ÉVÉNEMENT ■ Le restaurant du Grand Monarque participe, pour la première fois, aux Dîners d'Épicure

Gastronomie et patrimoine au menu

C'est un événement mondial qui a pour objectif de faire la promotion de la cuisine française à travers la planète. Les dîners d'Épicure débarquent à Chartres.

Hélène Bonnet
helene.bonnet@centrefrance.com

C'est le créateur de la pêche Melba, de la poire Belle-Hélène ou encore de la crêpe Suzette. En 1903, il rédige la première édition du *Guide culinaire*, un livre de 5.000 recettes, devenu la bible des professionnels. Pour le 175e anniversaire de la naissance d'Auguste Escoffier, Chartres accueillera l'un des dîners d'Épicure 2021, jeudi 28 octobre, au Grand Monarque.

De Hong Kong à New York, cette manifestation se tiendra le même jour dans plus de trente pays, sur tous les continents. Le Grand Monarque, qui participe pour la première fois à cet événement, sera le seul établissement de la région Centre-Val de Loire à proposer le menu des Dîners d'Épicure, à près de cent quarante convives.

Le choix des mets a été réalisé par trois anciens chefs du Ritz, le célèbre établissement de la place Vendôme, à Paris, créé en 1898 par César Ritz et un certain Auguste Escoffier. « Le *Guide culinaire* d'Escoffier est l'un de mes livres de chevet. C'est le premier homme qui s'est fait appeler "chef". Il a montré qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bases. La modernité n'empêche pas de conserver un socle de traditions », explique Thomas Parnaud, chef étoilé du restaurant Le Georges au Grand Monarque qui sera intronisé disciple d'Escoffier, à l'occasion de ce repas.

ÉQUIPE. Le dîner d'Épicure sera réalisé par Thomas Parnaud *(à droite)*, chef du restaurant étoilé Le Georges, et Romain Baudron *(2e à droite)*. L'événement est organisé par Bertrand Jallerat, directeur du Grand Monarque, en partenariat avec Philippe Rossat, directeur de C'Chartres Tourisme *(à gauche)*. PHOTO : QUENTIN REIX

Restauration de la cathédrale

L'office de tourisme de Chartres Métropole est associé à cette opération, orchestrée par la Fondation Auguste Escoffier et l'association Disciples Escoffier International. « Le dîner d'Épicure est commercialisé sur notre billetterie en ligne. Cet événement est un beau symbole du redémarrage du tourisme, après les deux années que nous venons de passer. Il coïncide avec le retour des touristes étrangers, notamment asiatiques, qui viennent pour notre patrimoine mais aussi pour notre gastronomie », souligne Philippe Rossat, directeur de la Société publique locale C'Chartres Tourisme.

Le chef étoilé Jean Bardet, nommé "cuisinier de l'année" par le *Gault et Millau*, en 1985 et 1992, sera présent au Grand Monarque pour ce dîner. « C'est un grand épicurien, le premier cuisinier à avoir fait pousser ses légumes », note Bertrand Jallerat, directeur du Grand Monarque.

Dans chaque établissement participant, une action caritative accompagnera les festivités. Les bénéfices du dîner d'Épicure du Grand Monarque, proposé au tarif de 140 € par personne (vins compris), seront reversés à l'association Chartres sanctuaire du monde, qui finance des travaux de restauration dans la cathédrale. « C'est un beau trait d'union entre la gastronomie, le tourisme et l'international », s'enthousiasme Philippe Rossat. Bertrand Jallerat espère, de son côté, que ces dîners d'Épicure « pourront être pérennisés à Chartres dans les années à venir ». ■

Pratique. Dîner d'Épicure, jeudi 28 octobre, à 20 heures, au Grand Monarque, place des Épars, à Chartres. Tarif : 140 € par personne (vins compris). Réservations au 02.37.18.15.15 ou sur le site chartres-tourisme.com.

LE MENU

Apéritif/cocktail. Champagne Comte de Cheurlin "Cuvée Auguste Escoffier".

Signé Nicolas Sale. Déclinaison d'un canard entre tradition et modernité : consommé, magret séché et pomme tapée en guise d'amuse-bouche ; foie gras mi-cuit, pulpe de raisin à la moutarde de Chartres ; pain paillasse grillé ; dim-sum de confit de canard, bouillon au vinaigre de cidre. Vin : montlouis sur Loire "Le Grand clos" 2019 de Xavier Weisskopf.

Signé Michel Roth. Homard sauce Newburgh orange-cardamome, céleri caramélisé et kumquats confits. Vin : sancerre 2020 François Crochet.

Signé Guy Legay. Paleron de bœuf "Belle époque". Vin : saint Nicolas de Bourgueil Frédéric Mabileau.

Fromage. Tomme de Beauce à l'huile d'achillée mille-feuille et vinaigre de safran de Samuel de Smet. Cidres "Nectar" de Julien Thurel.

Signé Eddi Benghanem. Croustillant au chocolat Manjari, nougatine acidulée à la fève de cacao. Vin : banyuls Reserva domaine de la Tour Vieille.