont composés de produits frais et cuisinés par le chef et ses équipes, dans le respect du goût et des saisons. Une alternative gourmande à vos repas du quotidien.

Retrouvez notre sélection de snacking chic proposée à tout moment de la journée, sur place ou à emporter : salades (Caesar ou Landaise), pains garnis, chips et soupes (Club Nordique, Petit Prince de Paris, Black Monarque, Le Napoli...), différentes planches de foie gras de canard, de saumon fumé, de charcuterie, de Pâté de Chartres ou de caviar...



• Des chocolats à offrir ou à s'offrir



Succombez à la tentation du chocolat. Maison Monarque vous propose une variété que vous ne trouverez nulle part ailleurs, et pour cause ! Nicolas Mendès a sélectionné lui-même ses assemblages parmi les fèves de cacao pour concevoir la plus subtile et la plus délicieuse des recettes de chocolat noir et au lait.

Une marque déposée Maison Monarque, des productions réalisées exclusivement sur place par Léa, notre spécialiste...

À découvrir sans plus tarder !



Esprit Monarque

Accueillir ses clients comme des hôtes,
dans une ambiance généreuse et conviviale,
où traditions françaises et spécialités locales entretiennent
d'excellentes relations,
c'est ça l'esprit Monarque...



À table !

Pari réussi pour le Georges* qui revisite sa mise en place avec un mobilier 100 % tendance, naturel et local...

« Pour proposer un modèle, j'aime m'inspirer du lieu, de la lumière naturelle afin de trouver le meilleur assortiment à la pièce. Et c'est ce juste équilibre que j'ai recherché pour le Georges » raconte Jean-Luc Diot, gérant de Marie Carrele. C'est précisément à cette société de décoration et d'agence-ment haut de gamme que Bertrand et Nathalie ont confié la réalisation des nouvelles tables. Si cette menuiserie a été récompensée du prix « Stars et Métiers » pour la qualité de son travail d'une part, et sa créativité d'autre part, c'est aussi une fabrication « Made in Eure-et-Loir » qui a été privilégiée. Le décor de ces tables conçues non loin de Chartres, à Tremblay-les-Vil-

lages, a été imaginé spécialement pour le Georges*.

Et pour s'inspirer du même esprit, le chef Nicolas Mendès a choisi des assiettes reprenant les veines du bois. « Nous souhaitons apporter un peu de modernité au sein du Georges. C'est la tendance actuelle dans la restauration, on revient à un esprit nature, on dépouille les mises en place, on allège et on revient à un produit naturel comme le bois » confirme Christophe Vuillard, le maître d'hôtel, résolument séduit par cette nouvelle ambiance.

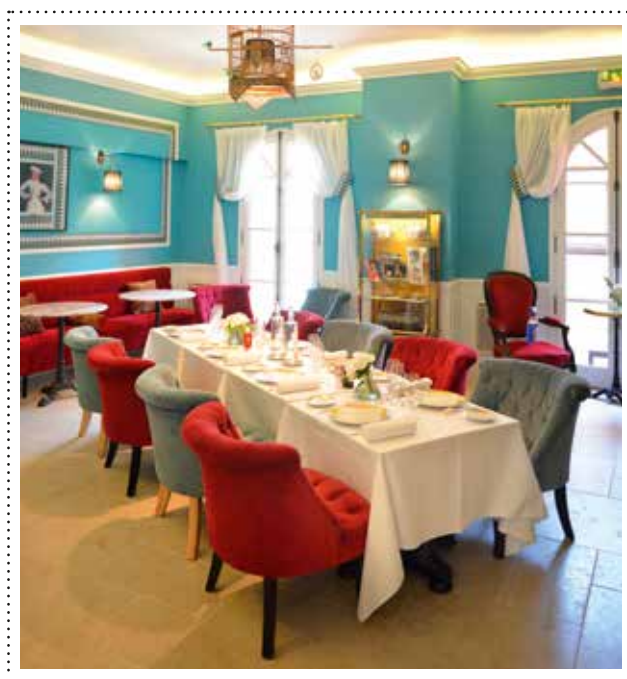
INFOS & RÉSERVATIONS

À découvrir du mardi au samedi.
Réservations au 02 37 18 15 15.



Nouveau !

Le Grand Monarque personnalise désormais ses bouteilles... Découvrez les **Eaux Monarque Pure de Pure**. Filtrées par nos soins, elles vous sont proposées en version plate ou gazeuse dans d'élégants flacons pour rendre vos tables de réception encore plus jolies.



Organisez vos événements

Situé à une heure de Paris, et en plein cœur de ville, Le Grand Monarque est le lieu idéal pour convier vos familles ou vos équipes...

Faire de votre projet une véritable réussite, telle est notre vocation. Réunion de direction ou séminaire résidentiel, cocktail d'entreprise ou lancement de produit, banquet en famille ou entre amis... Notre service commercial est à votre écoute pour organiser tous vos événements sur-mesure.

Avec ses salons Cordoue, Henri IV et Madeleine Castaing aux décors soignés et raffinés, vous alliez l'utile à l'agréable. Le salon Cordoue offre une atmosphère chaleureuse et confidentielle avec sa cheminée et ses bibliothèques. Si vous recherchez l'espace,

Henri IV s'adaptera idéalement à votre projet. Quant au salon Madeleine Castaing rendant hommage à l'excentrique décoratrice et antiquaire chartraine, il surprend agréablement tous ses visiteurs : couleur turquoise, imprimés léopard, reproductions des œuvres de Soutine, voyagez dans la folie des années 30...

● Un service à la carte

De plus, vous avez la possibilité de résider dans notre hôtel 4 étoiles et de déjeuner ou dîner au sein de notre restaurant gastronomique ou à la brasserie. Pausas, cafés d'accueil et petits déjeuners d'affaires peuvent également être inclus dans votre prestation.

Envie de gâter vos invités ? Nous vous suggérons des solutions à la carte pour

vous détendre dans notre Spa d'exception ou apprendre à faire comme le Chef par des cours de cuisine conviviaux. Profitez de la proximité de notre établissement pour visiter la cathédrale, joyau gothique de renom. Et de la mi-avril à la mi-octobre, flânez dans les rues de la ville à la nuit tombée pour admirer les animations de Chartres en Lumières. Autant d'atouts qui ne manqueront pas de séduire vos convives.

Enfin, comme chaque détail compte, de la décoration florale à l'impression des menus, du dessert original à la disposition des tables... nous vous accompagnons par un service entièrement personnalisé associé à des prestations haut de gamme.

Renseignements au 02 37 18 15 01.



Cuisinez le terroir à la façon de Laurent Clément

14

Le premier livre de Laurent Clément vient de sortir. Recettes cultes et bonnes adresses sont à piocher dans cet opus qui fleure bon la gastronomie eurélienne. À savourer...

L'eau frémit dans la casserole, Laurent Clément veille. Aujourd'hui celui-ci prépare un œuf pané aux noisettes et asperges, mouillettes et espuma de chorizo. Le photographe Patrick Forget n'est pas loin... mais que se passe-t-il au 11 Cours Gabriel ? D'habitude, ce sont des élèves qui attendent les fameux conseils prodigués par l'ancien chef du Georges, une étoile au guide Michelin. L'ambiance est tout aussi conviviale dans ce loft lumineux, les produits locaux sont bel et bien présents sur les tables et pour cause... vous l'attendiez ? Laurent l'a fait !

Il finalise son livre de recettes. Par cet événement littéraire de la rentrée eurélienne, les grands classiques du Monarque n'auront plus aucun secret pour vous. Avec ses 50 recettes du terroir en Eure-et-Loir, Laurent Clément partage sa passion au-delà des murs de son atelier. Pâté de Chartres, côte de veau Curnonsky ou soufflé chaud au Grand Marnier : la gastronomie du Georges* s'invite à votre table...

● Le goût de l'excellence

Une histoire d'amour des bons produits, on l'aura compris, mais c'est surtout un désir de mettre en valeur nos producteurs locaux qui anime Laurent Clément. Car « *tous ont en partage le sens du respect du produit et le goût de l'excellence* » souligne le chef. « *On parle beaucoup aujourd'hui des circuits courts et du mode de*

consommation locavore. Je m'inscris pleinement dans cette démarche en tant que vecteur pour aider à mieux faire connaître ces produits remarquables. » À travers la Vallée de l'Eure, la Beauce et la Vallée du Loir, le Perche, sans oublier Chartres et ses alentours, découvrez dans cet ouvrage des hommes et des femmes de talent au service du terroir. Ces 50 recettes sont élaborées à partir de leurs produits. Avec le carpaccio de cabillaud à l'huile de chanvre et fleurs comestibles de Virginie Bouchard, le dos de lapin du Bois Rouvray à la moutarde de François Lorin et la tarte citron meringuée aux framboises entre autres, les idées foisonnent pour épater vos convives. Alors à vos fourneaux !

**50 recettes du terroir
en Eure-et-Loir est à commander
sur www.11coursgabriel.com**

Carpaccio de cabillaud

à l'huile de chanvre & fleurs comestibles

POUR 4 PERSONNES

4 pavé de 100 g net
Gros sel
Huile de chanvre
1 dé de concombre frais
1 dé de gingembre confit au sucre
1/16 oignon rouge
1/16 citron confit
4 gousses de petits pois
1/4 de piquillo
2 asperges vertes et 2 asperges blanches
1 gousse de fèves
Fleurs comestibles
(tagette, capucine, bégonias, ...)
Cerfeuil
1/4 « feuille » de fenouil et 2 radis

● Préparation du cabillaud

Levez en filet, retirez les arêtes. Mettez au gros sel pendant 5 minutes, rincez, réservez. Roulez dans un film alimentaire puis congelez. À l'aide d'une trancheuse à jambon, coupez fin et disposez directement sur assiette. Passez un pinceau d'huile de chanvre.

● Préparation des légumes

Cuisez les asperges vertes, blanches, petits pois à l'eau bouillante salée. Stoppez la cuisson dans de l'eau glacée, réservez sur papier absorbant.

Blanchissez les fèves, écossez, réservez. Réalisez des billes dans le piquillo, réservez, émincez l'oignon rouge et le fenouil, réservez. Triez les fleurs, réservez, ouvrez et mondez les amandes fraîches, réservez. Taillez le citron, le concombre, le rouge de radis, le gingembre confit en petits dés, réservez, puis dressez !



INVESTISSEZ DANS L'ART
MODERNE. ÇA ROULE BIEN.

#NEWMINI
#MOREDESIGN



THE NEW MINI. THE NEW ORIGINAL.
* Nouvelle MINI. Nouvelle icône.

À PARTIR DE 17 400 €*

* Prix de la MINI One 102 ch BVM6. Consommations de la MINI One 102 ch BVM6 en cycle mixte : 4,6 l/100 km. CO₂ : 108 g/km. Modèle présenté MINI Cooper S 192 ch BVM6 avec teinte de carrosserie Volcanic Orange et options jantes en alliage 17" design « Tentacle Spoke », Chrome Line extérieur, projecteurs Full LED à faisceaux adaptatifs à fonds noirs avec feux de jour OMEGA, bandes décoratives de capot noires et clignotants blancs au prix de 27 100 €. Consommations en cycle mixte : 5,8 l/100 km. CO₂ : 136 g/km. / More design = plus de design.



