

N° 10 - Saison 2022-2023



Grand MONARQUE



L'hospitalité durable
Un esprit de famille

NOS
CERTIFICATIONS



Plus que des mots,
des actes !

"Parce que la réussite collective passe par l'action de chacun"

Nous nous engageons
pour l'environnement
en vous proposant des
produits éco-responsables
à votre image



reforestACTION

En 2021, grâce aux commandes de produits fabriqués en France et en Europe, passées par nos clients

2001

ARBRES ONT ÉTÉ PLANTÉS
PAR EURODOR

avec Reforest'Action au Pérou,
dans la forêt Amazonienne.

*Et l'aventure continue en 2022
dans la région de l'Assam, en Inde.*



300
TONNES DE CO₂
STOCKÉES



8004
MOIS D'OXYGÈNE
GÉNÉRÉS



6003
ABRIS POUR
ANIMAUX CONSTRUITS



2001
HEURES DE
TRAVAIL CRÉÉES



Edito

L'hospitalité durable, un esprit de famille...

Créer, inventer et se remettre en cause sont les bases de notre métier d'hospitalité. Telle une pièce de théâtre, nos maisons s'offrent à vous en constante évolution.

En 2022, ces évolutions ne se limiteront plus dans notre offre mais désormais dans la philosophie même de nos maisons. Quelle restauration, quel collaborateur pour quel client... ? Du snacking à la haute gastronomie, nos maisons et nos offres doivent plus que jamais être le reflet de ce qui nous entoure.

« La gueule de l'endroit et les tripes du bonhomme »... Cette inspiration n'est pas nouvelle pour une maison familiale comme le Grand Monarque mais elle sera, désormais, vitale.

Un des tous premiers hôtels en France à décrocher le label Clef Verte en 2020 pour une hôtellerie durable, Le Monarque met l'accélérateur sur un fonctionnement global qui intègre tous les codes d'une exploitation la plus vertueuse. Sans oublier les connexions aux milieux naturels qui ont toujours été la base de notre inspiration, des vignobles, des jardins aux milieux forestiers.

C'est avec des chefs de cuisine inspirés comme Thomas au Georges, Benoit à Racines ou Romain à La Cour que nous sélectionnons les fournisseurs en cohérence avec cette démarche durable. C'est avec des sommeliers comme Nicolas, récemment distingué par le prix AIG 2022 du meilleur sommelier de France ou Thibault, que nous mettons en valeur les terroirs viticoles qui nous entourent. La Paulée en est la plus belle image depuis près de quarante ans.

Ainsi, nous vous invitons à découvrir la « Framboisière », nouvelle maison d'hôtes en Sologne de la collection les « Maison Blanche » où nous produisons notre miel ainsi que des fruits, des légumes et des œufs...

D'autres projets fourmillent, nous mourrons d'impatience d'achever ces tentations dans la mesure où elles pourront aboutir cette quête de l'équilibre.

N'oublions pas la transmission, chère à notre famille qui voit nos 5 enfants œuvrer dans le même esprit et qui se rapprochent doucement mais sûrement de ces maisons de famille...

La modernité est la tradition mise au goût du jour...

Bertrand & Nathalie Jallerat



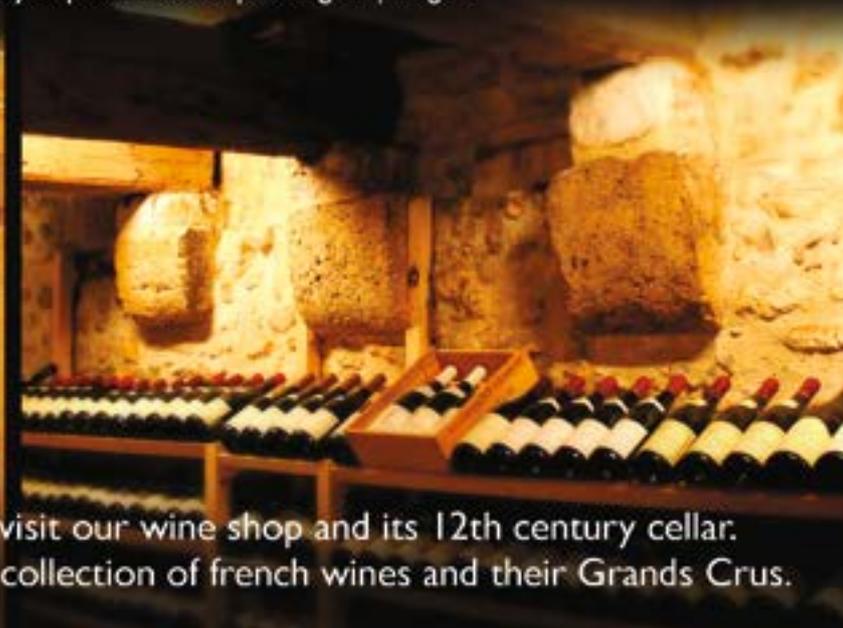
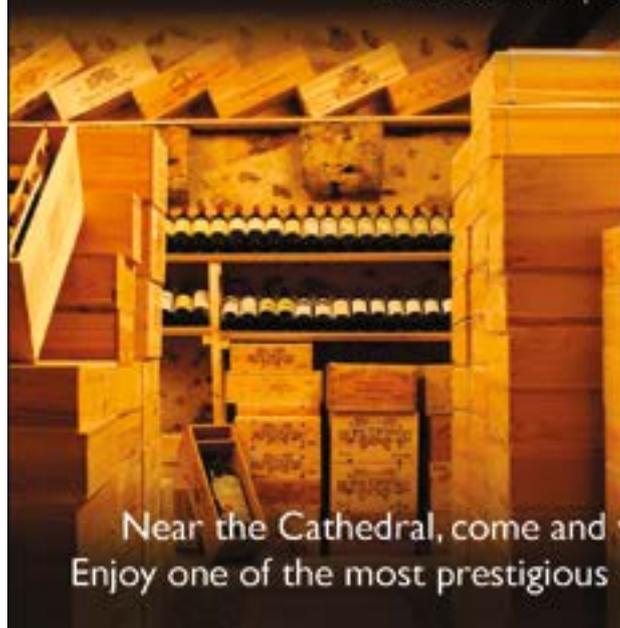
Vins de Prestige

La Cave du Marché

A quelques mètres de la Cathédrale de Chartres, retrouvez les plus grands vins du monde dans notre cave d'exception.



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



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

www.lacavedumarche.com



13 rue des Changes
28 000 Chartres

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

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

SOMMAIRE

- 7 L'hospitalité durable
- 10 Les Canons, Club d'œnologie du Grand Monarque
- 11 Grâce au Jardin, la nature locale dans l'assiette étoilée



Esprit Monarque p. 15

- 15 Céréales, le nouveau terrain de jeu des chefs
- 18 Esprit de famille, les valeurs en héritage
- 24 Cave à eaux de vie et Salon confidentiel
- 26 Bistrot Racines souffle sa première bougie
- 30 Dînez en lumières
- 33 Les cours de cuisine du Grand Monarque
- 35 Maison Blanche Collection
- 39 Miel, potager, poulailler se conjuguent à la Framboisière

Bien-être p. 41

- 42 Spa et Salon Haute Coiffure
- 46 Nouveauté 2022 Le drainage lymphatique méthode Renata França

En vue p. 48

- 49 Ohé la Paulée
- 51 Paulée 2022 Chef Olivier Nasti
- 53 Union Européenne des Forestiers au Grand Monarque pour leur congrès
- 54 Healthynomie Les recettes céréalières saines et gourmandes

Rendez-vous p. 57

- 57 À découvrir en exclusivité...
- 61 Vers un jardin plus vertueux
- 63 Les coups de cœur de Nathalie
- 67 Calendrier
- 69 Au théâtre ce soir

Le magazine by MONARQUE est édité une fois par an pour le compte du Grand Monarque 22, place des Épars 28000 Chartres

Directeur de publication :
Bertrand Jallerat

Responsable d'édition & communication :
Nathalie Jallerat

Rédactrice en chef :
Nathalie Jallerat

Ont participé à ce numéro :
Laurent Gaullier,
Jean-Luc Péchinot,
Anne-Marie Palluel,
Gilles Van Peteghem,
Laurence Haloche,
Nos équipes et tous nos annonceurs qui ont rendu possible son édition.

Mise en page et Impression :
Imprimerie Chauveau
7 avenue Gustave Eiffel
28630 Gellainville

Parution Août 2022

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Août 2022.

ISSN 2490-807X.

© photos : droits réservés,
Arnaud Lombard
Laurent Séminel
François Delaunay
Jeanne Verset
Nicolas Leduc
Bernard Galéron

Swiss Life, des solutions *expertes*



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

Contactez votre agent général d'assurance



Fabrice Dromard

fabrice.dromard@rema-assurances.fr

Tél. : 06 86 21 11 21

5, rue Max Cousin - ZI du Quai

28210 Nogent-le-Roi

N° Orias 08046367



THE i4

100% ÉLECTRIQUE

BMW DREUX
7 BOULEVARD DE L'EUROPE
C.CIAL PLEIN SUD
28500 VERNUILLET
02 37 38 94 20

BMW CHARTRES
14 RUE GILLES DE ROBERVAL
ZONE ARCHEVILLIERS
28630 NOGENT LE PHAYE
02 37 880 880



Consommation d'énergie électrique de la BMW i4 : 16,1 à 22,5 kWh/100 km. Autonomie en mode électrique : 416 - 590 km. Autonomie en mode électrique en ville : 471 - 686 km. Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂ plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons, 78180 Montigny-Le Bretonneux.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo #SeDéplacerMoinsPolluer

L'hospitalité durable



Tourné vers l'avenir, le Monarque s'engage dans une démarche RSE qui vise l'excellence et définit votre hôtel de demain. Une implication totale et positive, qui enveloppe les activités internes et externes de l'entreprise, une approche globale qui s'adresse aux clients et aux collaborateurs.

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) définit l'intégration volontaire par les entreprises des préoccupations sociales et environnementales de leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes. Elle représente leur contribution aux enjeux du développement durable. Une entreprise qui pratique la RSE va donc chercher à avoir un impact positif sur la société tout en étant économiquement viable.

En 2022, le Grand Monarque s'est engagé volontairement auprès de Global Compact dans une démarche de progrès et d'échanges de pratiques vertueuses concernant les droits de l'Homme et préservation de l'environnement. Dans l'hôtellerie et

la restauration comme dans les autres domaines, il s'opère une indispensable mutation pour passer d'une économie « insouciante » vers une économie plus réfléchie dans laquelle la RSE se pose comme une évidence comportementale dont le Monarque fait preuve depuis longtemps.

Bertrand JALLERAT : « *Le Monarque est un hôtel qui date de plusieurs siècles, situé en centre-ville, donc sans légitimité RSE originelle, contrairement à un établissement neuf qui peut prendre en compte tout l'aspect environnemental dès sa conception. C'est donc un véritable challenge au présent mais surtout au futur pour nous et nos équipes. Nous en avons la volonté et la motivation. Notre famille a une sensibilité particulière à la nature, c'est une valeur environnementale ancrée que nous inculquons à nos enfants avec Nathalie. Cet esprit est dans notre ADN et nous a toujours permis de faire preuve de bon sens et de prendre de bonnes initiatives. Le Monarque développe désormais une politique basée sur le principe du « 80/20 » en ciblant ses actions pour un maximum d'efficacité* »

De nombreuses actions déjà mises en place.

Le Grand Monarque a été le premier établissement de la chaîne Best Western à obtenir le label « Clef Verte » en 2020, démontrant ainsi que l'environnement était au cœur de ses priorités en remplissant divers engagements à travers des améliorations concrètes. Une politique dont le client peut profiter

Grand MONARQUE
Hôtel & Spa

**L'HOSPITALITÉ DURABLE
UN ESPRIT DE FAMILLE**

NOS VALEURS :

- Authenticité
- Transparence
- Convivialité & Partage
- Respect des produits et des Hommes
- Pédagogie

NOS OBJECTIFS :

- Devenir acteur du changement
- Service de qualité durable
- Impliquer nos collaborateurs
- Valoriser nos déchets
- Sensibiliser nos clients
- Inciter nos consommateurs

LE GRAND MONARQUE EST LABELISÉ CLEF VERTE :
Soutien aux projets - Grâce au Jardin - et - Club des Bâtisseurs -
Dons reversés à l'association - Ecole Comestible -
Plus de 30 producteurs locaux salésiens.
Développement de l'hébergement en pleine nature avec
La Fermebioisier - Maison Blanche Sologne.
Actions en faveur de l'apiculture urbaine et forestière.
Engagement et sensibilisation des équipes.
Création d'un parking à vélos sécurisé pour nos collaborateurs.
Accueil pour nos clients disposant d'un véhicule électrique.
Engagés dans la réduction de tous nos types de déchets...
... et bien d'autres actions à découvrir.

Clef Verte

16,3 / 20 Note décernée par la CCI d'Eure-et-Loir

Logos sociaux : Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn, YouTube

avec des actions visibles durant tout son parcours dans l'établissement.



En chambre, il peut désormais constater et mesurer une réduction des déchets : gobelet carton et bouteille plastique supprimés et remplacés par du verre, produits d'accueil sous forme de mignonnettes remplacés par des éco-pompes. Concernant la consommation d'eau, des mousseurs, pommeaux de douche économiseur d'eau et chasses d'eau double flux sont installés. Dans un souci de suppression des emballages plastiques, les éponges à chaussures sont remplacées par des cirouses à chaque palier.

Afin de réduire la consommation électrique, chaque remplacement d'ampoule est fait avec la technologie LED basse consommation tandis que des détecteurs avec minuterie ont été installés aux endroits adaptés.

La gestion du linge est un des postes qui impacte le plus l'environnement au sein d'un établissement hôtelier par sa consommation d'eau et d'énergie, ses déchets et ses produits détergents. La sensibilisation des clients est donc primordiale. A cet effet, le Monarque vous laisse la possibilité de changer le linge de toilette uniquement à la demande en le déposant dans la douche ou la baignoire.

Dans nos restaurants, le client se voit proposer des produits privilégiant un approvisionnement local et 100% français. En témoigne la carte des producteurs qui vous

accompagne tout au long de votre repas sur la table étoilée du Georges, gage d'une information transparente qui se veut aussi pédagogique. Thomas PARNAUD et son équipe se font ambassadeurs du goût de la région Centre Val de Loire avec les associations. Le tour des terroirs et Les disciples d'Escoffier. Derrière cette philosophie se cache une réelle sensibilisation qui amène au long terme à un cercle vertueux : *« Plus un client vient au Monarque, plus il consomme local. »*

Dans les différents points de restauration, la perte est réduite au minimum ! Les déchets sont évidemment triés pour un recyclage optimisé et les chefs Thomas PARNAUD, Romain BAUDRON et Benoit CELLOT s'emploient à utiliser les produits dans leur quasi-intégralité afin d'éviter le maximum de déchets à l'image de la peau des légumes utilisée pour des fonds de sauce. Un bon sens qui s'applique aussi avec une politique d'approvisionnement et une gestion des stocks effectuées selon les périodes, les coûts matières et surtout en fonction du nombre de couverts.



