

Gastronomie

Christophe Vuillard, 30 ans de fidélité au Grand Monarque

Directeur des restaurants du Grand Monarque à Chartres, Christophe Vuillard célèbre cette année trente ans de carrière au sein de l'établissement. Trois décennies marquées par la fidélité à une maison qu'il ne pensait d'abord rejoindre que durant deux ans.

ANAIS BODINEAU

Arrivé à l'hôtel du Grand Monarque, à Chartres, le 1^{er} septembre 1996, Christophe Vuillard n'imaginait pas y construire l'essentiel de sa carrière. Originaire de Morez, dans le Jura, il quitte alors son département natal après une dizaine d'années à y avoir travaillé. Un ami lui parle d'une opportunité au Grand Monarque. « Je suis venu me présenter et ça a matché tout de suite », se souvient-il. À son arrivée, il envisage pourtant d'y rester seulement deux ans. Mais les projets portés par la famille Jallerat, propriétaire de l'établissement, le convainquent rapidement de rester.

Une carrière remplie d'histoires

D'abord maître d'hôtel, il gravit progressivement les échelons jusqu'à devenir directeur des restaurants. Lesquels comptent notamment le Georges, distingué par une étoile au Michelin depuis 17 ans. Au fil des années, il participe au développement du Grand Monarque tout en conservant une même ligne de conduite : placer le client au centre de ses préoccupations.

« Pour moi, la chose la plus importante, c'est l'accueil des clients. Dès qu'on aime bien accueillir un client, il se sent bien. »

Cette philosophie lui vaut une reconnaissance nationale. En 2023, il figure parmi les finalistes du titre de

directeur de salle de l'année décerné par Gault & Millau.

Au cours de sa carrière, Christophe Vuillard a vu défiler de nombreuses personnalités. Parmi elles, il évoque avec admiration les grands chefs passés à la Paulée des vins de Loire, comme Pierre Gagnaire, Régis Marcon ou Emmanuel Renaut.

S'il continue à prendre autant de plaisir dans son métier, c'est aussi grâce au plaisir de transmettre.

« J'insiste toujours sur la formation des jeunes », explique-t-il. Qu'ils

soient issus de la restauration ou non, il accompagne les nouveaux collaborateurs afin de leur transmettre les codes du service et l'esprit de la maison.

À quelques années de la retraite, Christophe Vuillard reste très investi dans l'avenir du Grand Monarque. Il garde une dernière ambition en tête.

« Si, avant ma retraite, il y a une deuxième étoile qui arrive, c'est bien. Après, je peux partir tranquille. » Un souhait partagé avec le chef, Thomas Parnaud. ●



Christophe Vuillard, directeur des restaurants au Grand Monarque. PHOTO D'ARCHIVES

Un nouveau prix pour le Georges



Le chef, Thomas Parnaud. PHOTO D'ARCHIVES

Avec trois macarons Écutable et la note maximale de A au Resto Score, Le Georges, restaurant du Grand Monarque, vient de décrocher le prix de la viande durable.

Au Grand Monarque, la démarche Écutable résulte d'un travail acharné depuis plusieurs années autour des circuits courts, du respect des saisons et de la réduction de l'impact environnemental.

« Écutable, c'est mettre un point d'orgue sur des choses que l'on fait au quotidien », explique le chef Thomas Parnaud. L'octroi du label repose sur un audit complet qui analyse l'ensemble du fonctionnement d'un établissement.

Pour obtenir la certification, chaque

élément doit être justifié. « Tout est vérifié et vérifiable », insiste le chef. Factures, contrats, fournisseurs, consommation d'énergie ou organisation du travail sont passés au crible.

Plusieurs distinctions pour le Grand Monarque

Cette rigueur a permis au restaurant gastronomique Le Georges d'obtenir directement la distinction maximale avec trois macarons Écutable.

L'établissement a également décroché la note A au Resto Score, un indicateur qui évalue la performance globale d'un restaurant en matière de responsabilité sociétale et environnementale. Au cœur de cette démarche figure un réseau de plus

de soixante producteurs partenaires avec lesquels le restaurant travaille en direct. « Ce sont surtout des producteurs qui guident nos cartes », souligne Thomas Parnaud. Les menus évoluent donc au rythme des saisons et des disponibilités des produits. Cette logique a également valu au Grand Monarque le prix de la viande durable décerné par Écutable. Une distinction qui récompense le recours à des filières respectueuses du bien-être animal et de l'environnement.

Pour le chef, cette reconnaissance est avant tout la validation d'une méthode de travail : « Il n'y a pas de choses exceptionnelles. C'est du bon sens. » ● ANAIS BODINEAU

Concert