MINI STORE CHARTRES - SAS THIREAU

14, rue du Bois-Paris - 28630 Nogent-le-Phaye - Tél. 02 37 240 240



Portraits

Frédéric André

Portraits croisés dans notre brasserie. Rencontre avec Frédéric André, directeur de La Cour et Benoît Cellot son chef.

Quelle est la spécificité de La Cour ?

La Cour est un lieu unique à Chartres pour son décor et son ambiance. La brasserie vous accueille dans la cour intérieure de l'hôtel, un patio à l'italienne, dont la verrière escamotable apporte lumière et ciel bleu. Aux beaux jours, vous avez la possibilité de déjeuner ou dîner à ciel ouvert !

Sa spécialité ?

Nous proposons une carte attractive avec des producteurs locaux, des produits bien travaillés et de saison. Nos plats du jour sont des best-sellers.

La spécialité salée est l'incontournable Pâté de Chartres, servi toute l'année. Le Pèlerin est une des spécialités Terres d'Eure-et-Loir sucrées du Grand Monarque. Vous pouvez le consommer sur place ou le commander à emporter.

Qu'est-ce qui vous motive le plus dans ce métier ?

J'apprécie particulièrement le travail en équipe et le contact avec la clientèle.

Comment décriez-vous le travail du chef Benoît Cellot ?

Nous travaillons avec Benoît depuis 8 ans. Benoît aime son métier, le transmet aux autres, il est précis dans son travail, se renouvelle et ses plats ont une signature.

INFOS PRATIQUES

La Cour est ouverte tous les jours.

Le service est assuré de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h.

Réservations au 02 37 18 15 15.



Idee cadeau

Offrez un moment à 2 dans notre brasserie : une entrée, un plat et un dessert à choisir à la carte de La Cour.

80 € pour deux personnes, à commander sur www.monarque.fr

croisés



Benoit Cellot

Pouvez-vous nous décrire votre cuisine ?

C'est une cuisine contemporaine, inventive et de saison.

Quelle est votre spécialité ?

Je n'ai pas de spécialité, mais plutôt des produits revisités avec des inspirations classiques. J'aime la cuisine du monde et la « street-food » (NDLR : cuisine de qualité proposée dans la rue).

Qu'est-ce qui vous motive le plus dans ce métier ?

C'est de transmettre à nos clients le plaisir que l'on a pris en travaillant telle recette ou tel plat.

Que représente le Grand Monarque dans votre vie ?

Un établissement pas comme les autres avec une vraie identité, un endroit où se mêlent des gens talentueux et passionnés qui vous poussent à aller de l'avant.

Quelle surprise nous réservez-vous pour l'année à venir ?

Nous allons essayer de faire une animation sur les insectes comestibles au bar Le Madrigal et pourquoi pas, si nos clients sont réceptifs, proposer un plat ou une entrée décalée à partir de ces nouveaux aliments pour nous. Le retour des plats « canailles* » mijotés en cocotte est aussi prévu pour la rentrée.

***NDLR : Qu'est-ce qu'un plat canaille ?**

Ce sont des recettes de bistrot simples et populaires, que l'on sauce, qui réunissent une assemblée de gourmands en toute convivialité autour de bons petits plats qui ont fait leurs preuves dans la cuisine française et étrangère.







Clémence Bailly, chef de partie en pâtisserie.

Le soufflé chaud au Grand Marnier

« *Peut-on avoir le soufflé ?* » questionnent souvent les habitués de la maison.

Avec une recette inchangée depuis sa création, ce produit star est LA spécialité sucrée du Grand Monarque. Et les gourmets ne s'y trompent pas, la moitié des commandes de desserts est attribuée au fameux soufflé chaud.

Fort de sa notoriété, cette pâtisserie est servie toute l'année au Georges*, et proposée chaque dimanche à La Cour comme dessert du jour. « *Certains clients viennent chez nous spécialement pour le soufflé* » relate Clémence Bailly, chef de partie en pâtisserie. Délicieusement décliné en version glacée au Bistrot de la Cathédrale, il est parfois servi au café. Mais c'est évidemment au Grand Marnier, dans sa version authentique, qu'il est si apprécié.

Hot Grand Marnier soufflé

“*Can we have the soufflé?*” Regulars often ask the house.

With a recipe unchanged since its inception, the star product is THE sweet specialty of the Grand Monarque. And gourmets are not mistaken, half of desserts orders is attributed to the famous soufflé.

Using our reputation, this pastry is served all year in the Georges and offered every Sunday at the Court dessert of the day. “*Some customers come to us specifically for soufflé*” tells Clemence Bailly, chef de partie pastry. Deliciously declined to release ice in Cathedral Bistro, it is sometimes served at the cafe. But it is obviously the Grand Marnier in its authentic version, it is so appreciated.



Cédric et sa nouvelle carte de cocktails

Avec notre nouvelle carte, découvrez de savoureux cocktails dans une ambiance lounge au Madrigal...

Colorés et délicieux, la simple évocation de leur nom vous transporte immédiatement vers des îles lointaines. Propices à l'évasion, ces cocktails sont servis à tout moment de la journée au Madrigal.

Arrêtez-vous un instant dans l'ambiance chaleureuse du bar ou sur la terrasse ensoleillée, et découvrez la nouvelle carte concoctée par Cédric pour vous ravir. Parmi ses recommandations figurent la Framboisine, le New Madrigal et l'Équinoxe.

Savourez ces nectars aux mélanges savamment dosés de Champagne cuvée Blanche by Devaux et de fruits frais. « Comme en cuisine, la carte évolue et suit

la saisonnalité des produits » explique le barman. « Aux beaux-jours, je travaille les fruits rouges, les abricots, les pêches, tandis qu'en automne arrivent les crèmes de châtaigne, sirops de noisette et liqueurs de caramel. » Nouveaux cocktails donc, même si certains classiques demeurent.

C'est le cas notamment de la Fraise-rie, cocktail phare du Madrigal. Cette boisson imaginée par Cédric, composée de Champagne, Passoa, crème de fraises des bois et jus de citron, est devenue culte depuis sa création en 2003. Enfin, pour accompagner ces doux breuvages, Cédric, Christophe, Vincent et Guillaume, nos quatre barman, tiennent à votre disposition une carte de snacking. Entre les spécialités salées (dés de Pâté de Chartres ou de foie gras, planches de saumon mariné ou de charcuterie italienne) et les dou-

ceurs sucrées (macarons, financiers...), offrez-vous une pause gourmande, confortablement installé dans l'épais velours des fauteuils.

BOIRE UN VERRE

Le Madrigal est ouvert tous les jours de midi à une heure du matin, et jusqu'à deux heures les vendredis et samedis.

Vous appréciez le jazz ? Chaque vendredi soir, un musicien vient jouer du piano ou du saxo au Madrigal. Vous êtes plutôt Salsa ou Bachata ? Retrouvez le programme des soirées latines animées par les Massaro sur Facebook ou notre site internet www.monarque.fr



GAILLARD OPTICIENS

CHARTRES

Savoir-faire techniques

Salle d'examen de vue, adaptation des lentilles de contact, adaptation pour personnes atteintes de 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 et conseils techniques et esthétiques vous accompagnent dans le choix de votre équipement de vue.



20, RUE DU BOIS MERRAIN
02 37 36 59 89

OPTIQUE & VISAGISME DEPUIS 1920



à Chartres,

Haute Beauté Pro-Coiffure
Soins Visage Soins Corps
Modelages Esthétique
Maquillage Manucure - ongles

Spa 800 m²

(Espace détente, ressourcement,
piscine, sauna, hammam, fitness, jardin)

CARTES CADEAUX

Spa Beby Monarque
Place des Épars - Chartres
02 37 21 40 97



Bien-être

Offrez-vous une parenthèse de volupté
dans notre Spa Beby,
véritable havre de paix au cœur de la ville.



Notre parcours sensoriel

24

Loin du stress et de l'agitation extérieure, offrez-vous de précieux instants d'évasion au sein du Spa Beby Monarque, dans ce lieu entièrement dédié à la beauté, la forme et la relaxation...

Une bulle de bien-être en plein cœur de ville... Telle est la vocation de ce Spa d'exception de 850 m², attenant à l'hôtel et accessible directement depuis les chambres.

Dans une atmosphère zen et épurée, lâchez prise grâce aux différents espaces qui s'offrent à vous. Dans la salle de fitness, les machines vous attendent pour vous muscler à votre rythme. Prenez ensuite l'ascenseur et laissez-vous envahir par la douce musique et les bougies parfumées. Découvrez alors la Heat Experience ou les bienfaits de l'eau dans

tous ses états. En alternant l'eau chaude et l'eau froide, les bénéfices sur le corps et l'esprit sont incomparables : les toxines s'évacuent, la circulation sanguine est stimulée, la détente est optimale, tout simplement...

Sauna, hammam, bain polaire, douches parfumées, fontaine de glace constituent ce parcours sensoriel unique. Poursuivez votre éveil des sens par le Bassin Tonic et ses jets massants, la nage à contre-courant, l'aquabike. Enfin n'oubliez pas de vous réhydrater en vous arrêtant un instant dans la tisanderie. Ici encore le calme règne. Enfoncez-vous dans les moelleux canapés pour vous relaxer en dégustant les thés, tisanes ou café à votre disposition. Vous voilà parfaitement reposé(e) et détendu(e)... Et si vous complétiez ce moment magique par un rituel de soin ?



Relax at the spa

Far away from stress and bustle outside, enjoy precious moments of escape in the Spa Beby Monarque, in this place dedicated to the beauty, form and relaxation.

At the heart of the city, adjoining the hotel and accessible from the bedroom, discover our exceptional Spa of 850 m² offering a unique experience of relaxation in a zen atmosphere sensory pool, sauna, steam room, treatment rooms, hair salon, tearoom, heat experience, fitness room, garden and terrace. Access to the Spa is available starting one hour care.

The Spa is open from Monday to Saturday from 10h to 20h and from 10h to 18h Sundays and public holidays.

SHOPPING CHIC AU CŒUR DE CHARTRES



SWAROVSKI

34, rue du Soleil d'Or - 28000 Chartres
Tél. : 02 37 36 40 73



MAJE

23, rue de la Tonnellerie - 28000 Chartres
Tél. : 02 37 99 78 81



GÉRARD DAREL

1, place Marceau - 28000 Chartres
Tél. : 02 37 32 51 12



VICOMTE A.

26, place du Cygne - 28000 Chartres
Tél. : 02 37 22 27 22



Sublimez votre beauté

Découvrez le soin corps, visage ou cheveux adapté à vos besoins. Savoir-faire professionnel unique, techniques exclusives et produits de beauté de haute efficacité vous sont proposés à travers nos différents rituels de soins signatures ou partenaires. Alors laissez-vous guider...