Des qualités et des valeurs mises en avant par le récent titre de « Maître Restaurateur » :

Face à l'ampleur du phénomène de « No-show », le Georges demande désormais une garantie sur la réservation. Pour chacune d'entre elle, dix centimes sont reversés à l'association « École comestible ». Un moyen efficace de lutter contre le gaspillage de tables non-honorées mais aussi une marque de respect et de contribution sociale.

Comme pour le linge, l'impact environnemental des restaurants a été diminué avec la suppression des nappes il y a plusieurs années, *« déjà une évidence »* à l'époque pour la direction du Monarque.

Une solidarité tournée vers le territoire :

Une institution comme le Monarque s'engage dans une participation active et engagée pour le département : parrainage d'un lion au zoo refuge La Tanière, création du Club des neuf bâtisseurs ayant pour but le financement des vitraux de la Cathédrale de Chartres, sponsors de plusieurs clubs de sport chartrais et associations comme la commune libre de Saint-Brice, co-organisatrice de la Paulée.

Des démarches écologiques pérennes :

La marche à pied est privilégiée par une grande partie du personnel pour venir travailler. Le vélo rencontre un beau succès, soutenu par la direction, qui offre un accompagnement financier à l'achat et met à disposition un parking sécurisé spécifique pour ce moyen de transport.

Le parking privé de l'hôtel, déjà équipé de deux bornes électriques depuis de nombreuses années, passe à sept et s'adapte ainsi au développement du parc de véhicules électriques des clients.

Apiculture urbaine : trois ruches sont présentes sur le toit du Spa et assurent une belle récolte annuelle tandis que celles de Maison Blanche Sologne ont déjà produit 47 kg de miel en deux levées.

Un calorifugeage des réseaux de chauffage et eau chaude a été effectué pour conserver la chaleur aux endroits stratégiques.

Des collaborateurs sensibilisés et engagés dans une parfaite parité hommes / femmes.

La relation de confiance est inscrite dans l'ADN du Monarque, et se caractérise avec des collaborateurs impliqués dans leur entreprise et dans son évolution permanente. Une philosophie qui laisse autonomie et expression à chacun et qui souligne un attachement particulier qui se caractérise par une ancienneté du personnel plutôt rare dans la profession.

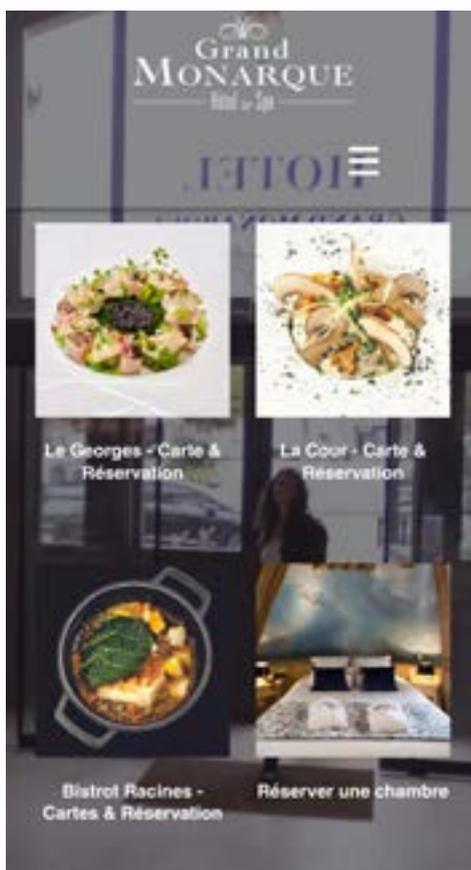
Le management coopératif en cuisine : Romain, chef de La Cour, fait régulièrement tourner son personnel d'une équipe à l'autre afin de développer une solidarité ainsi qu'un esprit de cohésion et de collaboration entre les deux. Les remerciements et la découverte sont aussi à l'honneur avec une sortie une à deux fois par an dans un restaurant de leur choix, une belle source de motivation et de team building. Un état d'esprit professionnel et collaboratif dont bénéficient la dizaine d'apprentis et la quarantaine de stagiaires qui franchissent les portes de l'établissement chaque année, signe d'un engagement fort en faveur de la formation.

Dématérialisation, tout le Monarque dans votre poche !

Pour cette rentrée 2022, l'ensemble du Monarque s'invite sur votre smartphone ! Le QR code disponible sur un élégant socle en bois vous permet en un clic d'obtenir toutes les informations sur les différents services proposés : menus et réservation des restaurants, carte du bar, réservation des chambres, rendez-vous Spa ou coiffure, privatisation d'espaces, coffrets cadeaux, Maison Blanche... Un atout numérique, simple et ludique qui permet la suppression de

nombreux documents papiers avec une actualisation en direct.

Dans cet esprit de dématérialisation, le client se verra proposer prochainement l'envoi de sa facture par email.



Le développement de l'approvisionnement en local est amené à se développer dans les deux prochaines années avec la collaboration de l'association Grâce au Jardin pour l'approvisionnement de fruits, légumes et aromates.

Pour la partie énergétique, les toits du Spa et du parking vont être équipés de 450 m2 de panneaux photovoltaïques, l'électricité sera réinjectée directement dans le circuit de l'hôtel et permettra d'alimenter les chargeurs de voitures ainsi que Maison Blanche Chartres.

Un suivi énergétique effectué par des détecteurs et autres instruments de mesure permettra de mettre en perspective les espaces en

surconsommation pour mieux cibler les actions à mettre en place.

Le Monarque se pose donc en acteur du changement par son contrôle des consommations d'énergie, son travail en local, l'exploitation de ses déchets et l'implication de ses collaborateurs. Une politique menée depuis plusieurs années qui ne cesse de se développer et que les clients peuvent ressentir au cours de leur expérience « monarchic' »



Monarque Application mobile

Réservez, restez informé,
consultez les menus
et les coffrets cadeaux
visitez nos espaces,
recevez nos news letter.



ŒNOLOGIE SAISON 2022-2023



Les Canons « Club d'œnologie du Grand Monarque »

Rejoignez-nous pour apprendre à déguster et décrire les vins.

Chaque année, « les Canons » vous propose un programme de cours de dégustation dans ses locaux au Grand Monarque, pour un apprentissage simple et convivial. De 20h à 23h cours d'œnologie, dégustation, dîner.

Aucune connaissance particulière n'est nécessaire.

Une salle de dégustation unique avec crachoirs individuels et verres adaptés. Vous pouvez choisir de suivre le cycle complet ou seulement les cours de votre choix.

Dégustation d'une large palette de vins selon les thèmes soigneusement sélectionnés par Frédéric Royant, Agent de Vignerons.

À la disposition de chaque participant :

- Une documentation sur le thème

abordé.

- La liste des vins dégustés.

- Un œnologue passionné pour répondre à vos questions.

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

Une sélection de vins à prix coûtant soigneusement sélectionnés.

PROGRAMME

Cours saison 22/23

• **Mardi 13 septembre 2022 :**

Au fil de la Loire

Présentation géographique cépages et types de vins multiples.

• **Mardi 11 octobre 2022 :**

Cap à l'Ouest

Présentation géographique et viticole de la Loire offrant une richesse unique.

• **Mardi 8 novembre 2022 :**

« Vins Natures »

Quel est le rôle du souffre ?

• **Mardi 13 décembre 2022 :**

Oranges, Oxydatifs, Mutés

Des vins incroyables à découvrir

• **Mardi 11 janvier 2023 :**

« Les Jeunes Vignerons à découvrir »

Accepter les imperfections et deviner le potentiel

• **Mardi 14 février 2023 :**

Cabernet Franc ou Pinot Noir ?

Appréhender la complexité de ces deux grands cépages

• **Mardi 14 mars 2023 :**

Péninsule Ibérique

Découvrir la richesse et la complexité de ces terroirs viticoles

• **Mardi 11 avril 2023 :**

Vent de Fraîcheur : altitude, océan, sol ?

Mineralité ou Acidité

• **Mardi 9 mai 2023 :**

Dégustation à l'aveugle : vins Blancs

Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par ses émotions.

• **Mardi 13 juin 2023 :**

Dégustation à l'aveugle : vins Rouges

Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par ses émotions.



Disponible en coffret cadeaux sur la boutique en ligne www.monarque.fr

Réservation indispensable :

02 37 18 15 15 selon disponibilité max 15 pers.

Lieu : Grand Monarque

22, place de Epars - 28000 Chartres

Tarifs en € : 1 cours : 55 € - 5 cours : 250 € - 10 cours : 500 €

Grâce au Jardin

“ La nature locale dans l’assiette étoilée ”

L'ancien curé de Saint Etienne en Drouais, Jean-Marie LIOULT, a changé de vocation et s’investit dans une nouvelle voie chargée de sens et de goût. Soutenue par la commune de Tremblay-les-Villages, le Pays Drouais, le Conseil Départemental et France Relance, l’association « Grâce au Jardin » est un projet dans l’air du temps, qui unit l’Homme, la Nature et la Gastronomie.

C’est à Tremblay-les-Villages, sur le hameau « Les Chaises » que sept hectares ont été mis à disposition de Jean-Marie LIOULT par l’Agglo du Pays de Dreux dans le cadre d’un bail. Un acte territorial qui a tout son sens pour développer l’agriculture tout en faisant de l’insertion. Cette surface est aménagée depuis l’année dernière pour accueillir 4 jardins et une forêt comestible avec des espaces partagés : un lieu de vie et de stockage, des serres, un forage domestique, un système d’irrigation et une mare. Un projet auquel s’est associé le Grand Monarque, défenseur du territoire local et qui retrouve dans cette aventure des valeurs humaines et gastronomiques qui lui sont chères.

J-M LIOULT, initiateur du projet : « Le point de départ a été le texte du pape François « Laudato Si » et le film « Demain » de Cyril Dion. J’ai beaucoup travaillé ce sujet pendant le premier confinement avec la volonté de créer un véritable écosystème qui permet de prendre soin de l’homme et de la nature. J’ai cette sensibilité écologique et un profond amour de la terre. Avant d’être prêtre, j’ai fait des



études agricoles. »

Deux idées définissent l’ADN d’une philosophie commune :

Cultiver des légumes en prenant soin de la terre et en redécouvrant les méthodes du maraîchage sol vivant*. Une démarche à laquelle le chef du Georges, Thomas PARNAUD, est sensible.

Prendre soin des femmes et des hommes en offrant un parcours de formation et d’insertion qui remobilise et développe l’estime de soi par l’acquisition de connaissances qui redonnent du sens au travail. Des valeurs proches du Monarque, maison de famille par excellence, et une philosophie qui s’inscrit tout droit dans sa démarche RSE.

L’objectif est de planter un maximum d’essences.

A la clé, des saveurs originales, retrouvées et surprenantes.

Une occasion de (re)découvrir certains légumes et de les proposer dans l’assiette étoilée du Georges.

**Les 15 premiers centimètres du sol abritent environ 90% de la vie souterraine. C’est grâce aux micro-organismes et aux champignons que la matière organique se transforme en humus et en nutriments pour les cultures. Les apports en matière carbonée ou azotée naturelle sont privilégiés sur un sol maintenu couvert en permanence.*



LE PROJET ET SES DIFFERENTS JARDINS :

Un jardin expérimental : En collaboration avec le lycée agricole de Nermont, c’est un lieu d’expérimentation, de partage et de transmission de méthodes culturelles, développées par quelques maraîchers pionniers, selon les principes du maraîchage sol vivant. Il permet d’approfondir ces méthodes et de les adapter au terroir de la Beauce et du Thymerais.

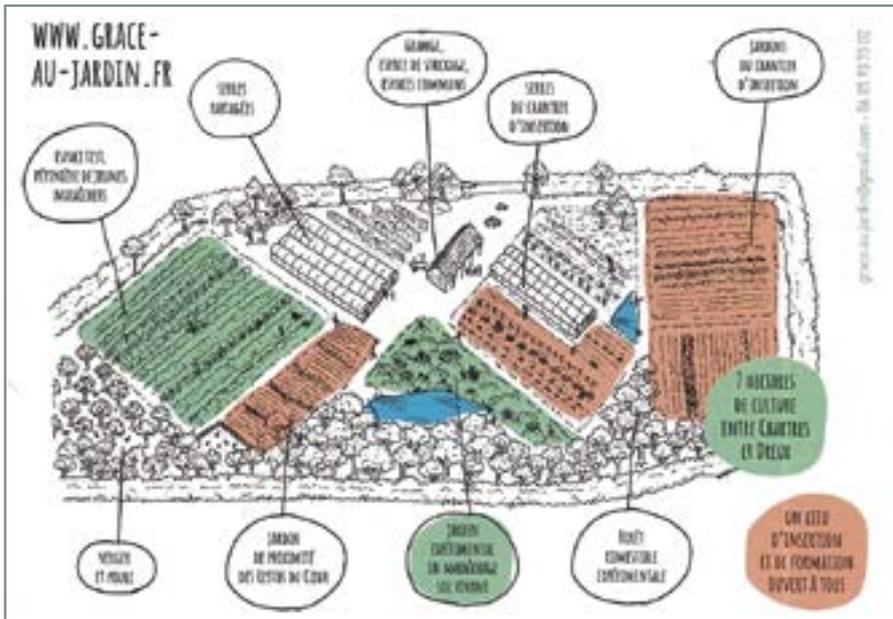
La ferme d’insertion : Elle est destinée à l’emploi-tremplin d’une dizaine de personnes en insertion, encadrées techniquement. Différents espaces de maraîchage, de plein champ, sur des buttes permanentes et en serres, permettront la production de légumes toute l’année. Le sol y est peu travaillé pour le laisser s’exprimer naturellement.

Le jardin de proximité : Il est géré par le GIP Relais et sera rejoint à l'avenir par les Restos du Cœur. Cultivés par des bénévoles, les légumes et les fruits frais du jardin alimentent les centres de distribution

des associations. Il profite des compétences des maraîchers voisins et des installations mutualisées avec les autres occupants du site.

L'espace - test : Véritable

pépinière pour jeunes maraîchers, il permettra de tester le métier avant qu'ils ne s'investissent eux-mêmes dans une installation. Il est un lieu de découverte et de partage des connaissances.



Rejoignez-nous :

« vous aussi participez au projet grâce au jardin bénévolement ou sous forme de Don »

Rendez-vous sur GraceauJardin.fr



Fin janvier, l'équipe du Grand Monarque de Chartres a troqué ses toques contre ses bottes pour venir planter quelques arbres. Un symbole fort qui marque le début d'une belle collaboration qui se concrétisera d'ici deux ans par la production et la livraison en direct au Georges de légumes rares et anciens, d'aromates et de fruits.

Thomas PARNAUD :

« Jean-Marie Lioult est venu nous voir pour nous présenter son projet qui nous a tout de suite plu. Nous nous sommes logiquement posés en partenaire. Au-delà de l'intérêt culinaire, il y a aussi un aspect social qui nous est cher. Le Monarque est une maison de famille avec des valeurs humaines et je suis pour ma part très sensible aux notions d'aide et de partage comme je peux le faire lorsque j'offre un pot au feu à Noël aux personnes seules ou démunies. C'est une démarche qui me ressemble, je suis sensible au rapport humain.

J'ai vu à travers ce projet de belles opportunités pour découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux goûts avec des graines anciennes aux souches originelles, des

aromates, des fruits et légumes qu'on ne connaît plus. Ce sera une vraie découverte qui revêt un aspect créatif pour moi et qui va enrichir le panel de notre offre gastronomique à l'avenir.

L'éducation du goût est importante pour le Monarque. Depuis Décembre, nous avons instauré la réservation responsable au Georges, à chacune d'entre elles, 10 centimes sont reversés à L'école comestible, association qui intervient dans les écoles pour éduquer ou rééduquer les jeunes au bien manger.

Au-delà, d'un approvisionnement direct pour le restaurant, la forêt comestible du projet va s'auto-gérer, se développer naturellement et nous proposer quelques surprises. Aujourd'hui, nous consommons 1500 espèces végétales alors qu'il en existe 7000. Grâce au Jardin est une véritable chance

pour découvrir tout ce qui est consommable. Ce sera une façon de se démarquer.

Notre cuisine est déjà très végétale, mais avec Grâce au Jardin, la réflexion sera différente. Ce qui m'intéresse, c'est de pouvoir utiliser ce que la forêt va donner, ce qui correspond à ma philosophie. La cuisine que je propose aujourd'hui n'est pas figée, elle évolue, toujours dans le respect du produit.

Nos clients sont sensibles à l'aspect local et le végétal commence à prendre une place importante. Nous savons aussi que la 2ème étoile passera par cet aspect. Ce n'est pas une démarche nouvelle, on y travaille davantage certes parce que nos clients y sont plus sensibles et la différence passe aussi par la communication. Je rappelle d'ailleurs que sur demande, nous proposons un repas entièrement végétal. »



Créons sur-mesure votre cadre de vie

Menuiseries PVC, aluminium, bois,
Portes d'entrée, Portes de garage,
Volets roulants & battants,
Portails & Clôtures, Stores banne,
Alarme, Service dépannage

*Fermetures Euréliennes
les fermetures qui vous conviennent !*



2 rue Charles Coulomb
28000 CHARTRES

@ : fermetureseureliennes@orange.fr
www.fermetures-eureliennes.fr



Grand
MONARQUE



Esprit Monarque

Céréales, le nouveau terrain de jeu des chefs

Le grand retour des céréales anciennes

Le PNNS (Programme national nutrition santé) encourage à faire la part belle aux aliments d'origine végétale et à privilégier les céréales complètes, les 150 membres de la Convention citoyenne pour le climat aussi. Il est vrai que les bonnes raisons de (re)découvrir les céréales anciennes, dont les apports nutritionnels valent largement, voire surpassent, ceux du blé et du riz, ne manquent pas.

• Des qualités nutritionnelles

Les céréales sont constituées à plus de 50% de glucides complexes (amidon), carburants indispensables du cerveau et des muscles. Elles ont une bonne teneur en protéines, dont la qualité est optimisée par l'association à celles de légumes secs comme dans les couscous (semoule et pois chiches) et minestrone (pâtes et haricots blancs).

Pour gagner deux à trois fois plus de fibres, de sels minéraux (magnésium, fer, zinc...), de vitamines B et E et de polyphénols antioxydants, il suffit de les choisir complètes plutôt que raffinées.

Un sérieux atout pour la santé :

Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses), une consommation de 90g (poids cru) par jour réduit de 20% à 25% le risque de cancer colorectal, de maladie cardio-vasculaire et de diabète de type 2.

• Celles qui contiennent du gluten

- Le blé de Khorasan

Originaire du Khorasan, une région située au nord-est de l'Iran, ce blé est depuis peu cultivé en Haute-Provence. Il se trouve en grains, à préparer comme du boulgour, en semoule ou en farine complète.

Son point fort : il appartient à la même famille que le blé, mais il apporte 10% à 25% de protéines, fibres, cuivre, fer, zinc, vitamines B1, B2 et B3 en plus.

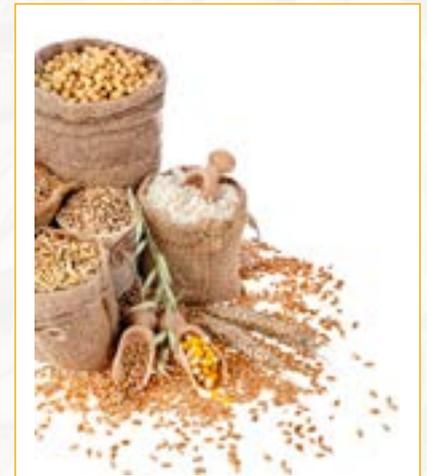
- L'épeautre

"Cousins" du blé tendre, petit et grand épeautres sont aujourd'hui produits dans plusieurs régions françaises : le petit épeautre de haute Provence bénéficie même d'une IGP (indication géographique protégée). Cette céréale robuste, qui ne nécessite ni engrais ni pesticide chimique, présente des teneurs records en protéines, fibres, fer, zinc, vitamines E et B3.

Son point fort : un gluten très digeste. Les personnes qui y sont sensibles tolèrent souvent le pain d'épeautre.

- L'orge

Originaire du Moyen-Orient, l'orge est de nos jours la troisième céréale la plus cultivée en France pour l'alimentation animale ou la production de bière, sous forme de malt. Mais l'orge mondé (à préférer à l'orge perlé) se trouve également en grains à cuire à l'eau et à servir en



C'est Cérès, déesse romaine des champs qui a laissé son nom aux céréales. Ce mot n'est en fait apparu qu'au XIX^e siècle, et auparavant, le terme « blés » servait à désigner l'ensemble des céréales confondues.

Une céréale est une plante cultivée pour ses grains, lesquels sont destinés à l'alimentation humaine et animale. On classe parmi les céréales essentiellement les graminées, aussi nommées poacées, mais aussi d'autres familles botaniques comme les polygonacées (sarrasin), les chénopodiacées (quinoa, amarante) et les pédaliacées (sésame). Mais ces trois dernières familles sont plus des pseudo-céréales.

salade composée, en poêlée avec des légumes ou encore en risotto.

Son point fort : il se distingue par son apport en bêta-glucanes, des fibres qui aident à réduire le taux sanguin de "mauvais cholestérol" (LDL).

- Le seigle

- Son point fort : il apporte des bêta-glucanes qui aident à stabiliser le cholestérol et est riche en potassium, vitamines B5 et E.

• Celles qui sont sans gluten

- Le millet

Largement consommé en Asie et en Afrique, le millet doit son succès à la tendance du sans gluten. Ses petits grains sont parfaits pour épaissir un potage ou farcir des légumes. Il peut aussi cuire dans du lait pour être servi en porridge ou en entremets.

Son point fort : sa bonne teneur en magnésium et son amidon très digeste, qui le rend idéal en cas de

syndrome de l'intestin irritable .

- Le sarrasin

Improprement appelé "blé noir", le sarrasin appartient à la même famille botanique que le quinoa. Sa farine donne naissance à de délicieuses galettes et à des pâtes : crozets en Savoie ou Soba japonais. Ses grains se cuisinent à l'eau ou en pilaf accompagnés de légumes.

Son point fort : il fournit d'excellentes protéines, des bêta-glucanes. Il est le



plus concentré en magnésium (30% de l'apport conseillé pour une belle galette).

- Le quinoa

Originnaire d'Amérique du Sud, il est cultivé en Anjou depuis une quinzaine d'années. Ses petites graines se dégustent en couscous ou en taboulé, sa farine sert à faire les pâtes à pain ou à tarte sans gluten. Sa "cousine", l'amarante, en vente depuis peu dans des magasins bio, a une composition nutritionnelle proche.

Son point fort : il appartient à la famille botanique des chénopodiacées, dont les protéines quasi parfaites ne nécessitent pas d'être associées à une légumineuse.

- Le sorgho

Aliment traditionnel en Afrique, sa culture se développe dans le sud de la France. Sa farine s'incorpore dans des pâtes à pain, galettes ou gâteaux (mélangée avec une farine de lentille ou de la poudre d'amande, pour une meilleure tenue). Ses grains se cuisinent comme du riz.

Son point fort : il est un peu plus riche en magnésium et en vitamine B6 que le blé.

PLATEAU GOURMAND - Thomas Parnaud, chef du restaurant "Le Georges", nous apprend à cuisiner et à consommer des céréales.

Aujourd'hui, manger des céréales est très tendance, mais surtout très sain. Pauvres en gras, riches en protéines

végétales et en sucre lent, ils n'ont que des bienfaits sur la santé. Le chef Thomas Parnaud nous présente une recette sucrée à base de céréales qu'il a concoctée avec son chef pâtissier Jerome Belleguette. Il nous livre également quelques astuces pour sublimer ces graines, en plat salé ou sucré.

T.P : *Finger céréales à l'abricot, dessert autour des céréales : le blé tendre avec le Craquelin en base du dessert, avec un fromage blanc un peu comme un petit-suisse, de l'avoine, le sésame noir qui vient dans ce glaçage sur le dessus et de l'abricot à l'intérieur avec du miel de Beauce. Évidemment toujours travailler les produits locaux.*

Manger des céréales c'est vraiment sain et gourmand : vous nous l'avez dit, vous nous le confirmez ?

T.P : *Oui ça fait partie intégrante de notre patrimoine gastronomique en France, ça n'a que des bienfaits, pauvres en gras, riche en protéines végétales, des bienfaits énergisants, beaucoup d'athlètes consomment des féculents avant de faire du sport.*

C'est votre spécialité ? Dans chaque plat les graines sont des agréments ?

Pas forcément le produit le principal ?

T.P : *Pas forcément, ça peut l'être selon les plats que l'on imagine et en fonction de la saisonnalité. On peut très bien le travailler*

comme un risotto notamment le petit épeautre se marie très bien en risotto.

C'est devenu un terrain de jeu incontournable aujourd'hui , un passage obligé pour la future génération de travailler ces produits ?

T .P : *Ce n'est pas un passage obligé mais c'est un terrain de jeu très intéressant et immense !*

Il y a une multitude de possibilités avec les céréales selon le type, donc obligation non mais c'est une alimentation qu'il ne faut pas négliger.

Y a-t-il de la pédagogie encore à faire en France ?

Aujourd'hui on parle de la méconnaissance du grand

public par rapport à toutes les graines qui existent, les céréales que l'on peut utiliser, beaucoup de préjugés ?

T.P : *Oui et non, les différents chefs avec qui j'ai pu travailler, M. Robuchon notamment et Monsieur Frechon également, qui sont des chefs immenses, ont eu ce rôle d'ambassadeur en tant que cuisinier d'éduquer ou de rééduquer les convives et je parle bien de convives et pas de clients même si il y a une notion d'argent à la fin, au « bien manger », manger sainement et bien manger ! Il y a des saisons, on travaille avec, on a des producteurs locaux, on a un pays magnifique de diversité, donc on a ce rôle de rappeler tout ça : on n'est pas que dans une société de consommation, il faut revenir aux bases.*

Du champ à l'assiette

Notre alimentation est aujourd'hui très diversifiée, mais les céréales demeurent néanmoins des produits de base, qu'elles soient sous forme brute ou transformées de diverses manières. Aujourd'hui, les céréales



fournissent 45% des calories alimentaires de l'humanité. Ce taux est bien sûr variable selon les régions du globe, certaines régions ayant une alimentation plus carnée que d'autres, selon leur degré de richesse et d'industrialisation. C'est lorsqu'il a commencé à se sédentariser que notre ancêtre le chasseur-cueilleur dont l'alimentation était jusqu'alors essentiellement composée de viande d'animaux tués à la chasse et de baies, a commencé à cultiver puis à consommer des céréales, il y a environ 10 000 ans de cela.

Les céréales ont dès lors contribué à l'essor des grandes civilisations en représentant une des principales activités agricoles. Elles ont aussi permis de nourrir correctement et régulièrement les populations.



E sprit de famille

Les valeurs en héritage

Depuis plus de cinquante ans, la famille JALLERAT dirige le Grand Monarque, institution Chartraine et symbole d'un certain art de vivre. En véritables maîtres et maîtresses de maison, ses membres veillent sur ce lieu avec passion et vocation. Un témoin de valeurs qui se transmet avec fierté depuis trois générations.

Franchir le hall d'un établissement comme le Grand Monarque ne se limite pas à la perspective d'y manger et d'y dormir. Dans ce lieu qui respire l'art de vivre à la Française, l'accueil reste la première valeur pour animer au quotidien ce théâtre de rencontres et de partage.

« A l'origine, le Grand Monarque était un relais de poste réputé, un lieu idéal pour une halte où étaient servis le gîte et le couvert, ce qui signifie qu'à partir du moment où vous y rentriez, quelqu'un vous y recevait. » rappelle Georges.

Observer et écouter, des qualités primordiales pour apporter une vraie dimension humaine, qu'il s'agisse des collaborateurs ou des clients. Le Monarque est un lieu qui connecte les gens, de manière professionnelle ou privée.

« Ce qui caractérise la France, c'est un art de vivre qui peut se faire simple ou élaboré, comme un bon vin ou un bon plat, mais toujours en bonne compagnie ». Pour Bertrand, la convivialité est une valeur mise en pratique chaque jour, avec abnégation, lorsqu'il effectue son tour des tables au déjeuner et au dîner pour saluer ses clients et amis.

« La force du Monarque est de recevoir de manière chaleureuse, que l'on vienne pour un cours de cuisine, un repas au Georges, ou une dégustation en cave. Ce sont tous des moments d'art de vivre à la Française, plus ou moins sophistiqués, selon les envies ». Ici, la mixité des clients, entre fidèles habitués et touristes de passage constitue une

vraie force économique et une source de motivation pour les collaborateurs.

Les valeurs fondamentales du Monarque sont l'excellence et le plaisir. Elles sont intemporelles car liées au travail, au goût de l'effort et à la satisfaction d'entreprendre. *« Ma passion pour ce métier vient de la découverte et de la combinaison de projets et de lieux. Découvrir un nouvel hôtel est toujours un beau moment pour moi. Je suis admiratif des idées, de leur mise en forme et de leur réalisation ».* La cinquième étoile pour l'hôtel et la deuxième pour le restaurant gastronomique constituent évidemment de beaux challenges pour le présent et l'avenir. Des récompenses qui s'ajouteront au prestige de ce palace de Province aux portes de Paris.

Pas de bonnes maisons, sans maîtresses de maison ! Nathalie et Geneviève ont apporté une large contribution à la réussite « monarchic ». La touche féminine s'invite avec goût et audace dans les projets et la décoration. Elles se montrent

des partenaires indispensables lors des prises de décisions où leur expérience s'exprime avec force et complémentarité. Un vrai travail d'équipe !