Bebey vous propose trois univers de soins associés à des actifs spécifiques et offre à votre corps une relaxation véritable et un ressourcement profond. **L'univers Oriental** tout d'abord. Les soins du hammam associent les ingrédients traditionnels de la beauté des femmes orientales à des soins originaux. Appréciez un mélange riche d'argiles et d'huiles essentielles aux parfums envoûtants. Au cœur de ces soins, le rhassoul, une argile minérale

naturelle, traditionnellement utilisée pour ses vertus purifiantes, adoucissantes et raffermissantes.

L'univers Thermal ensuite. Inspiré des rituels de beauté de l'Antiquité, cette méthode de soins associe les bienfaits des thermes à des plantes d'origine marine. Ces soins favorisent le renouvellement naturel des facteurs de fermeté et d'élasticité de la peau, ainsi que la régénération de ses agents hydratants pour une meilleure défense contre les agressions du temps.

Enfin, troisième univers de soin signature proposé par Bebey : **l'Essentiel**. Ce rituel de soins visage et corps repose sur les enseignements et savoir-faire ancestraux. De la lumière de l'été à l'ombre de l'hiver, les traditions de beauté au gré des saisons vous sont ainsi dévoilées.

● Soins Carita

Née de l'idée simple que la beauté est faite de gestes adéquats et réguliers, la philosophie de beauté Carita se matérialise au travers d'une méthode unique en 4 étapes permettant de répondre de manière ciblée à tous les besoins du visage, du corps et des cheveux.

En premier, il s'agit de préparer.

La praticienne nettoie en profondeur et prépare la peau et les cheveux à recevoir les soins de beauté complémentaires.

Deuxième étape : activer.

Les déséquilibres de la peau et des cheveux sont corrigés et leur capital beauté réapparaît. **La troisième étape consiste à révéler.** Ici le soin restaure l'éclat, la douceur et la jeunesse de la peau et de la chevelure, tout en les protégeant des agressions extérieures. **Enfin, ultime étape beauté : sublimer.** La prati-

cienne apporte la touche finale à une mise en beauté parfaite, magnifie la texture de la peau et des cheveux pour signer une allure inoubliable. Grâce à nos soins, les peaux fatiguées s'illuminent, les traits sont reposés, détendus, le corps et les cheveux sont revitalisés comme rajeunis, resplendissants.

● La Haute Coiffure Carita

Parce qu'il ne peut y avoir de beaux cheveux sans un cuir chevelu en bonne santé, découvrez notre salon de Haute coiffure Carita. La différence avec un salon de coiffure classique ? Des textures inédites, généreuses et sensuelles, des formules élaborées avec précision qui traitent le cuir chevelu et révèlent la beauté de tous les cheveux. Vos cheveux revitalisés ont besoin d'un coup de ciseaux ? Nos coiffeurs expérimentés vous conseilleront selon votre nature capillaire ou forme du visage. Maîtriser la technique à la perfection, le sens du détail, insuffler un mouvement, trouver le petit rien qui fait la différence, c'est offrir à chacun l'opportunité de changer tout en restant soi-même. Telles sont les promesses de notre salon Carita.



INFOS PRATIQUES

L'accès au Spa est offert à partir d'une heure de soin ou modelage. Le Spa Beby Monarque vous accueille du lundi au samedi de 10h à 20h, et les dimanches et jours fériés de 10h à 18h. Réservations au 02 37 21 40 97.



Idée cadeau

Toutes nos offres de soins à partir de 65 € sont à retrouver sur www.monarque.fr





DECLÉOR

fait son entrée au Spa

28

Depuis toujours, DECLÉOR a puisé son efficacité dans la nature et a su développer sa science dans les essences pour devenir une marque leader en Aromathérapie. Parce qu'au-delà des résultats cosmétiques, les femmes recherchent confort et bien être, Beby propose dès l'automne 2015 la marque DECLÉOR dans son Spa.

AROMESSENCE™ est la contraction du mot Arôme (la partie volatile des Huiles essentielles, composées de molécules gazeuses odoriférantes) et du mot Essence (nom des Huiles Essentielles lorsqu'elles sont encore confinées dans la plante).

Ce concentré de beauté, selon sa définition d'origine, exprime tout l'esprit

DECLÉOR : sensorialité, naturalité et efficacité. Il est depuis reconnu, utilisé, plébiscité par les plus grands professionnels de la beauté.

● Élixir de beauté

L'AROMESSENCE™ est un élixir de beauté universel aux Huiles Essentielles 100 % naturelles, sans colorant, sans conservateur, précisément formulé pour soigner et embellir toutes les peaux au quotidien. L'AROMESSENCE™ permet d'assainir la peau et de multiplier l'efficacité du soin appliqué ensuite. Grâce aux pouvoirs microbicides et antiseptiques des Huiles Essentielles qu'elle contient, l'action de l'AROMESSENCE™ permet de traiter la qualité de peau en profondeur pour offrir l'éclat incomparable d'une peau saine, resplendissante de santé.

● Des résultats spectaculaires

L'Esprit de soin DECLÉOR n'est pas seulement une philosophie, c'est une exigence envers ses consommatrices qui fait toute sa singularité. Un modelage 100 % manuel : la main experte de l'esthéticienne ne quitte jamais sa cliente et transmet son énergie à travers des gestes précis, au service de son bien-être. La cliente s'abandonne dans un voyage sensoriel qui éveille tous ses sens. C'est grâce à cette synergie, la puissance des Huiles Essentielles associée à l'efficacité de nos protocoles, que les résultats sur la peau sont spectaculaires. Le visage est reposé, détendu ; les traits sont lissés comme « défroissés » ; la peau est douce et pleine d'éclat.

Vins de Prestige

La Cave du Marché

A quelques mètres de la Cathédrale, retrouvez les plus grands vins du monde dans notre cave d'exception du XII^{ème} siècle.

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



13 rue des Changes
28 000 Chartres

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

www.lacavedumarche.com

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



La minceur sans chirurgie

Toujours à l'affût des innovations de pointe, le Spa Beby vous propose une nouvelle méthode Carita pour affiner sa silhouette tout en douceur...

Découvrez la nouvelle méthode Carita pour mincir sans chirurgie. Issu de l'expertise professionnelle Carita et des technologies de pointe proposées par l'appareil Cinetic Lift Expert, ce programme minceur s'articule autour d'un traitement cabine et d'une ligne de trois produits à utiliser chez soi quotidiennement.

Le gommage préparateur silhouette, tout d'abord, élimine les cellules mortes et lisse les rugosités. Le grain de peau est immédiatement affiné, la peau est douce, souple, éclatante de beauté.

Puis le sérum expert réducteur contours agit de façon ciblée sur la cellulite. Cette formule dernière génération est composée de puissants actifs pour réduire les capitons rebelles et les rondeurs installées.

Enfin, appliquer la crème révélatrice fermeté. Véritable soin modelant, son action permet de retrouver une silhouette parfaite et des contours gainés.

● Technologie de pointe

Décuplez l'efficacité de ces formules en y associant la puissance de la machine Cinetic Lift Expert. En cabine, l'esthéticienne combine les concentrés remodelant et sculptant aux micro-massages ultra-soniques et aux micro-courants pour s'attaquer à la peau d'orange et au relâchement cutané. Au fur et à mesure,

on découvre le travail de la praticienne avec les Leds rouges ou jaunes selon l'action souhaitée pour un résultat unique sur la matière et la texture de la peau. Le nombre de séances à effectuer (5 à 10 généralement), variera selon le choix de la zone à travailler, la morphologie de la cliente ou encore ses souhaits.

Du vrai sur-mesure...

INFOS PRATIQUES

Réservations au 02 37 21 40 97.



Toutes nos offres de soins à partir de 65 € sont à retrouver sur www.monarque.fr

Expertise
comptable

Conseil

Audit

Social RH

Formation



ADH Experts

↳ Nos métiers
variés

↳ Une équipe de
120 collaborateurs
sur Chartres et Paris

↳ Plus de 4 000 clients
nous font confiance

Nos valeurs

COMPÉTENCES

ACCOMPAGNEMENT

DISPONIBILITÉ

PROXIMITÉ

“ Partager notre savoir-faire, c'est notre métier ”

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.fr

Tél. : 02 37 51 22 26 / 06 86 21 11 21

5 rue Max Cousin – ZI du quai

28210 Nogent-le-Roi

N°ORIAS 08046367



Réservez nos
Espaces Séminaires
pour accueillir votre événement

Votre
contact

Véronique Reculé - 02.37.84.28.28
www.seminaires-chartres.com

CCI EURE-ET-LOIR

SÉMINAIRE

ANNIVERSAIRE D'ENTREPRISE

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

ARBRE DE NOËL

RÉUNION DE TRAVAIL



En vue

Revivez au fil de ces pages,
les grandes émotions
& les plus belles rencontres
du Grand Monarque.



Périco Légasse & Natacha Polony

Notre Grand Monarque, école du goût et sanctuaire de bonne vie.

J'ai grandi au Grand Monarque à Chartres du temps où Georges et Geneviève Jallerat tenaient seuls cette auberge du bonheur.

La halte sur la route de la Touraine dont la déviation par la place des Épars constituait les prémices d'agapes et de libations mémorables en compagnie d'un aréopage d'initiés sans limite. Jusqu'à en faire une destination pour elle-même. « Samedi à Chartres ! » fut souvent le cri du sursaut d'une semaine morose.

J'entends par « grandir au Grand Monarque » l'idée d'y avoir appris et partagé une certaine façon d'aimer la France à travers ses saveurs et ses ter-

roirs, d'y avoir rencontré, ou croisé, des maîtres m'ayant « élevé » à un niveau de conscience qui me permet aujourd'hui de défendre et de préserver sans relâche ce précieux patrimoine.

Quand Bertrand et Nathalie ont relevé le défi de perpétuer cette petite civilisation en prenant le relais, qui n'était pas que de poste, l'enthousiasme et la fraîcheur des parents ont fleuri comme une frondaison nouvelle et le Grand Monarque s'est fait immense, plus haut dans le bien être, plus long dans la durée du plaisir, plus fort dans la diversité des douceurs.

Nous y retrouvant avec Natacha, si soucieuse de transmission des savoirs et des valeurs, pour célébrer tout ce que nous aimons, nous avons la joie d'y voir grandir, une génération après l'autre,

en attendant celle de demain, la même passion qui anime cette famille depuis bientôt un demi siècle au service de la belle hôtellerie de tradition française.

Plus que jamais, ce très grand Monarque reste une école du goût et un sanctuaire de bonne vie sans lesquels la route de la Touraine perdrait tout son charme.

Périco Légasse & Natacha Polony

*« Samedi à Chartres ! »
fut souvent le cri
du sursaut d'une
semaine morose.*



Qu'est-ce que la Paulée ?

Tradition épicurienne et œnologique du Grand Monarque, la désormais célèbre « Paulée chez les Jallerat » honore chaque année l'amour de la vigne en général, et celle des vins de Loire en particulier...

« Ohé, ohé, ohé... la Paulée ». Il faut avoir entendu retentir cette hymne plusieurs fois par jour, avoir compté avec étonnement les 7 verres dressés devant l'assiette de chaque convive pour comprendre ce qu'est réellement une Paulée. Retrouvailles « épaules contre épaules » entre amis, telle est son étymologie, mise en valeur du travail des hommes, telle pourrait être sa définition. « *C'est une fête magique, indispensable dans l'univers du vin.* » explique Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde. « *Le vin fait partie de notre culture et de notre civilisation. Et c'est une culture française à défendre !* »

● Incroyable banquet

La Paulée, c'est aussi une signature. Celle d'un chef triplement étoilé qui définit un menu spécial. Or, quand l'un des meilleurs sommeliers du monde, met en scène les vins accordés aux mets d'un chef triplement étoilé, il en résulte un incroyable banquet gastronomique réunissant les meilleurs talents culinaires et œnologiques du moment. Après Régis Marcon l'année dernière, c'est Michel Troisgros qui a joué le jeu en 2015. « *Racines et coquillages, Filet de sole au tamarin, Pigeonneau voyageur, Chèvre frais et Charolais, Qui a vu la fleur* » composaient l'alléchant menu servi aux bienheureux convives. Enfin, la Paulée c'est aussi un marché le dimanche matin. Organisé Place Billard, en partenariat avec la commune libre de Saint-Brice, il permet aux producteurs des vins

de Loire venus spécialement pour l'occasion, de proposer leurs cuvées à la dégustation et à la vente.

The Paulée



Epicurean and wine tradition of the Grand Monarque, the now famous "Paulée des Jallerat" annually honors the love of the vine in general and in particular that of Loire Valley wines. Generous and friendly, the Paulée brings together winemakers, journalists and friends around the Jallerat family, time for a tasting of experts around a menu prepared by a guest 3 stars chef and teams from home. This event is an opportunity to receive Poussier Olivier, one of the best sommeliers in the world, and to meet the best oenological and culinary talents of the moment. Finally Paulée, it is also a place Billard Sunday morning market, where producers of Loire wines offer their wines for tasting and for sale.

Trois questions à Michel Troisgros

« Meilleur restaurant du monde » selon le Gault-Millau, trois étoiles au Guide Michelin depuis 1968... S'il est incontestablement l'un des plus grands chefs, c'est en toute simplicité que Michel Troisgros nous dévoile son art, entre passion et interrogation perpétuelle...

Pourquoi avez-vous accepté de participer à cette 33^e Paulée ?

Par sympathie, amitié et affinité pour les vins en général et les vins de Loire que je ne connais pas si bien que ça. C'est parce que je ne les

connais pas assez que je suis là.

J'ai beaucoup de respect pour les vignerons qui travaillent une culture noble par excellence.

Enfin, ce qui nous réunit avec les Jallerat, c'est cette passion familiale qui se transmet de génération en génération.

Vous aimez comparer le cuisinier et l'artiste, pouvez-vous nous en dire plus ?

Le cuisinier, comme l'artiste, s'engage dans un chantier dont il ne connaît pas l'issue. C'est une position artistique, dans le sens où le cuisinier s'engage sans but précis sinon de travailler un ingrédient

pour lequel il a choisi de le mettre en œuvre.

Le créateur a un ingrédient mais ne connaît pas encore ni sa cuisson ni les aliments périphériques. Il crée l'originalité du plat. Mais il ne l'est plus quand le plat est sur la carte.

L'art, c'est quand le but à atteindre est défini au fur et à mesure.

Qu'est-ce qui vous passionne dans votre métier ?

Son renouvellement, sa fraîcheur, sa capacité à demeurer toujours émerveillé par le temps qui passe. Chaque jour de cuisine est un nouveau jour et permet au cuisinier d'être dans une position d'interrogation, il n'y a jamais de lassitude.

UNE AUTRE CONCEPTION DU NETTOYAGE

**NETTOYAGE
2001**

- Une démarche éco-responsable
- Des équipes de confiance
- Un travail de qualité
- Des clients satisfaits



AU SERVICE DE LA PROPRETÉ...

**SIÈGE SOCIAL : AXE OUEST 2001 - 1, RUE DU PETIT RÉAU - 28300 LÈVES
TÉL. : 02 37 21 57 13 - FAX : 02 37 36 18 61**



L'hôtel Première Classe : coup d'envoi réussi

37

Avec ses 73 chambres flambant neuves, le Première Classe de Chartres lancé par Bertrand et Nathalie Jallerat en association avec la famille Mauger, connaît déjà un franc succès. Il a été inauguré en présence de David Douillet lors de « l'appel sportif » du 18 juin...

« Il y a des territoires qui ne sont pas comme les autres, et c'est avec beaucoup de joie, en tant qu' élu, que j'ai pu citer Chartres en exemple. » C'est en ces mots que le député des Yvelines, David Douillet, répondait à l'appel sportif du 18 juin, donné par Bertrand et Nathalie pour l'inauguration de leur nouvel établissement.

Et le double champion olympique de souligner « cette intelligence de mettre en œuvre une offre spéciale destinée aux spor-

tifs ». Il faut dire qu'entre les tarifs préférentiels, les menus adaptés, les offres d'accès au Fitness park, la possibilité de départ tardif et le parcours running, les athlètes sont plutôt choyés dans ce Première Classe. « À l'occasion de l'ouverture de l'hôtel, il nous semblait pertinent de créer les premiers Trophées du Racing Club Chartrain » déclarait Bertrand Jallerat.

Ainsi les clubs Chartres Métropole Handball, Rugby Chartres Métropole et Avenir Basket Chartres se sont vu remettre un trophée lors de cette soirée. Karine Dorange, maire adjoint aux sports, s'est réjouie « de voir Bertrand et Nathalie créer ce projet car chaque fois qu'ils lancent quelque chose, c'est toujours une réussite. » Et de fait, si l'imposante stature des athlètes soulignait l'aspect sportif de la soirée, la présence élégante de Charlotte Gonter, miss Eure-et-Loir

2015, donnait la note glamour à cette inauguration festive et conviviale, dont personne n'aurait manqué à l'appel...

INFOS PRATIQUES

HÔTEL PREMIÈRE CLASSE
43 bis, rue des Pierres Missigault
Zone de la Torche
28630 Barjouville
Tél. : 0 892 23 05 91

Le Grand Monarque hier et aujourd'hui

En 1900, le Grand Monarque est déjà classé dans la 1^{ère} édition du Guide Michelin comme le meilleur hôtel de la ville. Avec ces quelques « Polaroids », revivez l'histoire de notre maison à travers les décennies, suivant les modes de son époque. Hier Georges et Geneviève, aujourd'hui Bertrand et Nathalie, et demain ? Qui de Paul, Alexandre, Hugo, Arthur ou Blanche reprendra le flambeau et poursuivra cette aventure passionnante ?

Si les styles évoluent et les générations se succèdent, certaines choses ne passeront pas : la tradition gastronomique, l'amour de la vigne et bien sûr, ce sens inégalé de l'accueil qu'ont les Jallerat.



Façade jour



Façade nuit



Les cuisines



La Cour

HISTOIRE



Chambre



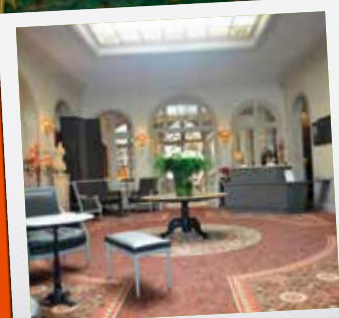
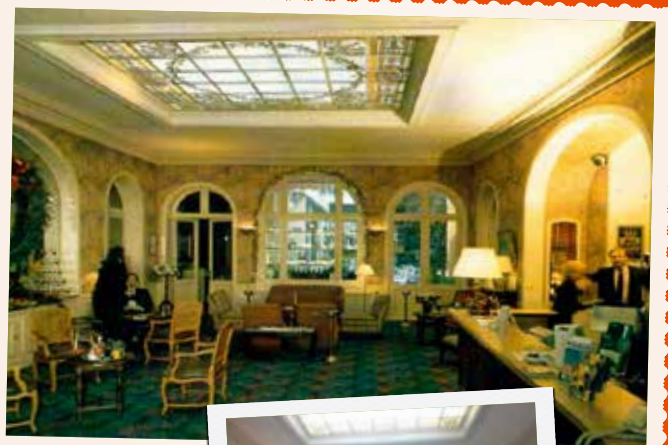
Salon Cordoue



Le Georges*



L'équipe



Le hall

Retrouvez nos coups de cœur, amis, idées de sortie...

Faites de votre étape au Grand Monarque un séjour culturel et gourmand. Flâner, admirer et goûter : les sorties ne manquent pas, les occasions de soutenir de belles œuvres non plus. Retrouvez ici quelques-uns de nos coups de cœur...



● Déambuler pendant Chartres en Lumières

Manifestation emblématique de notre ville, Chartres en Lumières est un parcours lumineux exceptionnel de la mi-avril à la mi-octobre chaque année

26 sites appartenant à un patrimoine historique exceptionnellement riche sont éclairés dès la nuit tombée et jusqu'à une heure du matin. À voir absolument : la cathédrale Notre-Dame classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO, l'ancien palais épiscopal, les églises, les ponts, les lavoirs des bords de l'Eure, la collégiale Saint-André, le Théâtre à l'italienne, la Médiathèque... Au-delà de la prouesse technologique consistant à projeter des formes et des images sur les façades des bâtiments de la ville donnant parfois l'impression que le monument bouge, qu'il s'effondre ou se reconstruit, c'est surtout du rêve que l'on vient chercher. Laissez-vous emporter par ces décors oniriques, vous y découvrirez avec émerveillement toutes les richesses culturelles et architecturales d'une ville qui se met à briller de mille feux.



● Admirer les toiles de Béatrice Roche Gardies

Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, elle a exercé le métier de graphiste, avant de devenir peintre.

Élève du peintre Philippe Lejeune pendant 7 ans, du docteur en esthétique Franck Senaud, et formée avec les meilleurs peintres portraitistes et paysagistes actuels, elle a aussi conçu des vitraux, réalisés pour l'église Sainte-Bernadette de Versailles, dans les ateliers Loire à Chartres.

À la rentrée, elle propose son exposition « Provence » à La Cour. Les tableaux de cette exposition ont tous été réalisés dans les vignes autour du Barroux au printemps 2015, avec le plaisir de peindre sur le motif, en plein air devant le paysage, et la difficulté de saisir l'essentiel avant que la lumière ne tourne, avant que les nuages ou la pluie n'obscurcissent le ciel, et bien sûr, le chevalet de campagne lesté d'une grosse pierre à cause du mistral.



● Faire du mécénat culturel

Tout comme David Douillet (cf p.37), à qui Nathalie a offert le « trophée de Pèlerin » afin qu'il découvre cette pâtisserie, goûtez au fameux gâteau orné du labyrinthe et soutenez un projet de mécénat culturel.

Grâce à un partenariat entre le Grand Monarque et la ville de Chartres, pour chaque Pèlerin vendu à la Maison Monarque, un euro sera reversé en faveur du futur Centre d'Interprétation de la Cathédrale (projet parvis).