Héritiers de ces valeurs familiales, Alexandre, ses trois frères et sa sœur éprouvent une grande admiration pour le travail réalisé par leurs parents et grands-parents avec une transmission assez unique dans ce milieu professionnel. *« Dans ce lieu qui rassemble, la transmission s'est faite avec la famille mais aussi avec les amis qui viennent à l'hôtel depuis plusieurs générations. Je souhaite tout faire pour que cette relation si particulière perdure ».*

Hôtel lifestyle

De nouvelles tendances émergent pour les années à venir. Chaque projet hôtelier a une valeur ajoutée et le coworking représente un axe porteur de nouvelles idées car le développement du télétravail et les déplacements professionnels n'enlèvent pas le besoin ni l'envie de croiser et rencontrer d'autres personnes. Une tendance actuelle illustrée par la valorisation des lieux communs dans les hôtels. La clientèle d'affaires possède désormais des attentes particulières qui amène à repenser l'expérience client dans son parcours. Pour Alexandre, l'hôtel de demain se présente donc comme un endroit mettant à disposition des espaces de travail avec une accessibilité rapide aux équipements nécessaires. Il souhaite y associer une restauration snacking qualitative avec un îlot bar. Une manière de concilier travail et plaisir pour un nouveau style de vie.

Exporter l'esprit Monarque

Pour cette troisième génération, la simplicité et la qualité sont les premières valeurs. *« De bonnes choses avec de bonnes personnes ».* Une ambiance que l'on retrouve au bistrot Racines qui représente le vrai plaisir orienté client et qu'Alexandre souhaite développer dans l'avenir avec d'autres points de restauration dans le même esprit. Pourquoi pas un « Beef bar » dans l'esprit de l'Atelier Robuchon ? *« Un concept où le produit serait mis en avant dans une ambiance conviviale »*

À l'image de la collection Maison Blanche amenée à se développer en France, Alexandre aimerait exporter l'esprit Monarque dans d'autres villes de Province, une identité de marque basée sur la force du relationnel chartrain, pour des hôtels en phase avec leur environnement.

Passion, accueil, écoute, transmission, authenticité, convivialité, travail, plaisir, excellence, et évolution, des valeurs qui traversent les décennies et qui perdureront au Monarque de demain.

La transmission des valeurs et du patrimoine une question de devoir ?

Telle est la question !

3^{ème} génération de Jallerat à l'horizon de la route du Grand Monarque et cette institution a déjà traversé de nombreuses époques aux mains de multiples familles, depuis 1680, l'histoire se poursuit! Georges et Geneviève Jallerat ont repris cette maison en 1968 derrière la famille Drouet, ils étaient loin de se douter à l'époque qu'ils inspireraient plusieurs générations derrière eux. Bertrand et Nathalie Jallerat reprennent le flambeau à leur tour en 1998 et instaurent, ce faisant, un début de tradition...

Tous les espoirs sont permis avec leurs 5 enfants, 4 garçons et une fille, infusent l'esprit Monarque depuis leurs plus tendre enfance !

Mais pour combien de génération ? Est-ce possible ou facile de transmettre ce patrimoine aujourd'hui ? Quel avenir pour le métier ?

Nous avons posé la question à chacun d'eux.

Georges et Geneviève

Un marathon de plus de 30 ans.

Novembre 68 Réception des Maillots pour parcours inconnu. En effet Geneviève et moi-même n'avons pas de connaissance pour ce nouveau métier L'hôtellerie. Le GRAND MONARQUE institution locale vivait au ralenti aux mains de Monsieur Drouet à la tête du bateau. Le personnel dévoué attendait l'étincelle pour rendre

les étoiles à cette institution !

Déception pour certains, confiance pour d'autres, nos concurrents ne donnaient pas cher de la survie du GM.

Résultat, l'assaut était donné : gros travaux, innovation de l'offre, récompense du milieu économique et des professionnels « toqués » des guides et bien sûr c'est la presse locale qui relate les étapes importantes et nationales qui ont remis la machine dans le peloton de tête ! Dans ces créations, je citerai les vendredis de la marée, les soirées à thème, la Paulée des vins de Loire, le service traiteur. Dans cette course effrénée il ne faut pas oublier la famille. 1969 naissance d'Olivier puis octobre 1970 c'est au tour de BERTRAND. Dès la fin de leurs études agriculture à Angers pour OLIVIER et Ecole Hôtelière de Lausanne pour BERTRAND où il collabore avec le grand Paul Bocuse ! Puis le Petit Riche à Paris complètera sa formation, rencontre inopinée avec Nathalie, union en 1997 et hop la direction du GRAND MONARQUE en 98 viendra soulager Georges et sa dame Geneviève qui avaient hâte de voir évoluer ce GRAND MONARQUE vers des concepts contemporains et une communication indispensable pour maintenir le peloton de tête .

Nos petits-enfants ont désormais la voie ouverte pour maintenir le flambeau chacun dans leur profession.





Paul Jallerat
né le 25 sept
1998 étudiant
Médecine

Question sur le Monarque de demain :

Je vois une restauration de terroir de plus en plus centrée sur les produits locaux pour favoriser une cuisine durable et en accord avec l'environnement. Et donc la mise en avant de la cuisine gastronomique, réfléchie, élaborée.

Question sur la transmission :

Je pense que la transmission a toujours eu et aura toujours du sens. La transmission des connaissances, d'un savoir est à la base de la progression, des avancées dans le monde d'aujourd'hui. Elle passe par l'éducation, le façonnement de notre esprit pour comprendre les enjeux d'aujourd'hui pour prévoir et surmonter ceux de demain.

Je dirais aussi que la transmission donne un objectif à chaque personne pour faire de son mieux afin de donner le maximum d'outils aux prochaines générations.



Alexandre Jallerat

né le 30 sept
1999 – Diplômé
Ecole Hôtelière
de Lausanne

Dans une période où les comportements changent beaucoup, comment voyez-vous le Grand Monarque demain ?

Dans cette période où la société se reconstruit suite à une pandémie d'ampleur mondiale où la conscience écologique est grandissante et la nécessité d'agir pour la planète est de plus en plus forte, nous retrouvons en parallèle un retour aux « sources », un retour aux us et coutumes, à l'authenticité ainsi qu'à nos traditions

et à nos racines.

En tant qu'enfant et troisième génération des Jallerat au Grand Monarque, notre perception de cette institution nous fait hériter de ces valeurs d'authenticité, de famille et de tradition. Ces valeurs qui rassemblent aujourd'hui les amis du Grand Monarque depuis des dizaines d'années, les amis du vin ainsi que les amoureux de la vie.

Je pense sincèrement et j'espère de tout mon cœur, que le Grand Monarque restera ce qu'il a toujours été, un lieu de vie et de retrouvailles où l'on continuera à ressentir cette ambiance et cette atmosphère chaleureuse.



Hugo Jallerat

né le 27 nov
2001 Ecole de
Commerce EM
Normandie Paris

Les Maisons
Familiales en
France

La transmission d'entreprises familiales fait sens aujourd'hui. Ces entreprises génèrent une confiance auprès des gens, on s'attend à un accueil chaleureux, à du savoir-faire et des petites attentions.

Malheureusement peu y arrivent, soit parce que la relève ne souhaite pas relever le défi, ou que la génération précédente n'a pas su maintenir l'affaire, les barrières fiscales sont un frein énorme également.

Une maison familiale doit être entretenue, être au gout du jour, mais surtout il faut savoir motiver ses collaborateurs afin qu'ils reflètent les valeurs partagées.

Nous avons besoin de ces maisons familiales qui font la fierté de nos villes, et dans lesquelles on retrouve ses racines.

Les derniers événements ont coupé le lien social, aujourd'hui plus que jamais les gens, souhaitent se réunir et partager de bons moments avec

leurs proches, revoir leurs grands-parents autour d'une belle table, au Grand Monarque, dans cette maison familiale où s'exprime la bonne cuisine.

Gastronomie, brasserie voire snacking au Madrigal, à chaque lieu son moment, son atmosphère.

C'est notre patrimoine ! À nous de le préserver, de conserver la typicité de chaque région, ce sont les valeurs de notre pays, nous devenons les acteurs garants de la diversité et en même temps de l'unicité de nos régions françaises. Goûter des vins de Loire, manger un Pithiviers, le Pâté de Chartres, Le Pèlerin. Le reste du monde se déplace pour ces trésors !

À l'heure des start-up, de la cryptomonnaie et des NFT, ces maisons familiales sont un refuge, un antre où il fait bon d'arrêter le temps, se restaurer et se côtoyer.



Arthur Jallerat

né le 19 nov
2004 Ecole
de Commerce
SKEMA Lille

N'étant pas
certain que cela

serait mon choix, je suis très heureux de savoir que la maison pourra se transmettre un jour compte tenu que nous sommes plusieurs enfants. Le Monarque est une seconde maison pour nous 5 et le confinement quand nous sommes venus prendre soin de l'hôtel a renforcé ce lien. C'est formidable d'avoir toujours connu cette maison depuis que nous sommes nés. Cela fait partie de notre personnalité et cela nous incarne d'une certaine façon. Les collaborateurs sont comme des cousins, ils m'ont vu grandir. Surtout les 3 dernières années ! (lol).

Sans bien savoir ce que nous réserve l'avenir, je suis confiant sur l'évolution que pourra faire le Monarque pour être toujours dans



FITECO, LE PARTENAIRE DE VOTRE ENTREPRISE AU QUOTIDIEN !

Donnez vie à vos projets grâce à nos services sur mesure !

Depuis 1967, FITECO vous propose des services d'expertise-conseil et vous aide à réaliser vos projets, ainsi qu'à développer et à pérenniser votre activité.

Grâce à son ancrage territorial, gage de proximité, **FITECO tisse une véritable relation durable et de confiance avec vous** et met à votre disposition une équipe d'experts dédiée et disponible.

Adaptée à vos besoins et à vos contraintes, notre **offre de services** couvre un large pan de disciplines :



Une équipe proche de vous

+ 1800 collaborateurs disponibles et à votre écoute

L'humain, l'expertise et la proximité : trois valeurs au cœur de notre accompagnement et au service de votre développement.

+ 80 bureaux de proximité sur le territoire français

Principalement basés dans le Grand Ouest, en région parisienne et dans le bassin lyonnais.

+ 20 000 clients nous accordent leur confiance

Dont 80 % issus de TPE et PME avec leurs spécialités propres.

FITECO, un groupe engagé

FITECO s'inscrit dans une **démarche responsable** vis-à-vis du développement durable, des enjeux sociaux, économiques et éthiques. En mettant en œuvre des **actions qui ont du sens**, nous rassemblons nos clients et salariés autour de valeurs communes.

le coup. Personnellement, j'adore les relations humaines, l'échange avec les autres me passionne mais je n'aime pas m'ennuyer lors des discussions. Si le sujet m'intéresse alors je peux interroger l'autre pendant des heures.

J'imagine le Monarque de demain comme un lieu d'échange et de partage avec beaucoup de vie ou on pourrait parler de plein de choses et boire de bonnes choses....



Blanche Jallerat

née le 28 mars
2010 Collégienne
5^{ème}

En tant que passionnée d'équitation et vraiment admirative du rayonnement du Grand Monarque, il est indispensable que des familles comme nous cultivent le souvenir et le patrimoine vivant de ces anciens relais de poste en France. J'aimerais qu'on puisse encore y venir à cheval, ce sera peut être quelque chose qu'il m'appartiendra de faire quand je serai adulte, pourquoi pas un concept d'hôtellerie avec pension de chevaux et respect de l'environnement. L'avenir de ces institutions dépend de l'écoute et de l'adaptation aux comportements de notre société, le Grand Monarque s'est toujours adapté je ne vois pas de raison que cela ne continue pas, en tous cas je l'espère ! C'est amusant de connaître tous les clients, de discuter avec eux, de grandir sous leurs yeux ébahis du temps qui passe, de rencontrer des personnes qui viennent depuis des pays très très éloignés et qui sont avec nous dans le hall à Chartres.

C'est amusant aussi de se dire que des rois et reines ont séjourné ici, que l'histoire et le temps passent mais les murs restent, si les murs pouvaient parler... C'est un lieu magique ! Je m'y sens bien !



Nathalie Jallerat

née Jourdain de Muizon le 28 mai 1972

On commence par transmettre par le biais de l'éducation, les valeurs, la rigueur, et la passion du métier, outre le savoir faire en gestion d'entreprise, la sociabilité, la décence, et la gentillesse, sont les aptitudes les plus importantes dans une telle mission.

Il s'agit du savoir vivre... Nous avons eu la chance de pouvoir développer cette grande maison en créant la brasserie, le Spa, l'atelier pour les cours de cuisine, la villa, le bistrot à vin et La Paulée. Le secteur a joui d'une fabuleuse vague d'engouement pour la cuisine, l'hôtellerie de luxe et ses acteurs jusqu'à ce jour.

Le covid a changé le prisme du métier en soulignant la pénibilité et en gommant peu à peu la passion. Les habitudes des consommateurs ont également changé, l'avenir se voue à de grands changements tant dans les habitudes et reflexes alimentaires qu'en comportements. La nouvelle génération porte la fracture des excès de consommations des années 80, la surproduction, le gaspillage, les produits chimiques etc... Il y a une véritable prise de conscience, on observe un virage net du mode de pensée. On va vers une restauration plus saine plus qualitative que quantitative, plutôt bio et locale.

Les restaurants traditionnels seront toujours à la Une mais avec une offre cohérente avec le terroir, les acteurs locaux, les saisons, dans des prix raisonnables. Je pense que l'avenir se trouve dans un concept empreint de sincérité !

Les maisons de familles sont aujourd'hui des vestiges du patrimoine français, très difficiles à transmettre malheureusement.



Bertrand Jallerat

né le 13 oct 1970

Est-il possible de transmettre une maison de famille....

« Jamais vous ne posséderez complètement une Patek Philippe. Vous en serez juste le gardien pour les générations futures ».

Ce slogan qui incarne la célèbre maison de montres suisses Philippe Patek, je l'adore. Je la préfère largement à celle de Jacques Ségéla pour Rolex et si j'ai reçu quatre montres dans ma vie, je les ai transmises à mes quatre garçons pour leurs 18 ans. Depuis, je n'en porte plus. J'aime cette idée de transmission. Elle incarne pour moi la beauté de la vie et elle a encore plus de sens quand ce sont des idées, des valeurs, du patrimoine vivant.

Lorsqu'il s'agit d'un bien de valeur, cette transmission peut s'avérer délicate. Dans d'autres cas, est-ce vraiment un cadeau ? On peut s'interroger longuement et ne pas faire des bons choix mais je suis persuadé que « le jeu en vaut (largement) la chandelle » et que rien ne remplace une belle histoire de transmission. Cela donne tellement de sens aux choses, de la noblesse à la valeur du travail et c'est une réelle source de satisfaction lorsque cela réussit.

Les belles histoires sont nombreuses et les success story des grandes marques françaises en sont l'incarnation. Quand la France rayonne, ne le fait-elle pas beaucoup grâce à de belles histoires de transmission ?