Une belle occasion de lier l'utile à l'agréable puisqu'en offrant cette spécialité Terres d'Eure-et-Loir vous contribuez directement à la mise en valeur de notre patrimoine...



● Soutenir Face au Monde

« J'ai rencontré Bertrand et Nathalie il y a une dizaine d'années autour de l'association Face au monde. Nous avons organisé ensemble une compétition de golf pour récolter des fonds et depuis nous sommes restés très proches. Le Grand Monarque est un endroit qui personnifie très bien l'hôtellerie française, entre tradition et modernité. Ils organisent beaucoup de rencontres avec les écrivains, des artistes, c'est un hôtel qui vit. Il y a souvent des conférences avec les auteurs. J'apprécie énormément la vie intellectuelle de cet hôtel. Face au Monde est une très belle association qui redonne un visage humain aux enfants du tiers-monde. Bertrand et Nathalie sont des gens de grand cœur. Ils nous ont énormément soutenus en mobilisant toutes les entreprises qu'ils connaissaient. » Nelson Monfort, parrain de l'association.



Face au Monde est une association qui met en œuvre les moyens matériels, financiers et humains pour apporter secours, soins et assistance aux enfants du tiers-monde. Elle agit en faveur du traitement des pathologies des nourrissons, enfants et jeunes adultes victimes des difformités de la face quelles qu'en soient les origines ou la nature.

www.faceaumonde.fr



● Flâner dans le Perche

Le château de La Ferté-Vidame, abrita de nombreux hôtes illustres parmi lesquels Louis de Rouvroy duc de Saint-Simon (le mémorialiste), Jean-Joseph de Laborde (banquier de la cour de Louis XV et Louis XVI), Louis-Philippe I^{er} Roi des Français. L'actuel château compte parmi les plus belles ruines monumentales françaises de la fin du XVIII^{ème}.

Dans un environnement exceptionnel, les amoureux de nature pourront découvrir le territoire à travers de nombreux sentiers de randonnées. L'un d'entre eux vous mènera à la découverte de la chapelle médiévale Saint-Pierre de Réveillon, véritable joyau dans son écrin de verdure. Du château, il ne reste plus aujourd'hui que les ruines, le parc et les communs appelés Petit Château.

Ce Petit Château nécessite d'importants travaux de restauration. Pour lui redonner vie, le Conseil départemental vient de confier son aménagement intérieur au Grand Monarque afin d'en faire un hôtel haut de gamme. « Un projet passionnant et très attirant » pour Bertrand Jallerat se réjouissant de « faire vivre un lieu historique comme celui-ci ».



● Cueillir ses fruits et légumes

Visitez l'un des producteurs du Grand Monarque ! L'exploitation familiale des Jardins d'Imbermais vous propose sa cueillette et son marché à la ferme.

Profitez ainsi de fruits et légumes de saison sains et mûrs à point, à cueillir par vous-mêmes, ou tous frais cueillis dans la boutique, cultivés avec des techniques respectueuses de la nature.

Découvrez également les fleurs à cueillir, les volailles et les autres produits fermiers. Une belle idée de sortie en perspective !

Pour prendre le temps de faire découvrir la nature à vos enfants, les Jardins d'Imbermais sont un lieu privilégié. Ils vous accueillent tout au long de l'année. Brouettes, sécateurs et barquettes sont prêtés sur place. N'oubliez pas de vous munir de bottes, et de cabas ou paniers...

Les Jardins d'Imbermais :
28500 Marville-Moutiers-Brûlé.

Infos cueillette :
02 37 38 31 04
ou www.jardins-imbermais.fr

Une banque
qui partage
la même vision
que vous

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

Vos contacts à Chartres : 02 38 84 56 37



CIC BANQUE PRIVÉE

BANQUE PRIVÉE DU DIRIGEANT D'ENTREPRISE

| A MEMBER OF CIC PRIVATE BANKING |



ouverture





Salon de thé ■ Snacking sucré-salé ■ Épicerie ■ Pâtisserie ■ Confiserie

**Maison
MONARQUE**
Boutique gourmande

Maison Monarque ■ 49, rue des Changes - Place de la Cathédrale ■ 28000 Chartres
Tél. 0 234 400 400 ■ maison@monarque.fr

www.monarque.fr

© photos : Armand Lombard et droits réservés, www.monarque.com

a3 assurfinance

**VOTRE AGENT GÉNÉRAL
MMA**

+ Chartres + Illiers-Combray
+ Maintenon + Épernon

+ Magali Lenfant
+ Christian Weckenmann
+ Jacques Beldon

**NOUS ASSURONS
VOS BESOINS**

- + Professionnels
- + Entreprises
- + Santé, Prévoyance, Retraite
- + Transports et Flottes
- + Construction
- + Privé (auto, habitation, mutuelle,...)

Un seul N° 02 37 36 40 00
E-mail : a3@mma.fr



Votre 1^{er} réseau social d'assurance



Rendez-vous

Cette nouvelle saison gourmande
et culturelle vous promet de jolies surprises,
alors demandez le programme !

Octobre 2015



- Vendredi 2 :** Nelson Montfort
- Mercredi 7 :** La cave de Monsieur **
- Jeudi 8 :** Happy hour des Grands Crus *
- Vendredi 9 :** Soirée Jazz
Les Amuse-Gueules
- Samedi 17 :** Vacances de la Toussaint
- Dimanche 25 :** Heure d'hiver

Novembre 2015



- Dimanche 1^{er} :** Toussaint
- Lundi 2 :** Reprise des cours
- Mercredi 4 :** La cave de Monsieur **
- Vendredi 6 :** Soirée Disco
- Mercredi 11 :** Armistice
- Jeudi 12 :** Happy hour des Grands Crus *
- Vendredi 20 :** Picasso Mania
- Vendredi 27 :** Soirée Mets et Bulles

Décembre 2015



- Mercredi 2 :** La cave de Monsieur **
- Jeudi 10 :** Happy hour des Grands Crus *
- Vendredi 11 :** Soirée Mets et Bulles
- Samedi 19 :** Vacances de Noël
- Jeudi 24 :** Réveillon
au Grand Monarque
- Vendredi 25 :** Déjeuner de Noël
au Grand Monarque
- Jeudi 31 :** Réveillon de la St-Sylvestre

Janvier 2016



- Vendredi 1^{er} :** Menu du jour de l'an
au Grand Monarque
- Lundi 4 :** Reprise des cours
- Mercredi 6 :** La cave de Monsieur **
- Jeudi 7 :** Épiphanie
- Jeudi 14 :** Happy hour des Grands Crus *
- Vendredi 29 :** Soirée vins
& gastronomie (menu Paulée 2015)

Février 2016



- Mercredi 3 :** La cave de Monsieur **
- Samedi 6 :** Vacances scolaires
- Mardi 9 :** Mardi gras
- Jeudi 11 :** Happy hour des Grands Crus *
- Dimanche 14 :** Saint-Valentin
musicale avec P. Chekler
- Lundi 22 :** Reprise des cours
- Vendredi 26 :** Jazz à Courre

Mars 2016



- Mercredi 2 :** La cave de Monsieur **
- Jeudi 10 :** Happy hour des Grands Crus *
- Vendredi 11 :** Soirée Hippie Chic
- Dimanche 27 :** Déjeuner de Pâques

Avril 2016



Vendredi 1^{er} : Art & Gastronomie

Samedi 2 : Vacances scolaires

Mercredi 6 : La cave de Monsieur **

Jeudi 14 : Happy hour des Grands Crus *

Lundi 18 : Reprise des cours

Mai 2016



Dimanche 1^{er} : Fête du travail

Mercredi 4 : La cave de Monsieur **

Jeudi 5 : Ascension

Dimanche 8 : Victoire 1945

Jeudi 12 : Happy hour des Grands Crus *

Dimanche 29 : Fête des mères

Juin 2016



Mercredi 1^{er} : La cave de Monsieur **

Jeudi 9 : Happy hour des Grands Crus *

* Découvrez les trésors de notre cave... Nouveauté de la saison 2015-2016, 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 avant sur notre site, dans la newsletter du mois et sur Facebook. Rendez-vous chaque 2^{ème} jeudi du mois de 18h30 à minuit sans réservation. ** Autre nouveauté de la saison proposée par Bertrand et Nathalie, chaque 1^{er} mercredi du mois, les droits de bouchon sont offerts au Georges ! Associez vos propres bouteilles au menu gastronomique de notre chef Nicolas Mendès. En sommelier avisé, vous définissez vous-même votre accord mets-vins ! Réservations au 02 37 18 15 15.



NOUVELLE BMW SÉRIE 2 GRAN TOURER.

À partir de **340 €/mois*** sans apport, entretien et garantie inclus.

Nouvelle
BMW Série 2
Gran Tourer

www.bmw.fr

Le plaisir
de conduire

BMW EFFICIENT DYNAMICS.
MOINS D'ÉMISSIONS. PLUS DE PLAISIR.

BMW CHARTRES - THIREAU SAS

Parc des Propylées - 28000 Chartres - Tél. 02 37 880 880

Consommations en cycle mixte de la Nouvelle BMW Série 2 Gran Tourer : 4,1 à 6,4 l/100 km. CO₂ : 108 à 149 g/km selon la norme européenne NEDC.

* Exemple de loyer pour une BMW 214d Gran Tourer Première en Location Longue Durée sur 36 mois et pour 45 000 km. 36 loyers linéaires hors assurances facultatives : 313,24 €/mois. Contrat national d'entretien facultatif au prix de 26,76 €/mois pour 36 mois et/ou 45 000 km (au 1^{er} des deux termes atteint) comprenant l'entretien, l'assistance du véhicule, le véhicule relais panne catégorie B pendant 5 jours maximum, souscrit auprès de BMW Finance. Coût total du contrat d'entretien : 963,36 €. Offre réservée aux particuliers valable pour toute commande d'une BMW 214d Gran Tourer Première avant le 30/06/15 dans les concessions BMW participantes. Sous réserve d'acceptation par BMW Finance SNC au capital de 87 000 000 € RCS Versailles B 343 606 448 TVA FR 65 343 606 448. Etablissement de Crédit Spécialisé agréé par l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution sous le n° 14670. Courtier en Assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 008 883. Vérifiable sur www.orias.fr. Consommation de la BMW 214d Gran Tourer Première : 4,1 l/100 km. CO₂ : 108 g/km selon la norme européenne NEDC. L'extérieur du véhicule comporte des équipements en option.

AGENDA

Octobre 2015		Novembre 2015		Décembre 2015		Janvier 2016	
J 1		D 1	Toussaint	M 1		V 1	Menu du jour de l'an
V 2	Nelson Montfort / Lynda Lemay	L 2	Reprise des cours	M 2	La Cave de Monsieur	S 2	
S 3		M 3	André Manoukian	J 3		D 3	
D 4		M 4	La Cave de Monsieur	V 4		L 4	Reprise des cours
L 5		J 5		S 5		M 5	
M 6		V 6	Soirée Disco	D 6		M 6	La Cave de Monsieur
M 7	La Cave de Monsieur	S 7		L 7		J 7	Épiphanie
J 8	Happy hour des Grands Crus	D 8		M 8	Anne Roumanoff	V 8	
V 9	Soirée Jazz	L 9		M 9		S 9	
S 10		M 10		J 10	Happy hour des Grands Crus	D 10	
D 11		M 11	Armistice	V 11	Soirée Mets et Bulles	L 11	
L 12		J 12	Happy hour des Grands Crus	S 12		M 12	Tchaïkovski - Récits du royaume des songes
M 13		V 13		D 13		M 13	
M 14		S 14	À tort et à raison	L 14		J 14	Happy hour des Grands Crus
J 15		D 15		M 15		V 15	La colère du tigre
V 16		L 16		M 16		S 16	
S 17	Vacances de la Toussaint	M 17		J 17		D 17	
D 18		M 18		V 18		L 18	
L 19		J 19		S 19	Vacances de Noël	M 19	
M 20		V 20	Picasso Mania	D 20		M 20	
M 21		S 21	Les cartes du pouvoir	L 21		J 21	
J 22		D 22		M 22		V 22	La Vénus à la Fourrure
V 23		L 23		M 23		S 23	
S 24		M 24		J 24	Réveillon	D 24	
D 25	Heure d'hiver	M 25		V 25	Déjeuner de Noël	L 25	
L 26		J 26	Chantal Ladesou - Nelson	S 26		M 26	
M 27		V 27	Soirée Mets et Bulles	D 27		M 27	
M 28		S 28		L 28		J 28	
J 29		D 29		M 29		V 29	Soirée Michel Troisgros
V 30		L 30		M 30		S 30	
S 31				J 31	Réveillon	D 31	

Février 2016		Mars 2016		Avril 2016		Mai 2016	
L 1		M 1		V 1	Soirée Art & gastronomie et Adamo	D 1	Fête du travail
M 2	Marie Tudor	M 2	La Cave de Monsieur	S 2	Vacances scolaires	L 2	
M 3	La Cave de Monsieur	J 3		D 3		M 3	
J 4		V 4		L 4		M 4	La Cave de Monsieur
V 5	Le système	S 5		M 5		J 5	Ascension
S 6	Vacances scolaires	D 6		M 6	La Cave de Monsieur	V 6	
D 7		L 7		J 7		S 7	
L 8		M 8	Monsieur de Pourceaugnac	V 8		D 8	Victoire 1945
M 9	Mardi gras	M 9		S 9		L 9	
M 10		J 10	Happy hour des Grands Crus	D 10		M 10	
J 11	Happy hour des Grands Crus	V 11	Soirée Hippie Chic	L 11		M 11	
V 12		S 12		M 12		J 12	Happy hour des Grands Crus
S 13		D 13		M 13		V 13	
D 14	Saint-Valentin musicale	L 14		J 14	Happy hour des Grands Crus	S 14	
L 15		M 15	Salut Salon	V 15		D 15	Pentecôte
M 16		M 16		S 16		L 16	
M 17		J 17		D 17		M 17	
J 18		V 18	Dispersion	L 18	Reprise des cours	M 18	
V 19		S 19		M 19	Des gens bien	J 19	
S 20		D 20		M 20		V 20	Éric Antoine
D 21		L 21		J 21		S 21	
L 22	Reprise des cours	M 22		V 22		D 22	
M 23		M 23		S 23		L 23	
M 24		J 24		D 24		M 24	
J 25		V 25		L 25		M 25	
V 26	Jazz à Courre	S 26	Deux hommes tout nus	M 26		J 26	
S 27		D 27	Déjeuner de Pâques	M 27		V 27	
D 28		L 28		J 28		S 28	
L 29		M 29		V 29	Le joueur d'échecs	D 29	Fête des mères
		M 30	Le bateau ivre	S 30		L 30	
		J 31				M 31	

www.chartresenlumieres.com

Les rendez-vous du Grand Monarque

Vivez toute l'année des soirées d'exception à La Cour, au Georges* ou au Madrigal en découvrant la nouvelle saison culturelle et gourmande concoctée par Bertrand et Nathalie...

Vendredi 2 octobre 2015 • 19h • Nelson Montfort



Dès 19 heures, retrouvez le commentateur sportif préféré des français et ami des Jallerat, accompagné de son invité surprise... Rencontre avec Nelson Montfort qui viendra présenter son nouveau livre recensant *Les Perles des journalistes sportifs* (Fortuna Éditions). Une amusante soirée en perspective suivie d'un dîner sportif avec l'auteur qui n'hésite pas à rire de lui-même se dédiant un chapitre... Entrée libre pour la signature. Dîner à 49 € comprenant apéritif, entrée, plat et dessert des sportifs, vins, eaux et café. Réservations au 02 37 18 15 15.

Vendredi 20 novembre 2015 • 20h • Picasso Mania



Cet automne, le Grand-Palais accueille Picasso et les artistes contemporains qui se sont confrontés à son œuvre depuis les années 1960. Lors de cette conférence Anne Chevé, diplômée de l'École du Louvre, présentera les diverses facettes de cette exposition du cubisme parisien aux graffitis des rues de New-York. Un dîner aux senteurs ibériques suivra la conférence. Soirée conférence et menu à 77 € par personne, boissons comprises.

Jeudi 24 décembre 2015 • Réveillon au Grand Monarque



Pour célébrer la nuit de Noël autour d'un réveillon raffiné.

MENU DE LA COUR (96 € boissons comprises :
coupe de Champagne, vins, eaux & café)

Crèmeux de cèpes et sa royale de potimarron
— Carpaccio de Saint-Jacques et topinambour à l'avruga
— Dos de bar rôti aux morilles, légumes racines émulsion
champignon — Le Goosto

MENU DU GEORGES
(98 € hors boissons)

Saint-Jacques, panais, bouillon d'un bortch — Truffe
simplement râpée, pâte riche, potimarron / châtaigne
et fève de tonka — Poularde au vin jaune, écrevisse
et asperges vertes — La clémentine chocolatée

Vendredi 25 décembre 2015 • Déjeuner de Noël au Grand Monarque



Profitez du déjeuner de Noël dans le cadre lumineux de La Cour.

MENU DE LA COUR (86 € boissons comprises : coupe de Champagne, vins, eaux & café)

Huître gélifiée à la pomme granny-smith — Marbré de foie gras et anguille fumée de Loire et poireaux
— Volaille fermière truffée, polenta crémeuse cœur coulant au vin jaune — Mangue-Jivara

SOIRÉES À THÈME AU GRAND MONARQUE

Jeudi 31 décembre 2015 • Soirée Jazz pour le réveillon



Finissez l'année en beauté en swinguant au rythme entraînant du BSBG. Cette musique est faite pour la danse, alors profitez-en, tout en dégustant votre menu de réveillon.

MENU DE LA COUR (131 € boissons comprises :

2 coupes de Champagne, vins, eaux & café)

Tartare de homard / royale de fenouil — Salade folle autour du homard — Surf and turf de homard — Filet de bœuf, purée truffée — Le Citron-Noisette

MENU DU GEORGES

(178 € hors boissons)

Langoustine royale, « mayo corail » pomme verte et céleri — Bar petit bateau à la crème de caviar — Sorbet au champagne rosé — Bœuf à la royale — Variation de textures autour des chocolats Grand Monarque

Vendredi 1^{er} janvier 2016 • Menu du jour de l'an au Grand Monarque



Démarrez l'année en beauté autour d'un délicieux menu concocté par nos chefs...

MENU DE LA COUR (86 € boissons comprises :

1 coupe de Champagne, vins, eaux & café)

Crevette impériale des marais charentais en habits de fêtes — Céviche de thon rouge façon Rossini — Dos de maigre à la fève de tonka mousseline de salsifis — Sucette glacée chocolat au lait, mangue, vanille

MENU DU GEORGES

(70 € hors boissons)

Opéra de foies gras d'oie — Saint-Jacques, crème de choux fleur et couteau persillé — Poularde et homard, polenta d'asperges vertes — Vacherin minute vanille, mangue, passion

Dimanche 27 mars 2016 • Menu de Pâques au Grand Monarque



Pour fêter Pâques, le Grand Monarque vous accueille autour de deux menus de saison.

MENU DE LA COUR

(66 € boissons comprises)

Œuf surprise — Tartare de thon rouge et légumes printaniers condiment citron — Selle d'agneau roulée au chorizo paëlla de fregola sarda — Barrette chocolatée chocolat / caramel / cacahuète

MENU DU GEORGES

(77 € hors boissons)

Anchois fumé bellota, assaisonné comme un taboulé — Tartelette friande, l'œuf mollet pourri de truffes — Agneau de lait au piment d'Espelette, gnocchi au pesto et aubergine / parmesan — Variation autour des grands crus cacao Barry

Dimanche 29 mai 2016 • Fête des mères



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

MENU DE LA COUR

(66 € boissons comprises)

Cappuccino de trompettes de la mort et noix de cajou — Salade folle aux asperges vertes et œuf mollet en habit noir — Lotte croustillante aux légumes du printemps, émulsion au lait d'amandes — Citron / fraise

MENU DU GEORGES

(77 € hors boissons)

Asperge verte à la crème de truffes — Crabe royal aux agrumes, navets pickles et vichyssoise de petit pois — Filet de bœuf barbecue, pomme maxime / tomate et basilic — Pistache / framboise / fenouil

Les soirées dégustation

Vendredi 27 novembre 2015 • 20h30 • Soirée Mets et Bulles



Au cours de cette pétillante soirée, dégustez un menu gastronomique tout en découvrant ou redécouvrant la maison Devaux de Bar sur Seine et particulièrement notre fameuse cuvée Blanche, spécialement créée pour le Grand Monarque.

MENU GASTRONOMIQUE (112 € boissons comprises)

Saint-Jacques et foie gras iodé — Omble chevalier, mousse de lait à la noisette et quinoa — Volaille truffée sous la peau, risotto verde, topinambour et écrevisse — Fraîcheur mangue-coriandre

Vendredi 11 décembre 2015 • 20h30 • Soirée Mets et Bulles



Appréciée des grands de ce monde, la maison Deutz perpétue chaque jour son héritage. Au cours de ce dîner tout Champagne, dégustez les différentes cuvées qui vous seront proposées. Chaque flacon de Champagne Deutz doit sa qualité au dévouement, à la méticulosité et à l'expertise d'hommes et de femmes passionnés.

MENU GASTRONOMIQUE (112 € boissons comprises)

Maquereau mariné au mirin, carotte et acras — Tartelette de crabe royal, avruga et condiments — Sole au poivre timut, galet de pommes de terre et huîtres — Douceur granny smith / litchi

Vendredi 29 janvier 2016 • Soirée Vin et Gastronomie



Chaque année, la Paulée nous amène à convier un grand chef pour prendre les fourneaux du Grand Monarque. Nous souhaitons vous permettre de découvrir cet événement en dégustant le menu concocté par Michel Troisgros lors de la Paulée 2015. Et pour accorder ce dîner aux vins de Loire, vous dégusterez les vins du Domaine de F. Crochet à Sancerre et du Domaine de S. Brunet à Vouvray.