Espoir, infini, amour, partage, don, respect, sont selon moi des synonymes et les ingrédients de la transmission.

Alors oui, je pense que pérenniser une histoire familiale est possible et nécessaire quand cela est souhaité. Est-ce un « cadeau » ? Pour ce qui est du bonheur d'écrire une belle histoire, oui pour le reste, je le pense moins.





Cave à eaux de vie et Salon confidentiel

24

La Cave Jacques Puisais



Le Goût Juste... L'instant juste de l'alliance des eaux de vie rares et du cigare.

Créateur avec Georges Jallerat de la Paulée des vins de Loire en 1983, Jacques Puisais est un « Père » pour le Monarque. Philosophe de la gastronomie et humaniste, il a durant des décennies accompagné l'évolution

de la maison. C'est notamment chez lui que nous avons avec l'équipe du Georges fêté en 2009 l'obtention de l'étoile au guide Michelin. Chaque instant passé à ses côtés était un moment privilégié, un cours de philosophie, de bien-être et de savoir vivre. Son approche des vins et de la nourriture englobait tous les aspects.

Son esprit nous faisait prendre de la hauteur et nous poussait à apprécier chaque détail de la vie. C'est très naturellement que nous avons baptisé la nouvelle cave à eaux de vie : « Cave Jacques Puisais ». Nous souhaitions concentrer dans ce lieu, la dégustation des eaux de vie rares et le plaisir de fumer le cigare. C'est chose faite, la cave a accueilli son humidor et les eaux de vie nous parviennent de toutes les régions françaises. Sans se presser, la cave Jacques Puisais

va murir, sagement, comme dirait Jacques pour devenir un lieu de plaisir, de partage ou l'humanisme prend tout son sens.

Merci Jacques.



Jacques se distinguait par son approche des vins et de la nourriture qui englobait tous les aspects.

Les plus anciens se rappelleront qu'il créa à Tours l'Institut du Goût, aujourd'hui présidé par la journaliste Natacha Polony et qu'il fût l'instigateur de la « Semaine du Goût » dans les écoles dès les années

On buvait ses paroles en flagrant délice, aussi rigoureuses que savoureuses. Maniant aussi bien le verre que le verbe, bien dans son assiette, ce fut l'inventeur de la science du goût, ses premiers cours d'éducation gustative remontant à 1964, avec entre autres élèves Pierre Troisgros et Alain Sanderens. Douze ans plus tard, il donnera naissance à Tours à l'Institut du Goût qui, en réunissant vignerons, cuisiniers, biologistes, sociologues et philosophes, eut pour mission d'étudier la sensibilité alimentaire. En 1991, le pionnier de l'analyse sensorielle devra sa consécration à Jack Lang qui, alors ministre de l'Éducation, lui proposera des cours d'éveil au goût dans deux cents classes des académies de Paris et Orléans-Tours.

Mettant son nez partout, au sens strict du terme, l'apôtre du « goût juste » se fit



1970. Amoureux des vins de Loire, Jacques Puisais accompagna le restaurateur Georges Jallerat dans la création de la Paulée des Vins de Loire en son Grand Monarque de Chartres. Mais son plus grand titre de gloire est sans doute d'avoir orchestré avec le chef cuisinier triplement étoilé Alain Senderens, les séances du « Goût Juste », rubrique



surtout un nom avec « l'eau végétale » qu'est le vin. De chais en vignobles, il aura parcouru toute la planète pour y distiller son savoir. « Chaque vin nous conte une histoire », répétait cet hédoniste assumé qui s'érigeait contre les notions de « bon » ou « pas bon » : « Le plaisir est le terrain de jeu de chacun. » Ainsi jouait-il les maîtres d'oeuvre, chaque année, lors de notre Paulée des vins de Loire dont il fut avec Georges Jallerat le co-créateur. Près de quatre décennies durant, il aura accompagné ce « Monarque » dont il était le second père. Ce fut avec lui que l'équipe du « Georges » fêta en 2009 l'obtention de l'étoile au guide Michelin.

Chaque moment passé à ses côtés était un moment privilégié, un cours de philosophie, de bien-être et de savoir-vivre. Son approche des vins et de la nourriture

de notre confrère Cuisine & Vins de France, reprise ensuite dans un livre écrit avec Catherine Pierre sous le titre « Le Goût Juste des vins et des plats » (Flammarion, 2013). Il créa ainsi une nouvelle façon d'aborder l'accord des mets et des vins, jouant sur les textures autant que sur les saveurs.

englobait tous les aspects, son esprit nous élevait et nous incitait à apprécier chaque détail de la vie.

Aussi est-ce très naturellement que nous avons baptisé notre nouvelle cave à eaux-de... vie « cave Jacques Puisais ». Au-delà de la dégustation, sublimant les alcools rares de maintes régions de l'Hexagone, on y fumera le cigare dans un humidor où le temps prendra son temps. Des volutes d'éternité comme les aimait notre humaniste pape des papilles.



L'Assemblée Générale de l'Académie Internationale de la gastronomie a décerné le prix AIG 2022 au sommelier du Grand Monarque Nicolas Duclos. Prix attribué chaque année à un sommelier de grande compétence, notamment pour le mariage de mets & vins. Une récompense méritée bravo Nicolas !

Privatisez la Cave sur simple demande



B

istrot Racines souffle sa première bougie

Un an après son ouverture, Racines affirme son concept, celui d'un lieu bistronomique décomplexé où les bouchons sautent, les verres tintent et les glaçons claquent au rythme du shaker. La récompense ne s'est pas fait attendre puisque le célèbre Gault et Millau lui a déjà décerné une toque. Retour sur la première bougie d'un succès.

Au pied de la Cathédrale, ce véritable lieu de vie respire le partage tout au long de la journée. Du petit café du matin à la Chartreuse du soir, on y croise désormais les habitués

Chartrains comme les touristes américains venus goûter ici une part de l'art de vivre à la Française.



Bruno Letartre et Michel Pasquet

Le comptoir du bar en impose, il est le cœur de l'endroit qui se partage entre terrasse, salle et pièce plus intimiste au centre desquelles Benoit déroule une partition culinaire récompensée par une toque au Gault et Millau et une intronisation chez les Maîtres Cuisiniers de France, un titre synonyme d'engagement, à l'image de la collaboration avec les maraîchers et éleveurs locaux.



La jeune équipe en place tient toutes ses promesses. À commencer par le sourire et les conseils avisés de Charlotte en salle qui vous décrit avec enthousiasme les plats du jour et de la carte avant de vous proposer le vin qui convient grâce à ses brillantes connaissances œnologiques.



Thibault, le sommelier vous présente quant à lui ses surprenantes découvertes viticoles. Sa carte des vins en impose, se fait évolutive et réserve des surprises ! N'hésitez pas à demander une dégustation à l'aveugle, vous serez surpris !

Une dizaine de vins au verre et plus de 70 références à la bouteille vous sont proposées avec une prédilection pour les vins bio et naturels, loin des ennuyeux standards, reflet d'un métier au caractère artisanal dont il convient de rendre hommage.

L'adresse a déjà ses classiques : de l'œuf mayo reconnu par l'ASOM à l'île flottante servie à la louche en passant par les beignets de silure, le pâté-croûte et la cocotte « Racines », Benoit fait preuve de créativité pour une cuisine facile à déguster et à partager, accessible et pour tous les palais.



Quant à la partie cocktails, elle se fait audacieuse, surprenante et idéale pour apprécier un point de vue unique sous l'œil bienveillant de Notre Dame de Chartres.



Pourquoi ne pas partager un pot de "rilette de boudin noir" ou tartiner sur un bon pain croustillant une belle épaisseur "d'houmous beauceron" servi tout au long de la journée ? À l'heure des repas, le chef Benoit Cellot joue, avec allant, la carte bistrotière : pâté-croûte, œuf mayonnaise traditionnel, assiette de légumes de saison arrosée d'une huile végétale de Carthame... Mais il serait dommage de passer à côté de plaisants beignets de silure, relevés d'un ketchup de fruits ou bien encore cette variation carnassière bien ficelée : "cru et cuit de bœuf du Perche, sauce chimichurri, salade de légumes croquants". Les desserts sont quant à eux régressifs à souhait : baba à l'hydromel et fruits rouges ; Île flottante au pralin à la



Bistrot Racines se privatise pour vos événements privés ou professionnels :
Un anniversaire ? Un lancement de produits ?
N'hésitez pas à réserver Racines rien que pour vous et à agrémenter l'événement selon vos envies avec DJ, animations musicales, animations barman, ...

Contact et réservation :

02 34 400 400

louche, crème anglaise, mousse au chocolat infusée à la Chartreuse verte.

Sous l'impulsion des époux Jallerat, le Grand Monarque ne cesse de se diversifier avec à-propos. La dernière création, au pied de la cathédrale, a tout pour séduire. C'est tout à la fois un bar à vin, un bar à cocktails et un restaurant. Bref un lieu de vie et de partage qui vibre tout au long de la journée au son du shaker ! La déco chic et chaleureuse est une invitation à y poser son rond de serviette. Le comptoir du bar trône en majesté organisant ainsi l'espace en deux salles : celle du devant pour voir et être vu, celle de l'arrière plus intimiste. La large terrasse est aussi bien tentante !



En salle, Thibaut Hurel, jeune sommelier avisé, commente avec gourmandise, une carte d'une cinquantaine de références : Muscadet, domaine de l'Écu, Pernand-Vergelesses "Les Pins" du domaine Françoise André, Vacqueyras "Arabesque" du domaine de Montvac, Bandol Pibarnon (76 € le 2017). Service jeune et motivé, plus ou moins expérimenté.

Du 20 au 22 mars 2022, l'association internationale des Maîtres Cuisiniers de France présidée par Christian Têtedoie, s'est réunie pour son congrès annuel au Grand Hôtel & Spa à Gérardmer (88). Après deux années de pandémie, ce congrès put enfin se tenir, intronisant en deux salves, 42 nouveaux membres (promotion 2020 et 2021). Le Chef Benoît Cellot (parrains Joël BOILLEAUT et Michel PASQUIER) reçoit le titre de Maître Cuisinier de France.

Cette première distinction n'est que le début de l'ascension de Racines. Son chef Benoît Cellot a récemment été intronisé et a reçu le titre des Maîtres Cuisiniers de France, qui engage notamment, d'après l'association de professionnels, « à sélectionner les meilleurs produits et à rechercher constamment la perfection » ou encore d'avoir « pour mission de servir l'art culinaire, d'en développer le rayonnement et d'en assurer l'avenir ».



Nos entrées

Le Pâté Croûte « Racines » 11€
 La Truite de l'Eure façon Gravelax à l'Aneth 12€
 Velouté froid de petit pois, vinaigrette aux herbes 7€
 La fleur de courgette du Thymerais farcie, vinaigrette tiède 10€
 La Burrata Fumée au Lait d'ici aux Légumes Croquants 12€
 L'Œuf Bio Mayonnaise du Bistrot 6€

Nos Plats

Le Plat du Jour (du mardi au vendredi) 14€
 Le dos de cabillaud rôti, légumes primeurs, vinaigrette aux framboises 23€
 Le Cru et Cuit de Bœuf du Perche, sauce Chimichurri, Pommes Dauphines 18€
 La Cocotte « Racines » de Légumes, Gnocchis et Œuf Bio Fermier Mollet 16€

Plats à Partager pour 2 Personnes

Le Faux-Filet Poêlé de Bœuf du Perche, Maturé 3 Semaines, Mitrailles confites à l'ail 52€
 L'Ardoise du moment à partager ou pas, selon le marché et l'inspiration du Chef

Nos desserts

La Pièce de Fromage Affiné du Moment 9€
 Le Dessert du jour (du mardi au vendredi) 7€
 Le Baba aux Fraises et Rhubarbe infusé au Gin et à l'Estragon 9€
 La Crème Brûlée au Thé Bleu de Chartres 9€
 L'île Flottante aux Pralines Roses servies « à la Louche » et Crème Anglaise 9€
 La Colline de Rougemont au Chocolat et Framboises 9€
 Glaces et sorbets artisanaux aux choix à 3€ la boule

Audrey, Charlotte, Shiselle, Marion, Baptiste, Mathieu, Gaëtan, Thibault

Et Benoît vous souhaite un « Bon appétit ! »

« Par passion du bon, du beau et de l'authentique »

Toutes nos viandes et légumes sont d'origine française. 100% de nos plats sont cuisinés ici.
 Nos valeurs : Travailler avec des maraîchers et des éleveurs locaux engagés et de qualité.

C'est au Bistrot Racines que vous retrouverez le chef Benoît Cellot et pourrez déguster sa "Cocotte Racines aux légumes d'ici". Composée de légumes locaux, uniquement, elle se réinvente à chaque saison. Ce plat Healthy et végétarien met en valeur le travail des maraîchers et agriculteurs d'Eure-et-Loir.

À peine ouvert et déjà entré au

Gault & Millau !

Ouvert depuis le printemps 2021, l'établissement fait son petit bout de chemin. Le Bistrot Racines est entré au Gault & Millau 2022 avec une toque. Les professionnels de la restauration vantent un « lieu de vie et de partage qui vibre tout au long de la journée au son du shaker », et félicitent « la déco chic et chaleureuse » imaginée par Nathalie Jallerat.

À l'heure des repas, le chef Benoît Cellot joue, avec allant, la carte bistrotière : pâté-croûte, œuf mayonnaise traditionnel, assiette de légumes de saison arrosée d'une huile végétale de Carthame...

Carte des vins « Surnaturels »

Thibaut a su se démarquer en sélectionnant pour sa carte, des vigneronnes en démarche bio et nature.

Les vins libres s'expriment dans un son cristallin au pied de la Cathédrale ND de Chartres.

Les Cocktails

Incredible carte de cocktails issus de recettes personnalisées et élaborées à partir de sirops « maison ». Une philosophie jusqu'au-boutiste : à Racines de choisir localement et minutieusement tous les ingrédients avant de les assembler pour les proposer à la clientèle ! Notre équipe de barmen vous accueille au comptoir jusqu'à 1h du matin.



Bière delabonne – Brasserie ZZBeers



À quelques pas du fameux labyrinthe de la Cathédrale repris sur ses étiquettes, la gamme delabonne affiche sa démarche d'une bière 100% beauceronne. En effet, pour la brasserie ZZBEERS, la filière des approvisionnements est parfaitement maîtrisée avec une malterie, une houblonnière et une brasserie situées dans un rayon de 30 kms.

Chic et subtile, raffinée et facile à boire, brassée avec rigueur, la gamme se décline en Blonde, Ambrée, Blanche et IPA. Elle se fait inventive et originale pour un accord Met et bière comme ici, au bistrot Racines avec ce travers de porc accompagné de sa poêlée de cerises bigarreau et légumes où l'ambrée déploie sa subtilité. Le malt cara donne la couleur et le côté caramel apporte une belle rondeur en bouche pour se marier harmonieusement avec ce plat salé/sucré.

L'entreprise artisanale a obtenu le statut B Corp Pending, signe d'un engagement fort, d'une démarche qui amènera prochainement à la certification B Corp, un label octroyé aux entreprises respectant des normes sociales, sociétales et environnementales élevées.

Bio, ancrée dans le territoire, les qualités gustatives des bières delabonne sont à la hauteur des valeurs qu'elles véhiculent.

À découvrir et à déguster au bar le Madrigal et au bistrot Racines.



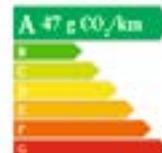
Pour vos trajets quotidiens en tout électrique ou vos envies d'évasion, partez en quête de nouveaux espaces.
MINI Countryman Hybride Rechargeable, chargé à bloc pour l'aventure.

MINI STORE CHARTRES
14 RUE GILLES DE ROBERVAL
28630 NOGENT LE PHAYE
02 37 240 240

MINI STORE DREUX
7 BOULEVARD DE L'EUROPE
28500 VERNOUILLET
02 37 38 94 20



MINI Countryman SE ALL 4 édition suréquipée : Consommation combinée pondérée : 1,7 - 2,1 l/100 km. CO2 combinée : 39 - 47 g/km. Depuis le 01/09/2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour ceux-ci (WLTP) de sorte que la mesure de la consommation de carburant et d'émissions de CO2 est plus réaliste que celle de l'ex procédure NEDC.



PENSEZ À COVOITURER #SEDÉPLACERMOINSPOLLUER



Dînez en lumières

Cet Automne, attendez-vous à vivre une expérience gastronomique immersive et surprenante ! Le Loft se transforme pour vous proposer un concept de dîner-spectacle exclusif. Un véritable trait d'union entre l'art de vivre à la Française, Chartres en Lumières et le département, une découverte où les plaisirs de la bonne chère prennent une autre dimension.

Si le concept du repas immersif s'est développé à l'étranger ces dernières années, il reste plutôt anecdotique dans notre pays. Jamais en manque d'idées, le Monarque souhaite se distinguer avec une nouvelle expérience culinaire, visuelle et sensorielle pour vous proposer un spectacle inédit. La gastronomie s'unit à l'histoire et la technologie

pour un dîner tout particulier. Au programme, une animation à 360 degrés qui bouscule vos sens avec un effet artistique insolite. Un spectacle qui s'adresse à tous, famille, amis et collaborateurs.

Accueillis dans une salle obscure équipée d'une quinzaine de projecteurs, vous prenez place et voilà que votre table, votre assiette et les mets prennent vie ! Vous voici transportés, votre perception du repas est transformée ! À la façon d'une histoire dont les chapitres sont rythmés par les plats, des séquences s'animent grâce à des projections au sol, sur les murs et bien sûr dans vos assiettes grâce à la technique du vidéo mapping pour diffuser des images et animations numériques haute définition.

Fort de son expérience à Chartres en

Lumières où il a mis en scène avec succès différents monuments tels que le musée des Beaux-Arts et la Cathédrale, Etienne Guiot propose une scénographie originale et remplie d'humour associée à une bande son créée pour l'événement. Imaginez votre terrine forestière servie et dégustée autour d'un environnement visuel et sonore constitué d'animaux en pleine forêt...

Plus qu'un repas, une expérience gastronomique surprenante, un véritable spectacle, lié au territoire et à ses produits.

Réservation à l'Office du
Tourisme

+33 (0)2 37 18 26 26



origine #Locale

METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LES VINS DE JEAN BAUDRY,
VITICULTEUR À PANZOULT
(INDRE-ET-LOIRE)

f y p i
METRO-local.fr

METRO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SARL Collin
Entreprise de bâtiment
Neuf et Rénovation

4 Rue Georges Charpark - 28300 Mainvilliers - 02.37.36.84.65 - contact@collin.sarl



LE LOFT



Notre Monarque aime cet édifice haut de plafond, sorte d'atelier où l'on peut tantôt déguster des produits locaux, tantôt s'essayer à l'élaboration de mets savoureux sous le contrôle du Chef, mais dans lequel on peut également s'adonner aux joies du coworking...

Plongez dans un espace spacieux, baigné d'une atmosphère de bien être apaisante.

Conçu de façon hybride, cet espace permettra aux travailleurs nomades de se poser pour l'heure ou la journée, en vous restaurant, le midi façon cocktail, en découvrant les saveurs uniques propres à notre savoir-faire.

Vous pourrez également vous y ressourcer en vivant une déclusion réparatrice sous la forme d'un "apéro first" cocktail dinatoire, pour décanter les informations de la journée et échanger entre collègues.

Un team building « les cuisines du Grand Monarque » animé par notre chef est aussi au programme pour un moment convivial, avant de déguster les plats réalisés avec vos équipes.

Possibilité de privatisation pour un évènement privé ou professionnel.

Capacité : de quarante à cinquante personnes

Cuisine

« Les Cours de cuisine du Grand Monarque »

Rejoignez-nous pour apprendre à cuisiner

Chaque année, les chefs Romain Baudron et Jérôme Bellegueille vous proposent un programme de cours dans l'atelier du Grand Monarque, pour un apprentissage simple et convivial.

Les cours sont susceptibles d'être annulés si le nombre de participants est trop faible. Minimum 10 pers

Le Salé

Cocktail dinatoire

Mercredi 14 septembre
15h à 17h30

La Saint Jacques

Mercredi 12 Octobre
15h à 17h30

Les Terrines et Pâtés

Mercredi 9 novembre
15h à 17h30

Le Foie gras

Mercredi 7 décembre

La Saint Jacques

Mercredi 18 janvier
15h à 17h30

Cocktail Dinatoire

Mercredi 1 février

Terrine printanière

Mercredi 15 mars

Pâté de Pâques

Mercredi 29 mars

Terrine Terre et Mer

Mercredi 10 mai

Le Sucré

Décor chocolat

Mercredi 21 septembre
15h à 17h30

Petits Fours

Mercredi 19 octobre
15h à 17h30

Pâte à Choux

Mercredi 16 novembre
15h à 17h30

Bûche de Noël

Mercredi 14 décembre
15h à 17h30

Tarte au Citron

Mercredi 25 janvier
15h à 17h30

Macarons

Mercredi 8 février
15h à 17h30

Dessert de Pâques

Mercredi 22 mars
15h à 17h30

Petits Fours

Mercredi 12 avril
15h à 17h30

Soufflé au Grand Marnier

Mercredi 24 mai
15h à 17h30

Pêche Melba

Mercredi 14 juin
15h à 17h30

Disponible en coffret cadeaux
sur la boutique en ligne
www.monarque.fr

Réservation indispensable :
0237181515 selon disponibilité.

Lieu : Grand Monarque
22 pl des Epars 28 Chartres.

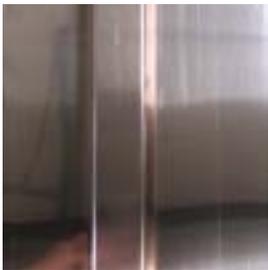
TARIFS:

Cours à l'unité 80 €

5 cours 390 €

10 cours 750 €

DEJOIE COUVERTURE



e
c
o
u
v
e
r
t
u
r
e

i
s
o
l
a
t
i
o
n



www.dejoie-couverture.fr
Courville s/ E. - tél. 02 37 23 81 63
Guyancourt - tél. 01 30 48 94 67



**FERME
SAINTE
SUZANNE**
FROMAGERIE
Richard Hamel
CHARTRES

Fromages fermiers
Plateaux à la demande
Vins & Champagnes*



FROMAGERIE

Concept dédié au plaisir des sens, la **Ferme Sainte Suzanne** propose un espace **fromagerie, épicerie fine & cave à vins** à deux pas de la Cathédrale, au cœur du quartier historique de Chartres.

L'intégralité des fromages AOP et Fermiers ainsi que les produits de nos régions et de notre terroir ont été sélectionnés avec soin par Richard Hamel, **Artisan Fromager**, pour le plus grand plaisir de sa clientèle ! Toute l'équipe de la Ferme Sainte Suzanne saura être disponible pour partager sa passion pour notre beau patrimoine, la gastronomie française !



4 rue de la Pie 28000 CHARTRES • Tel. **02 37 21 88 24**
contact@fermesaintesuzanne.fr • www.fermesaintesuzanne.fr



Maison Blanche Collection

Chartres une maison d'hôtes au cœur de la ville

Maison Blanche est une maison d'hôtes de charme, au cœur de Chartres et à seulement 5 minutes à pied de la célèbre Cathédrale inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, Notre-Dame de Chartres.

Cette demeure du 19ème siècle offre de spacieux volumes, des plafonds à moulures, des parquets anciens et des cheminées dans toutes ses pièces.

Maison Blanche vous offre un emplacement privilégié doté d'un beau jardin, idéal pour les réunions de famille, les séminaires d'entreprise ou les séjours touristiques vous permettant de découvrir Chartres, « Capitale de la lumière



et du parfum », ses spécialités gastronomiques, ses magasins ainsi que ses environs.

Avec ses 6 chambres toutes équipées (bureau, dressing, télévision, wifi, climatisation, salle de bain et WC privatif), ses 4 salons offrant une

ambiance conviviale aussi bien pour les repas de famille que pour les réunions de travail, sa cuisine équipée et son service de repas sur place, la Maison Blanche se prête aux formes et aux exigences de vos événements, de 6 à 15 personnes, de la réunion de famille aux rendez-vous d'affaires.



Maison Blanche Chartres

20 Rue Gabriel Péri, 28000 Chartres

Téléphone : 02 37 27 10 40 – Mail : maisonblanche@monarque.fr

Contact Presse

Nathalie Jallerat : 06 03 10 11 12 - nathalie@monarque.fr

Toute l'équipe **Maison Pont** est heureuse de vous accueillir dans sa boutique



Savoir-faire technique confirmé

Salle d'examen de vue, adaptation des lentilles de contact, spécialiste basse vision (DMLA), verres solaires correcteurs.

Choix de lunettes inégalé

Tant pour leur esthétique que leur qualité technique, modèles faits main, de créateurs et de grandes marques.

Qualité de service personnalisé

Où convivialité, conseils techniques et esthétiques vous accompagnent dans le choix de votre équipement de vue.

Optique & visagisme depuis 1920

Lundi de 14h à 19h – **Mardi au samedi** de 9h à 19h
02 37 36 59 89 – 28 Place du Cygne – 28000 Chartres

Maison Blanche Collection

Sologne une maison d'hôtes 5 à la campagne*



C'est à Isdes, au cœur de la Sologne, en bordure de forêt, qu'une « nouvelle » Maison Blanche s'est ouverte pour vous accueillir. Un lieu qui se veut la promesse d'un séjour au charme unique et bucolique.



Après Maison Blanche Chartres qui a ouvert ses portes il y a deux ans en plein cœur de la ville, c'est au tour de Maison Blanche Sologne de montrer ses atours en pleine nature. Tout comme sa sœur Chartraine, La Framboisière est une maison d'hôtes authentique. Elle allie ici le charme irremplaçable du bois et de la brique ancienne avec un intérieur qui a été rénové avec raffinement au début de cette année 2022.

Au sein d'un paysage typiquement solognot et bucolique, traversé par la rivière, ce domaine est le lieu idéal pour des moments inoubliables. On goûte ici à une ambiance unique et à ce sentiment d'être immédiatement « comme à la maison » que vous veniez entre amis ou en famille.

Dans un parc arboré de plus de trente hectares avec étangs et trois hectares de prairies dotées d'enclos à chevaux avec abris disponibles pour du tourisme équestre, les équipements extérieurs offrent également terrasse, piscine, aires de jeux, salle à manger d'été, dépendances et bois privés.

Cette ancienne ferme de plus de 250 m² comprend 7 chambres, 3 salles de bain et 2 salles d'eau, une grande pièce à vivre de 60 mètres carrés avec un grand salon, une salle à manger ainsi qu'un petit salon bibliothèque avec cheminée. La cuisine est entièrement aménagée et équipée. À l'avenir une dépendance proposera 6 chambres supplémentaires.

La faune et la flore pour décor

Dans cette région forestière partagée entre l'Orléanais et le Berry, Maison Blanche se veut comme un véritable retour aux sources et aux valeurs fondamentales, un lieu idéal pour une mise au vert, loin des tumultes d'une vie où le temps s'écoule toujours trop vite. Ici, en bordure de chemin de grande randonnée et de la Méridienne verte, vous pourrez profiter d'activités synonymes de ressourcement, qui prennent une dimension pédagogique et de transmission avec un potager, des poules et des ruches. Au cœur de la Sologne, la nature prend toute son ampleur. Dépaysement assuré ! Nul doute que les bois environnants vous permettront de croiser avec surprise, chevreuils, biches, cerfs et sangliers dans leur environnement naturel.



Maison Blanche Sologne – La Framboisière

La Ferme des Guillaumes, 45620 Isdes

Téléphone : 06 68 25 50 95 – Mail : maisonblanchesologne@monarque.fr

Contact Presse

Nathalie Jallerat : 06 03 10 11 12 - nathalie@monarque.fr



NOUS ASSURONS VOS BESOINS

Professionnels

Construction

Santé, Prévoyance, Retraite

Transports et Flottes

Entreprises

Privé (auto, habitation, mutuelle...)

VOTRE AGENT GÉNÉRAL MMA

+ Chartres + Illiers-Combray

+ Maintenon + Épernon

Magali Lenfant

Christian Weckenmann

Brigitte Volpi

Un seul N° **02 37 36 40 00**

E-mail : a3@mma.fr



Votre 1^{er} réseau social d'assurance



Miel, Potager, Poulailier *se conjuguent à la Framboisière*



Servir la nature en offrant à nos clients la possibilité d'une véritable immersion fait partie intégrante de notre concept de Maison d'hôtes 5 étoiles à la campagne.

Installer des abeilles dans les meilleures conditions avec les meilleurs conseillers.

Créer un potager pour offrir des ateliers de verdure, les mains dans la terre, cueillir quelques légumes à partager autour d'une bonne table.

Installer des poules pour participer au recyclage des déchets verts et offrir aux clients de vivre le rituel d'aller ramasser les œufs du jour.

La philosophie est là ! Il faut reprendre racine, se poser, et se laisser bercer par la « Dame ».

C'est avec Pascale, notre amie et voisine experte en matière d'apiculture, que nous avons rapidement entrepris d'installer nos nouvelles petites butineuses.

Mars : installation de deux ruches

et leurs essaims après un repérage géographique stratégique et scrupuleux.

Les voici bien installées, le travail commence, nos petites butineuses ont produit 22 kg de miel dès le mois de mai.

Le miel, l'or de la ruche, n'est pas un produit alimentaire acquis. En effet après le dur labeur des abeilles de la fleur à la ruche, tout un travail de préparation et de conditionnement est nécessaire pour assurer une

bonne conservation du miel tout en gardant ses qualités gustatives. **Vous voici désormais au cœur de la fabrication du miel.** L'abeille, ou les ouvrières très exactement, butinent le nectar des fleurs qu'elles stockeront dans leur jabot. Une fois chargé, les abeilles le ramènent à la ruche où d'autres ouvrières prendront le relais.