La Paulée comme si vous y étiez !

MENU GASTRONOMIQUE (112 € boissons comprises)

Racines et coquillages — Filet de sole au tamarin — Pigeonneau voyageur — Chèvre frais et Charolais — Qui a vu la fleur

Vendredi 1^{er} avril 2016 • Soirée Art et Gastronomie en Centre – Val de Loire



Anne Chevé, diplômée de l'École du Louvre, dévoilera les principaux attraits de Valençay. Mêlant art, grandes et petites histoires, elle racontera comment gastronomie et politique y firent bon ménage grâce à Talleyrand. La conférence sera suivie d'un repas dont les plats et les vins s'accorderont au sujet choisi. Une invitation au voyage... autour de la table. Menu à 77 € par personne, boissons comprises.

Les soirées musicales

Vendredi 9 octobre 2015 • 20h30 • Soirée Jazz à la Cour • Les Amuse-Gueules



Rentrez dans l'univers des Amuse-Gueules férus de gastronomie musicale saupoudrée de notes bleues décalées. De Rachmaninov à Piaf en passant par la Nouvelle-Orléans, vos semelles devraient vivre un moment agité contrairement à vos zygomatiques qui en redemanderont ! Show devant !

MENU (76 € boissons comprises)

Petites bouchées esprit St-Germain-des-Prés — Marbré de volaille et foie gras gelée de coings — Dos de lieu jaune en croûte de cèpes confit d'échalotes au Banyuls — Club sandwich pistache / mûre / champagne sorbet mûre / thé Chartres en Lumières

Vendredi 6 novembre 2015 • 20h30 • Soirée Disco



Pour revivre « 100 % Live » la féerie des années Disco, une rétrospective des plus grands succès à La Cour, chanteuse et musiciens, costumes et boule à facette, tenues Disco et paillettes de rigueur !

MENU (76 € boissons comprises)

Cluster roll crab — Coleslaw comme à New-York — Variation autour du black porc de Bigorre sauce smoked BBQ — Dôme vanille / cassis, glace pistache

Dimanche 14 février 2016 • Saint-Valentin musicale avec Paul Chekler



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

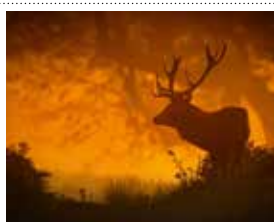
MENU DE LA COUR (86 € boissons comprises)

Petits bouchées des Valentins — Pressé de canard et foie gras aux fruits secs — Saint-Jacques de nos côtes rôties aux agrumes — La pomme d'amour

MENU DU GEORGES (87 € hors boissons)

Saumon confit, salade de fleurs du thymerais — Foie gras mariné au café blue mountain, fruit de la passion et mangue — Filet de veau, agnolotti buratta, confit de citron et câpres à queue — Pomme / poire / réglisse

Vendredi 26 février 2016 • 20h30 • Soirée Jazz à Courre



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

MENU (76 € boissons comprises)

Cromesquis d'escargots du Perche — Marbré de lapin du Bois Rouvray et foie gras à la bière de Beauce — Tournedos de biche sauce poivrade compotée d'airelles — Pannacotta café / chocolaté

Vendredi 11 mars 2016 • 20h30 • Soirée Hippie Chic



Du crochet, de la dentelle, des plumes et des fleurs... Années 70, insouciance et ambiance Woodstock, quand le Hippie et le Chic se rencontrent, c'est un patchwork de couleurs et de sons psychédéliques, en musique avec le groupe DS Live...

MENU GASTRONOMIQUE (76 € boissons comprises)

Granola au foie gras — Roll de radis noir et saumon mi-fumé au quinoa vinaigrette à l'huile de chanvre — Volaille fermière aux épices de Goa légumes ayurvédique — Cheesecake mangue / ananas / citron vert

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.

Olivier Bouttes
Ingénieur Patrimonial Régional

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



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

AU SERVICE DE VOTRE PATRIMOINE PARTOUT EN FRANCE



BNP PARIBAS
BANQUE PRIVÉE

La banque d'un monde qui change

bnpparibas.net/banqueprivatee

Au théâtre ce soir



53

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 récupérerez le soir même au théâtre.

Pour les spectacles en tarif A, nous vous proposons :

- Un dîner-spectacle à 76 € (64 € pour les moins de 25 ans) comprenant votre entrée 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 163 € 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 B :

Le dîner spectacle est proposé à 64 € (54 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 150 €.

Vendredi 2 octobre 2015 • Lynda Lemay • Décibels et des silences



20h30 • Durée : 1h30 • Tarif A

Pour la 1^{ère} fois, la chanteuse québécoise sera sur scène pour un duo acoustique et intimiste piano et guitare. Elle offrira ainsi un tour d'horizon de ses plus grands succès, revisités pour l'occasion.

Mardi 3 novembre 2015 • André Manoukian • 4tet



20h30 • Durée : 1h30 • Tarif B

André Manoukian ose le mélange du jazz traditionnel avec lequel il a grandi et des mélodies arméniennes de ses ancêtres. Une soirée surprenante et jubilatoire, où la musique explose toutes les frontières.

Samedi 14 novembre 2015 • À tort et à raison



20h30 • Durée : 1h45 • Tarif A

En 1946, à Berlin, le commandant américain Steve Arnold se retrouve face au célèbre chef d'orchestre, Wilhelm Furtwängler. Ce dernier se voit reprocher d'avoir continué à diriger la Philharmonie durant le régime hitlérien. Le commandant est bien décidé à mettre au grand jour la culpabilité du chef d'orchestre et ses malversations avec le régime nazi. À-t-il raison ou tort de l'accuser ? Michel Bouquet, au sommet de son art.

Samedi 21 novembre 2015 • Les cartes du pouvoir



20h30 • Durée : 1h50 • Tarif A

Dans le jeu des cartes du pouvoir, la trahison est-elle inéluctable ? L'adaptation française de la pièce de Beau Willimon (*House of Cards*) traite de l'évolution psychologique des personnages, lors de l'élection du candidat démocrate aux primaires américaines. Le tout dans une atmosphère de comédie de mœurs. Thierry Frémont a reçu le Molière 2015 du comédien dans un second rôle.

Jeudi 26 novembre 2015 • Chantal Ladesou • Nelson



20h30 • Durée : 1h45 • Tarif A

Retrouvez l'époustouflante Chantal Ladesou, entourée de six acteurs et d'un lapin nain, dans une pièce taillée sur mesure pour la tornade des comédies de boulevard. Venez assister à la rencontre choc de ces deux familles que tout oppose et qui devront pourtant, le temps d'un dîner, tenter de cohabiter.

Mardi 8 décembre 2015 • Anne Roumanoff • Aimons-nous les uns les autres



20h30 • Durée : 1h40 • Tarif A

Actrice accomplie, Anne Roumanoff recrée un monde à elle toute seule, miroir déformant de nos comportements et de nos petites manies. Anne Roumanoff ose tout !

Mardi 12 janvier 2016 • Tchaïkovski • Récits du royaume des songes



20h30 • Durée : 2h avec entracte • Tarif A • Cie 3^e étage.

Avec 16 premiers danseurs, solistes et danseurs de l'Opéra de Paris

Ce ballet a été conçu par le danseur étoile Josua Hoffalt dans la plus grande tradition de théâtralité et d'artifices du Palais Garnier. Il est interprété par une distribution hors du commun, associant décors, lumières, maquillages, effets originaux et costumes fastueux de l'Opéra de Paris. Un spectacle onirique qui ravira petits et grands.

Vendredi 15 janvier 2016 • La colère du tigre



20h30 • Durée : 1h40 • Tarif A

Un géant de la politique, Clémentine et un géant des arts, Claude Monet, amis de longue date, passent quelques jours ensemble au bord de l'Atlantique. Deux caractères bien trempés, deux hommes à l'ironie célèbre, que l'âge n'a pas rendus plus sages. Monet a détruit des *Nymphéas* promis à l'Orangerie, une occasion pour le Tigre de piquer l'une de ses plus mémorables colères.

Vendredi 22 janvier 2016 • La Vénus à la fourrure



20h30 • Durée : 1h30 • Tarif A

Thomas Novachek, metteur en scène new-yorkais à la carrière peu florissante, vient d'adapter *La Vénus à la fourrure* tirée du livre de Sacher-Masoch. Après une journée catastrophique de casting pour le rôle principal féminin, il est sur le point de quitter son bureau lorsqu'une ultime candidate se présente. Marie Gillain a reçu le Molière 2015 de la Meilleure Comédienne et le spectacle a été nommé comme Meilleure pièce du Théâtre privé.

Mardi 2 février 2016 • Marie Tudor



20h30 • Durée : 2h • Tarif B • Avec Cristiana Reali, mise en scène de Philippe Calvario

Deux femmes vêtues de deuil dans un tombeau, voilà l'amour tel qu'il est décrit par Victor Hugo. Dans cet univers profondément masculin, une Reine se débat, tente de rester debout, luttant pour avoir le droit d'aimer.

Vendredi 5 février 2016 • Le Système



20h30 • Durée : 1h45 • Tarif A

1715, c'est la Régence et la France est ruinée. Un joueur de cartes passionné de mathématiques apporte une double innovation pour renflouer les caisses : le billet de banque et la bourse. L'auteur dépeint une société de puissants prêts à toutes les manœuvres pour que leur monde ne leur échappe pas. L'Histoire se répéterait-elle ?

Mardi 8 mars 2016 • Monsieur de Pourceaugnac



20h30 • Durée : 1h45 • Tarif B

Créée par la troupe de Molière pour le divertissement du Roi le 6 octobre 1669 à Chambord, cette pièce en trois actes, rarement montée aujourd'hui, reprend quelques-uns des grands thèmes de prédilection de l'auteur : le mariage, l'argent, la maladie. Pour les amateurs d'un art total, avec théâtre, danse, musique, décors et costumes.

Mardi 15 mars 2016 • Salut Salon



20h30 • Durée : 2h avec entracte • Tarif B

Salut Salon est un quatuor féminin créé à Hambourg en 2000 par quatre musiciennes qui impressionnent par leur féminité, leur sensibilité, leur virtuosité et la diversité de leur répertoire : classique, airs populaires, chansons, jazz, pop, bruitages... le tout avec un peu d'acrobatie et surtout une formidable maîtrise musicale. Une prestation aussi hilarante qu'époustouflante tant sur le plan musical que visuel : du grand art !

Vendredi 18 mars 2016 • Dispersion



20h30 • Durée : 1h • Tarif B

Un trio classique du drame bourgeois : la femme, le mari, l'amant. Mais dans cette pièce l'amant n'est pas présent, il est un fragment de la mémoire de Rebecca. Vérité, fantasme, traumatisme ? Voilà le puzzle que le mari tente de démêler. La forme qu'il choisit est violente : l'interrogatoire. Mais Rebecca est hantée par la violence de l'Histoire ; de toutes les catastrophes de l'Histoire. Tout se superpose dans son quotidien et dans sa mémoire.