La récolte :



Les cadres de la hausse (partie supérieure) sont gonflés de miel, il est temps de récolter ! Les cadres du corps (partie inférieure), plus grands, servent de réserve pour les abeilles durant l'hiver.

La désoperculation :



Une fois ramenés à la miellerie, les cadres gorgés de miel seront désoperculés. C'est-à-dire que la couche de cire qui ferme les alvéoles va être enlevée pour libérer le miel.

L'extraction :



Une fois les alvéoles ouvertes, il faudra enlever le miel des cadres. C'est là qu'intervient la seconde machine : l'extracteur. C'est une cuve dans laquelle les cadres sont installés et grâce à la force centrifuge le miel va s'extraire contre les parois.

La filtration :



Une fois que tous les cadres sont vides, on remarque que le miel contenu dans la cuve contient de nombreuses impuretés, de la cire notamment. Il faudra alors le filtrer dans une sorte de grand tamis pour l'épurer.

La maturation :

Après la filtration on laissera ce précieux liquide reposer plusieurs jours à une température avoisinant les 20°C. La chaleur, trop faible, ne détruira aucune propriété du miel mais permettra néanmoins de le laisser liquide. Suite à cette maturation, de l'écume s'est formée à la surface. Il faudra ensuite la retirer. Elle n'est pas nocive, mais elle n'est pas très esthétique et goûteuse.

Conditionnement :

Le miel est enfin prêt à la consommation.



Le miel est une matière vivante. Certains nectars contiennent peu de ce sucre, ils cristalliseront très vite. A terme, vous pourrez avoir un miel liquide, crémeux ou plutôt dur, mais cela n'est pas signe d'un mauvais conditionnement, ni d'une mauvaise qualité.

Cette expérience avec Blanche nous a permis de réaliser à quel point faire son miel était magique, la nature est tellement bien faite, mais fragile à la fois. Notre empreinte humaine est colossale, elle peut aussi bien contribuer à la protéger qu'à la détruire. Chaque geste compte, et la nature vous le rend largement.

Une aventure, une expérience, un apprentissage, les valeurs transmises traverseront les générations, comme me les avait transmises mon grand père quand j'étais petite.

Maison Blanche Sologne
La Framboisière
Ferme des Guillaumes
 45620 Isdes
 06 68 25 50 95

Du 7 au 13 octobre 2022

Régalez-vous à l'occasion de la 2^e édition de l'**Api-Week**, salon gourmand des produits de la ruche et des métiers de la filière apicole. Durant une semaine, apiculteurs, conditionneurs et distributeurs de miel organisent des événements pour le grand public (portes ouvertes, dégustation de produits, expériences culinaires...) à travers toute la France. Une occasion de découvrir la grande diversité de leurs produits et leurs savoir-faire. <https://interapi.fr/>



Bien-Être





Alice, Pauline et Anne

Laissez-vous aller aux mains expertes des coiffeuses de votre Spa & Salon Haute Coiffure

*Anne, Alice et Pauline se prêtent au jeu des questions
et nous livrent leur parcours !*

42

Discrètes, disponibles et à l'écoute, c'est avec talent et passion qu'elles s'appliquent chaque jour à satisfaire vos envies tout en vous

prodiguant
leurs
meilleures
conseils.

Anne

« Etre mieux
dans ses
cheveux pour

être mieux dans sa tête. »

Quel est ton parcours ?

Après une école privée de coiffure à Tours où je me suis vue décerner le prix de la meilleure élève au concours Wella, puis un retour à Chartres pour une mention complémentaire et un brevet professionnel de Coloriste permanentiste, j'ai travaillé durant huit ans dans un salon à Luisant.

J'ai obtenu en parallèle un brevet de maîtrise me permettant d'enseigner.

En Octobre 2013, je suis arrivée en tant que responsable au Salon Haute Coiffure du Grand Monarque.

Raconte-nous ton arrivée au Grand Monarque.

Un rêve de petite fille...

Etant petite, je passais souvent à côté du Grand Monarque et admirais ses beaux et grands lustres dorés.

Bien plus tard, à l'occasion d'une soirée au Madrigal, j'ai appris l'ouverture d'un salon dans l'hôtel. Je



me suis tout de suite dit que cela était pour moi et cette idée ne m'a jamais quittée.

Un jour de balade imprévue, je suis entrée au Grand Monarque pour postuler. Nathalie Jallerat, présente ce jour-là, me fit visiter les lieux et suite à l'entretien, trois jours plus tard, elle me recontacta pour me proposer un poste de responsable au Salon Haute Coiffure.

Cela fait aujourd'hui neuf années que je suis heureuse de travailler dans ces murs, avec mes collègues qui sont devenus une véritable famille.

Pourquoi as-tu choisi ce métier ?

J'ai toujours voulu faire ce métier, depuis mes trois ans.

Je voulais rendre les gens beaux et heureux de se voir embellis.

Aujourd'hui, ma motivation est toujours la même.

Quelles sont tes spécialités ?

Ma spécialité est la colorimétrie : j'aime la technique, les règles d'application, la science des produits, la réflexion devant des cas techniques complexes.

Quelles sont les qualités nécessaires selon toi à l'exercice de la profession ?

Avoir une bonne écoute des attentes et des besoins du client ainsi que le sens de l'observation afin de lui proposer une coiffure tenant compte de son style, sa façon de se mouvoir, son physique général, son implantation capillaire...

Autant d'informations pour le conseiller et trouver une coiffure et une couleur qui lui correspondent vraiment.

Être un peu psychologue : au-delà de l'aspect technique et visuel, notre clientèle aime pouvoir se confier avec la garantie de notre discrétion et du respect de sa vie privée.

Une vraie relation de confiance s'installe entre nos clients et nous.

Être à la pointe des dernières techniques, des nouveautés cosmétiques et sortir de sa zone de confort afin de se renouveler sans cesse et être force de proposition.

Une anecdote à nous raconter ?

Pour moi, chaque rendez-vous avec ma belle clientèle est un moment unique de bonheur, d'échanges, d'affection, de réconfort, de joie et de rire.



Alice

« Notre travail est de conseiller et de réaliser de la meilleure m a n i è r e possible les attentes de nos clients

en maîtrisant toutes les techniques. »

Quel est ton parcours ?

Après deux années de CAP coiffure en école privée avec des stages en salon, puis deux années de BP coiffure en alternance dans la même école, j'ai travaillé durant cinq ans dans un salon à Lucé.

Artisan coiffeur pendant six ans à Berchères-les-Pierres, je suis arrivée au Salon Haute Coiffure en 2016.

Raconte-nous ton arrivée au Grand Monarque.

Suite à un changement de vie, l'occasion est bien tombée car au même moment le Salon Haute Coiffure était à la recherche d'une seconde coiffeuse pour satisfaire la demande de sa clientèle.

Pourquoi as-tu choisi ce métier ?

J'ai choisi ce métier pour le côté créatif et artistique qu'il offre car chaque jour est différent.

J'aime et recherche également le contact avec la clientèle.

Aujourd'hui, plus qu'un métier, c'est une passion et plus qu'un contact, ce sont de véritables liens que nous tissons avec nos clients.

Quelles sont tes spécialités ?

Mes spécialités sont les mèches, les chignons et les ongles.

Quelles sont les qualités nécessaires selon toi à l'exercice de la profession ?

Le sens du contact et du relationnel, la patience.

Être à l'écoute pour prodiguer des conseils avisés.

Avoir une apparence soignée car nous sommes le reflet de notre métier.

Une anecdote à nous raconter ?

Un jour, une cliente m'a demandé de lui faire des mèches et au moment de vérifier la prise au bout, ce fut la surprise : à l'ouverture des papiers, les mèches étaient bleues car la cliente avait oublié de me préciser qu'elle avait fait une couleur végétale.

La joie du végétal !



Pauline

Quel est ton parcours ?

Après cinq a n n é e s d'apprentissage puis huit années de salariat, je travaille aux

**Spa & Salon Haute Coiffure
By Monarque**

22 Place des Epars,

28000 Chartres

**Informations et réservations
au 02 37 21 40 97**

côtés d'Anne et Alice depuis un peu plus de trois ans à présent.

Raconte-nous ton arrivée au Grand Monarque.

Avant le Grand Monarque, j'étais en poste dans un autre salon à Chartres dans lequel je ne m'épanouissais pas.

Une amie qui connaît Anne a appris par cette dernière que le Salon Haute Coiffure recherchait une coiffeuse pour un remplacement : elle lui a donc avec mon accord transmis mes coordonnées. Par la suite, Anne m'a contactée : je me rendais au Grand Monarque le lendemain pour mon premier entretien, puis trois jours plus tard, pour ma première journée d'essai durant laquelle *il m'a été demandé de coiffer Nathalie Jallerat : quelle*

pression pour moi. Défi relevé car je suis repartie avec une promesse d'embauche.

Le lendemain, je démissionnais de mon ancien poste et après un mois de préavis, je suis arrivée au Salon Haute Coiffure du Grand Monarque.

Pourquoi as-tu choisi ce métier ?

Quand j'étais petite, je passais le balai à chaque fois que j'allais chez le coiffeur : il fallait que je touche à tout et que je sente les produits. *C'était pour moi une évidence et je n'ai jamais envisagé un autre métier.*

Quelles sont tes spécialités ?

Je n'ai pas de spécialité en particulier, *j'aime tout dans ce métier.*

Quelles sont les qualités nécessaires selon toi à l'exercice de la profession ?

L'écoute, la patience et un côté un peu psychologue.

Une anecdote à nous raconter ?

Un jour, une cliente américaine, qui avait séjourné à l'hôtel et qui parlait un peu français, m'a demandé « pouvez-vous me coiffer, ma fille se marie dans 2h » : après avoir été chercher quelques petites fleurs dans Chartres pour agrémenter le chignon que je lui ai réalisé, la cliente est repartie heureuse et prête pour cette journée exceptionnelle, pour mon plus grand bonheur.



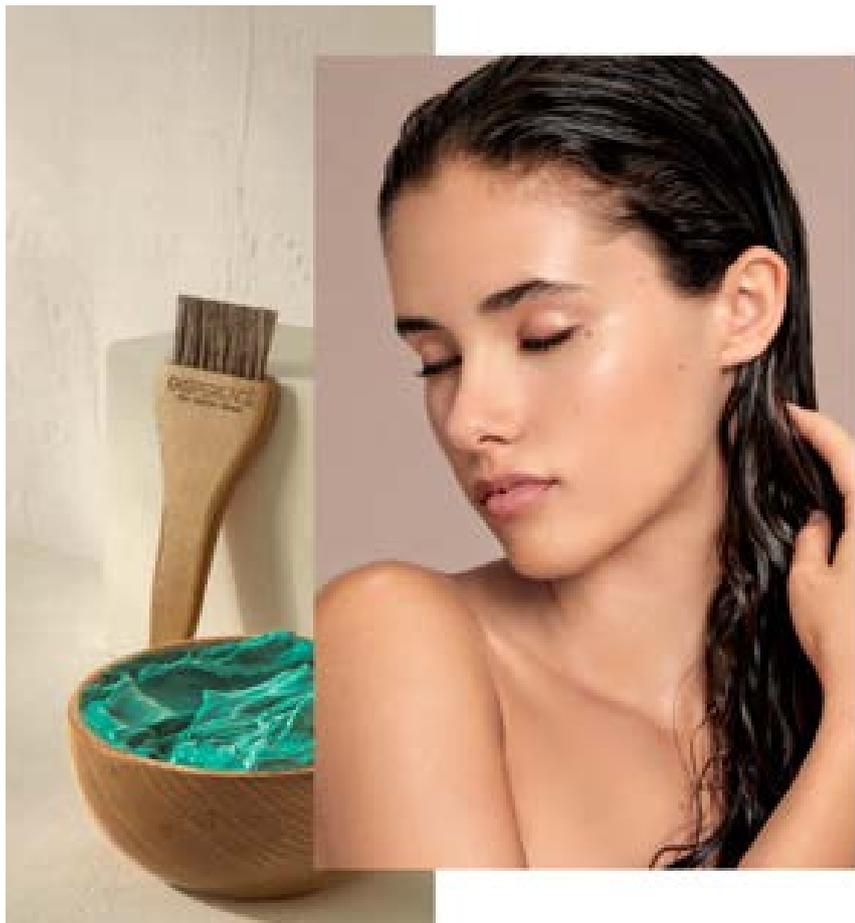
Anne, Alice & Pauline, coiffeuses de votre Spa & Salon Haute Coiffure

Informations et réservations au 02 37 21 40 97



Spa & Salon Haute Coiffure By Monarque

22 Place des Epars, 28000 Chartres



DÉCOUVREZ
LES RITUELS
SENSORIELS
EKSPERIENCE™

REVLON
PROFESSIONAL®

Créer. Vivre. Avec audace.

Disponible à la Cave Saint Lubin

BIÈRE DE
CHARTRES



Brassée en Alsace
au blé de Beauce

LA CAVE S^t LUBIN

VINS RÉGIONAUX · GRANDS CRUS
CHAMPAGNE · BIÈRES · ALCOOLS
SOIRÉES ŒNOLOGIQUES · CADEAUX
· COURS DE DÉGUSTATION



28 rue du Soleil d'Or 28000 CHARTRES
02 37 21 00 00 | cave-st-lubin@orange.fr
www.cave-saint-lubin.com

Mardi au Vendredi

9h45 • 12h30 - 14h • 19h15

Samedi 9h30 • 13h - 14h • 19h30

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Nouveauté 2022 dans votre Spa & Salon Haute Coiffure

Le Drainage Lymphatique « Méthode Renata França »

46

Le Drainage Lymphatique Méthode RENATA FRANÇA compte sur une pression ferme et un rythme accéléré sur l'ensemble du corps, en plus de pompages et des manœuvres exclusives qui permettent des résultats immédiats.

Il réduit les œdèmes, active la circulation sanguine, élimine la rétention d'eau, détoxifie le corps et favorise la perte de cellulite.



Les résultats ?

Un corps moins gonflé, une silhouette immédiatement plus galbée, plus affinée et plus sculptée, un métabolisme accéléré, une détoxification profonde du corps et une vraie sensation de bien-être.

Cette méthode permet de "sécher" et d'affiner le corps dès la première séance.

Plus en détails, le Drainage Lymphatique Méthode Renata França aide à :

- Combattre la cellulite,
- Combattre le gonflement et la rétention d'eau,
- Soulager les jambes lourdes et les ballonnements,
- Soulager les tensions et les douleurs

musculaires,

- Améliorer la circulation sanguine,
- Éliminer les toxines et les déchets métaboliques,
- Contrôler le stress & diminuer l'anxiété,
- Réduire la fatigue, l'insomnie et mieux dormir.