Samedi 26 mars 2016 • Deux hommes tout nus



20h30 • Durée : 1h40 • Tarif A

Sébastien Thiéry signe ici une pièce drôle et absurde sur ce que sa génération connaît plutôt bien : le black out. Que s'est-il passé hier soir ? Voici la question phare de deux collègues qui se réveillent un matin... nus, et dans le même lit. C'est le point de départ d'un incroyable quiproquo. Une pièce qui plonge le spectateur dans la complexité humaine et sociale.

Mercredi 30 mars 2016 • Le bateau ivre



20h30 • Durée : 1h45 • Tarif B

La rencontre de trois monstres sacrés du théâtre : Denis Podalydès, Jean-Louis Trintignant et Jacques Bonnaffé.

Vendredi 1^{er} avril 2016 • Salvatore Adamo



20h30 • Durée : 1h30 • Tarif A

50 ans de carrière, 500 chansons, plus de 100 millions de disques vendus à travers le monde... On pourrait continuer ainsi à énumérer les records et les statistiques, mais Salvatore Adamo a toujours préféré les lettres aux chiffres, les notes aux comptes. Comme une invitation à la rêverie, laissez-vous enchanter le temps d'une soirée, par les magnifiques mélodies de Salvatore Adamo.

Mardi 19 avril 2016 • Des gens bien



20h30 • Durée : 1h55 • Tarif A

Boston, quartiers pauvres. Margie, mère célibataire d'une adulte handicapée, se débat pour s'occuper de sa fille et trouver du travail, sans se départir d'un humour glacé qui la fait tenir debout. Sur les conseils de ses amies, elle retrouve la trace de Mike, son ancien amour, issu comme elle de la classe ouvrière mais devenu un médecin reconnu. Convaincue qu'il peut lui trouver du travail, elle s'invite à son domicile et remue le passé. Miou Miou a été nommée aux Molières 2015 dans la catégorie Molière de la Comédienne dans un spectacle de Théâtre Privé.

Vendredi 29 avril 2016 • Le joueur d'échecs



20h30 • Durée : 1h30 • Tarif A

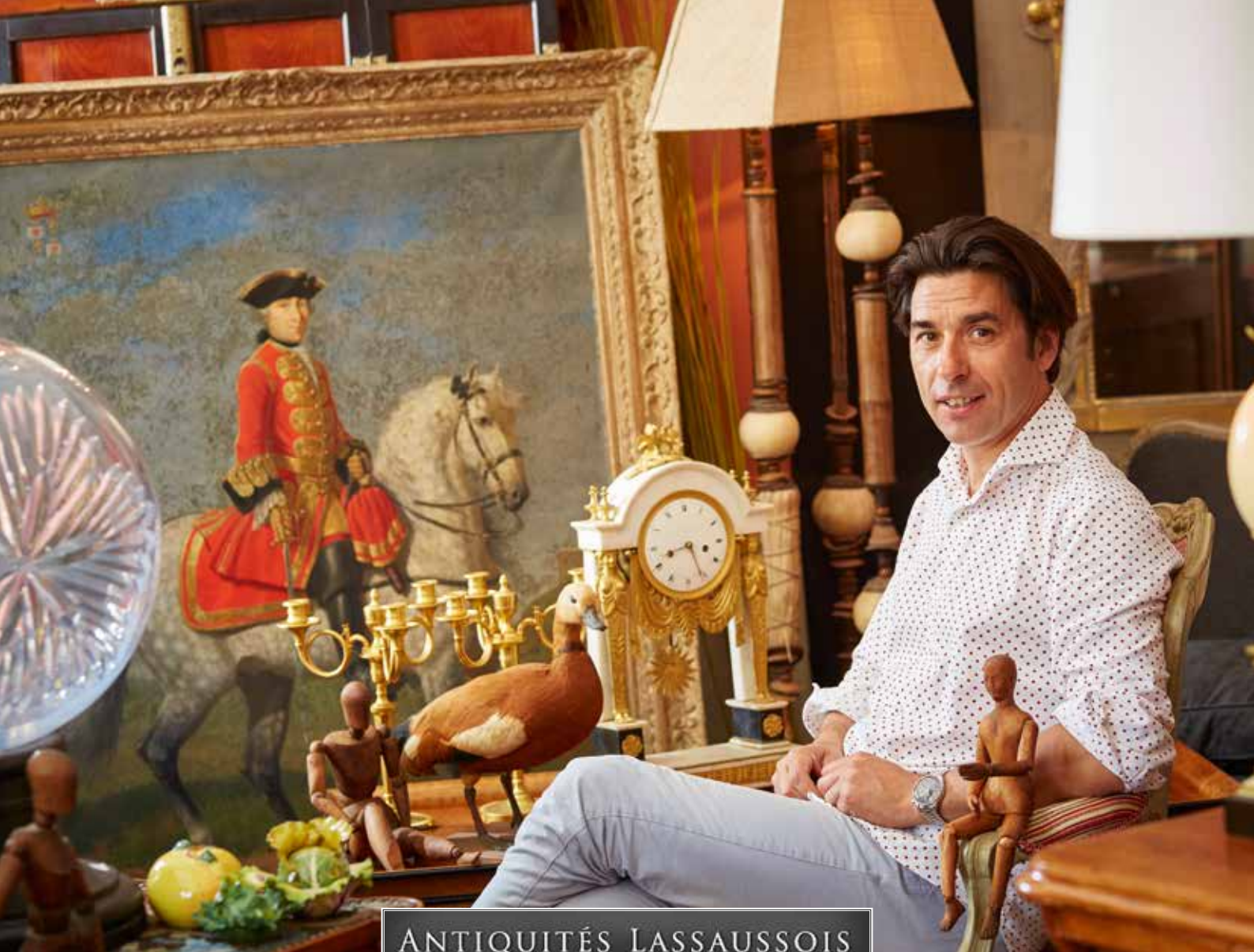
Fuyant la guerre, Stefan Zweig prend le bateau qui l'emporte en Amérique du Sud. Pendant la traversée, un combat s'engage qui le passionne, ainsi que tous les voyageurs : au-dessus d'un jeu d'échecs s'affrontent le champion du monde Csentovic, qui n'a jamais perdu une partie, et le mystérieux Monsieur B, qui vient d'échapper aux griffes de la Gestapo. Qui gagnera ? L'intelligence et la culture ont-elles encore une chance dans ce monde qui sombre dans la barbarie ? Aux Molières 2015, Francis Huster est nommé dans la catégorie Meilleur seul en scène.

Vendredi 20 mai 2016 • Éric Antoine • Magic Délirium



20h30 • Durée : 2h • Tarif A

Avec *Magic Délirium*, Éric Antoine propose un grand spectacle de music-hall inédit, encore plus étonnant, plus délirant, plus spectaculaire que les précédents shows, ajoutant notamment une bonne dose de « grande illusion » et de technologie à l'habituel mélange d'humour-magie-philosophie-musique-danse-vidéo.



ANTIQUITÉS LASSAUSSOIS
ACHATS - VENTES - ESTIMATIONS

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

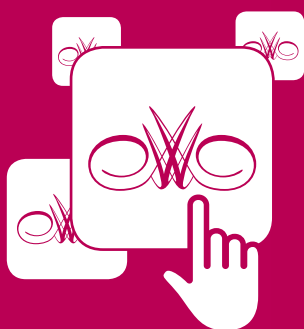
AUX PUCES DE SAINT-OUEN
MARCHÉ BIRON - ALLÉE 2
STANDS 146 147 148
85, RUE DES ROSIERS - 93400 SAINT-OUEN

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

DU SAMEDI AU LUNDI
DE 10H À 18H

www.ANTIQUITESLASSAUSSOIS.COM





Idée cadeau

À votre service

Confiance, honnêteté et adaptabilité... tels sont nos engagements pour vous accompagner tout au long de votre étape au Grand Monarque. Nous sommes à votre écoute et à votre service avant votre arrivée, pendant votre séjour et après, en restant en contact par les réseaux sociaux, notre newsletter et notre site internet.

• Nos outils

Par ailleurs, toute la famille du Grand Monarque est désormais directement accessible depuis votre smartphone ou votre tablette ! Téléchargez sans plus tarder notre nouvelle application et retrouvez toutes les informations concernant vos établissements préférés : le Georges*, le Madrigal, La Cour, le Spa Beby, Maison Monarque, 11 Cours Gabriel et le Bistrot de la Cathédrale.

• Notre boutique en ligne

Pratique, vous gagnez du temps pour réserver votre table ou votre chambre. Plus besoin de vous déplacer non plus pour gâter ceux qui vous sont chers : nos coffrets cadeaux sont vendus directement en ligne. Et les idées ne manquent pas pour offrir le présent idéal, pour les petites ou les grandes occasions. Du cours de cuisine au dîner en amoureux, du soin au Spa à la nuit d'hôtel, il y a forcément une offre qui vous correspond. De bonnes idées donc à offrir ou se faire offrir et disponibles 24 heures sur 24.

INFOS PRATIQUES

Hôtel Le Grand Monarque
22, place des Épars - 28000 Chartres

www.monarque.fr
Tél. : 02 37 18 15 15
info@monarque.fr
Réservations au 02 37 18 15 15.



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

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



SAP, UNE SOLUTION ADAPTÉE À CHAQUE ENTREPRISE

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

58 %
des clients
de SAP
sont des PME

75 %
de nos clients ont
moins de
16 utilisateurs

SAP Business
One

Votre logiciel de gestion
Votre intégrateur

OPTI ONE
OPTIMISER LA PERFORMANCE

COMPTABILITÉ
& FINANCE
COMPTABILITÉ

ADMINISTRATION
DES VENTES
DES VENTES
ADMINISTRATION

ACHATS
& APPROVISIONNEMENTS
& APPROVISIONNEMENTS
ACHATS

STOCKS
& LOGISTIQUE
& LOGISTIQUE
STOCKS

GESTION
DE PRODUCTION
DE PRODUCTION
GESTION

GESTION DE LA
RELATION CLIENT (CRM)
RELATION CLIENT (CRM)
GESTION DE LA

SERVICE
APRÈS-VENTE
APRÈS-VENTE
SERVICE



PARIS - CHARTRES - NANTES
T. 02 37 84 16 00 • F. 02 37 84 16 05
4, rue des Vieux Capucins - 28000 CHARTRES
contact@opti-one.fr • www.opti-one.fr

LES COTTAGES DE VERONIQUE

Une résidence privée à Chartres,
dans un parc unique de plus de deux hectares.



AVIRON
PROMOTION

construisons votre avenir



Découvrez un quartier résidentiel, idéalement situé sur les hauteurs de Chartres, avec une vue imprenable sur la Cathédrale.

- Des maisons ou des appartements du T1 au T5
- Des prestations haut de gamme
- Un environnement calme et arboré
- Une résidence BBC / Défiscalisation Pinel

lescottagesdeveronique.com



L'agence



AVIRON
CONSEIL IMMOBILIER

www.aviron-immo.fr

INFORMATIONS/COMMERCIALISATION

AVIRON CONSEIL IMMOBILIER

1, Place Cazalis - 28000 CHARTRES

Tél. 02 37 300 400 - accueil@daviron-immo.fr