Votre esthéticienne pour les Drainages Lymphatiques Méthode Renata França :
Kabira

Informations et réservations :

02 37 21 40 97

Renata França, *la femme qui a révolutionné le - massage*

Renata França est née dans un quartier pauvre d'Ilhéus, au Brésil. Petite, elle rêvait d'être journaliste jusqu'au jour où sa mère, pour rééquilibrer les comptes de la maison, a décidé d'ouvrir un petit salon de beauté.

Des mains en or

Dans ce dernier, Renata a fait « un peu de tout ». C'est une cliente qui, la première, a su remarquer qu'il y avait quelque chose de spécial dans son toucher.

Cette même cliente l'a invité à faire son premier traitement en tant que masseuse, jusqu'à ce qu'elle reçoive l'invitation qui allait changer sa vie : travailler dans un spa dans le quartier Jardins, région noble de la ville de São Paulo.

Une motivation inébranlable

Guerrière par nature, Renata n'était sûre que d'une chose : retourner à Bahia (État du Nord-Est du Brésil) n'était pas une option.

La naissance d'une méthode unique

Travaillant plus de 14 heures par jour, elle consacrait son peu de temps libre à étudier et n'était pas en accord avec les forfaits de massage proposés par les spas et les cliniques. C'est ainsi qu'elle a commencé à créer une méthode qui incluait de

nouveaux types de manœuvres, de rythmes, de pompages et de pressions qui produisaient des résultats plus efficaces que ceux des massages traditionnels.

Son invention était testée sur les clientes qu'elle prenait en charge et toutes finirent par tomber amoureuses des résultats et également de sa grande volonté.



A Star Is Born

Renata França s'est retrouvée dans les pages des principaux magazines du pays, a vu son agenda de clientes exploser et est devenue la masseuse référente de nombreuses personnalités locales telles que Tais Araújo, Bruna Marquezine, Marina Ruy Barbosa, Ivete Sangalo et Bruno Gagliasso.

Le goût du partage

Cependant, quelque chose la dérangeait. Le succès et la reconnaissance ne lui ont pas apporté l'épanouissement qu'elle espérait.

Elle savait qu'elle était une exception dans un pays plein de talents sans opportunités.

Elle a donc décidé de partager ses connaissances, inspirant, ainsi d'autres femmes.

En 2016, elle a fondé le SPA Renata França et a commencé son périple dans le Brésil avec des cours gratuits.

Des milliers de femmes, non seulement dans le pays, mais également dans le monde entier, ont vu leur vie transformée et appliquent aujourd'hui ses méthodes exclusives de drainage lymphatique, de massage et de modelage relaxants.

« J'essaie de renforcer l'estime de soi de mes clients non seulement avec des massages mais également en travaillant sur l'importance d'une vie saine.

Je suis reconnaissante pour les opportunités que j'ai eues et j'essaie de transmettre cela à mes élèves.

En plus de la technique, il est nécessaire d'avoir de la sensibilité pour manipuler le corps de quelqu'un d'autre », se confie Renata França.

Kabira, esthéticienne de votre Spa & Salon Haute Coiffure
Formée depuis 2022 au Drainage Lymphatique Méthode Renata França
Est ravie de vous faire découvrir cette méthode.

Informations et réservations au 02 37 21 40 97

Spa & Salon Haute Coiffure By Monarque
22 Place des Epars, 28000 Chartres

En vue



48

 **40** 

La Paulée des vins de Loire

**REJOIGNEZ-NOUS
DIMANCHE 26 MARS 2023
PLACE BILLARD
10H-17H
UN FESTIVAL DE PERSONNALITÉS
DU MONDE DE LA PAULÉE
VIGNERONS CHEFS SOMMELIERS**



Ohé La Paulée

Dimanche 26 mars 2023, la Paulée des Vins de Loire fêtera son 40^{ème} anniversaire

Lundi 14 mars 1983, Chartres recevait sa première Paulée, née de la rencontre entre l'esthète du goût, Jacques Puisais, et l'humaniste enthousiaste, Georges Jallerat. 40 ans plus tard, quasiment jour pour jour, dimanche 26 mars 2023, cet événement phare de la capitale beauceronne, ode aux vignerons et aux terroirs du Centre-Val de Loire, fêtera cet anniversaire spécial sous le parrainage du seul chef doublement étoilé de la Région : Christophe Hay. Comme chaque année, le chef invité associera son talent à celui de Thomas Parnaud, le chef du Georges, pour un dîner de gala, et ira à la rencontre des producteurs et du grand public, sur le marché des vigneronns, organisé toute la journée place Billard.

Tradition épicurienne et œnologique organisée et portée par le Grand

Monarque, la désormais célèbre Paulée des Vins de Loire honore chaque année, et depuis 40 ans, l'amour de la vigne en général et celle des vins de Loire en particulier.

Véritable institution, son dîner de clôture est réservé aux professionnels et a précisément pour but de mettre en lumière la richesse des vins de Loire, en les accordant à des mets d'exception concoctés par les plus grands chefs. De Pierre Gagnaire, en passant par Alain Senderens, Arnaud Lallement, Michel Troisgros, Thierry Marx ou Olivier Nasti, le dernier en date, une constellation d'étoiles s'est installée, au gré des éditions, derrière les fourneaux du Monarque pour des menus spéciaux élaborés en fonction de vins sélectionnés par les meilleurs sommeliers.

Cette mise en valeur du travail des hommes trouve son écho dans le

marché des vigneronns, qui se tiendra également dimanche 26 mars 2023, de 10 à 17 heures, dans son écrin habituel, sous les Halles de Chartres, place Billard. Instauré par Nathalie et Bertrand Jallerat avec la double volonté de promouvoir encore et toujours les vins locaux et d'ouvrir l'événement au plus grand nombre, ce rendez-vous rassemble en moyenne près de 4 000 visiteurs chaque année.

40 vigneronns exerçant sur les appellations du Val de Loire y feront déguster leurs derniers millésimes. Une sélection de vigneronns pointue, avec la recherche permanente de nouvelles pépites, orchestrée par Bertrand Jallerat, Nicolas Duclos sommelier du Grand Monarque, et l'association de la Paulée des Vins de Loire. C'est incontestablement le moment idéal pour acheter de belles bouteilles, en direct, auprès de



LA PAULÉE

producteurs de renom.

Christophe Hay : « *Histoire, tradition, hymne de notre terroir, la Paulée est un événement qui me correspond, et auquel je suis fier de pouvoir participer* »

« Ayant grandi et exerçant en Région Centre-Val de Loire, la Paulée est un rassemblement que je connais bien. C'est un honneur de succéder à autant de chefs prestigieux, qui m'ont tous inspiré dans mon travail au quotidien. 40 ans, ça se fête, et j'aurais à cœur de proposer une cuisine qui, je crois, me correspond et correspond aux valeurs et à l'identité du Grand Monarque et de la famille Jallerat. Une cuisine élaborée exclusivement à partir de produits de notre région, sublimés par nos producteurs. Poissons de Loire, variétés de légumes anciens, gibiers de Sologne, mise en lumière des vins de Loire, tout a un rapport à notre territoire, à notre histoire commune, et aura une résonance particulière dans l'univers de cette maison familiale au passé si riche. »

Christophe Hay, parcours d'un chef au fil de la Loire

Natif de Vendôme, Christophe Hay puise son amour du terroir et son désir d'être cuisinier dans ses souvenirs d'enfance. Le chef a grandi à Cloyes-sur-le-Loir, à la frontière entre la Beauce et le Perche. Ses grands-parents maternels étaient éleveurs de vaches laitières et cultivaient la terre. Ces gestes et ces odeurs de ferme l'ont profondément marqué, comme le travail de la viande, découvert en observant son père, boucher.

Christophe Hay fait ses débuts en cuisine aux côtés d'Eric Reithler, Au Rendez-Vous des Pêcheurs, table étoilée à Blois. En 2001, le chef blésois lui présente Paul Bocuse qui lui propose de prendre la direction

des cuisines de son restaurant en Floride. L'aventure Outre-Atlantique dure 5 ans et, en 2007, le chef rentre à Paris où il dirige la restauration des établissements du groupe hôtelier B Signature Hotels & Resorts. En 2014, ses rêves d'authenticité, de simplicité, et la sérénité que lui procurent son terroir et les bords de Loire, le mènent à Montlivault pour ouvrir son premier restaurant, La Maison d'à Côté. En 2015, en un an seulement, le restaurant décroche une première étoile au Guide Michelin, suivie d'une deuxième en 2019. Cette même année, La Table d'à Côté, son deuxième établissement situé à Ardon, est à son tour auréolée d'une 1ère étoile et Côté Bistro, attachant à La Maison d'à Côté, reçoit quant à lui un Bib Gourmand.

Des récompenses qui saluent l'investissement d'un chef animé par la volonté d'être au plus proche des gens, des produits, des saisons et de tout ce qui l'entoure. La Maison d'à Côté est distinguée d'une étoile verte en janvier 2020 par le Guide Michelin, pour sa gastronomie durable. Quelques mois plus tard, c'est au tour du guide Gault & Millau de lui décerner le titre de « Cuisinier de l'année 2021 ». En juin 2022, le chef ferme ses établissements à Montlivault, et inaugure son nouveau projet de vie, Fleur de Loire, sur les rives du fleuve royal à Blois.

Fleur de Loire, le projet d'une vie



Édifice du XVIIème siècle, construit sur ordre de Gaston d'Orléans, frère du roi Louis XIII, Fleur de Loire est pensée comme une Maison de

Gastronomie, incarnée par son chef. Avec ses 44 chambres, dont 11 suites, son restaurant signature Christophe Hay, son deuxième restaurant Amour Blanc, son kiosque à pâtisseries, son épicerie, son bar et son spa Sisley®, nichés dans un ancien hospice chargé d'histoire, ce projet place l'hospitalité au cœur de ses valeurs.

Véritable prouesse écologique dans un bâtiment historique, les 5000 m² de Fleur de Loire sont conçus dans le respect de l'environnement, comme l'utilisation de produits et de matières naturelles, la prévention et la gestion des déchets, la limitation de l'utilisation d'énergies et la récupération des eaux de pluie.

Ambassadeur d'une gastronomie engagée et respectueuse, équilibriste des saveurs, Christophe Hay y signe une cuisine de goûts purs, audacieux, créatifs, inspirée par la nature environnante. Poissons de Loire, bœuf Wagyu de son élevage, caviar de Sologne, truffes de Mont-prés-Chambord, vin de Cheverny, légumes anciens du potager en permaculture et miel du jardin, le chef rend un hommage permanent aux produits de son terroir.

Pour être le plus autosuffisant possible en approvisionnement de fruits et de légumes, Christophe Hay a investi dans 1,5 ha de terres aux alentours du bâtiment et est officiellement devenu chef agriculteur. Si historiquement la rive de Blois-Vienne était constituée de terres maraîchères, elles ont aujourd'hui disparu. Pour les faire revivre, le chef et ses équipes, en partenariat avec le Conservatoire des graines anciennes, développent un conservatoire de l'asperge avec 50 variétés référencées. En parallèle, un conservatoire de la pomme a aussi vu le jour pour réimplanter une variété historique : la pomme de rose.



Paulée 2022 - Chef Olivier Nasti



Pour moi, épicurien, chef de cuisine, passer derrière tous ces grands chefs et être à mon tour à l'honneur pour cette 38^e Paulée des Vins de Loire, j'en suis ravi et très honoré. Olivier Nasti

Paulée des vins de Loire

Invité d'honneur

Chef Nasti Olivier Nasti, meilleur ouvrier de France en 2007, était le parrain de cette 38^e édition de la Paulée des Vins de Loire. Il est le chef aux commandes des cuisines du Chambard et notamment de son restaurant la Table d'Olivier, à Kaysersberg, en Alsace.

Retour en image sur cette incroyable 38^e Paulée des vins de Loire Après deux ans d'absence à cause de la crise sanitaire, la Paulée des Vins de Loire a fait son retour. L'événement se déroule en deux temps : marché de vigneron en journée et dîner professionnel le soir.

C'est le Loir - et non pas la Loire - qui passe à Chartres, et les terres sont plus propices à la culture du blé que du raisin. Mais qu'importe : la Paulée des vins de Loire est l'institution chartraine pour les passionnés de gastronomie.

Acte 1 - Le marché

Le rendez-vous, entre Chartrains et vigneron de Loire, incontournable

désormais sur la place billard.

De 10 heures à 17 heures, sous les Halles de Chartres, quarante vigneron du Val-de-Loire, mais aussi d'Alsace, la région d'Olivier Nasti, ont fait déguster leurs derniers millésimes sur ce marché de la Paulée, organisé avec le soutien de la « Commune libre de Saint Brice ».

LE DINER

Des mets conçus pour sublimer les vins.

Et au côté de ces vins de Loire cette année, des vins alsaciens seront également mis à l'honneur : riesling, gewurztraminer, pinot blanc, gris et noir, muscat et sylvaner.



LA PAULÉE



Il y avait à boire et à manger... Et c'est ici un compliment. Dès l'entrée, des petits pois «goutte d'eau», laitue braisée et caviar osciètre de la maison Kaviari installaient l'élégance d'une simplicité chic, d'une fraîcheur qui favorise la spontanéité du plaisir. Des pois tendres et charnus, des billes noires iodées restées fermes roulaient sur la langue comme sur la feutrine verte d'un billard. Sans jamais se percuter. Un régal sublimé par un pouilly fumé «MCMLV» 2020 du domaine du Bouchot. Suivait une anguille dite au vert, légèrement fumée et laquée aux agrumes, associée à un anjou «Zerzilles» 2020 du Château de Plaisance, et un saumur «Les Pouches» 2019 de La

Porte Saint Jean.

Entre deux interventions de jeunes viticultrices et viticulteurs, talentueux, dynamiques, d'une solidarité exemplaire face aux crasses d'une météo qui gèle leurs vignes, un pâté de chamois et fruits noirs d'été fermenté est venu tenir chaud au cœur et à l'estomac de chacun. Ce plat de chasseur convoquait le premier vin rouge de la soirée : un bourgueil «Busardières» 2015 du domaine de la Chevalerie, avant que ne soit servie, sans assiette ni couverts, une tartelette garnie d'un nuage de munster escorté d'un pinot gris brand 2015 du domaine Albert Boxler. Enfin, un dessert à la rhubarbe Valentine et fraise confite

en coque meringuée et un touraine «Première vendange» 2021 du domaine Marionnet couronnaient ce festin donné en hommage à Jacques Puisais. « Je goûte donc je suis », affirmait le créateur de l'Institut du goût, disparu en 2020. Pas besoin de lever les yeux au ciel pour sentir sa présence. On a trinqué jusque tard dans la nuit, à lui, à la vie... Pas à d'utopiques jours heureux, mais plus sûrement aux lendemains qui feront encore chanter « Ohé, ohé, ohé/la Paulée chez les Jallerat ».



Par Laurence HALOCHE
Journaliste au Figaro





Union Européenne des Forestiers au Grand Monarque pour leur congrès

L'Union Européenne des Forestiers a souhaité que son XX^{ème} congrès se déroule en France pour voir comment les forestiers français gèrent les forêts françaises avec cette contrainte incontournable des impacts du changement climatique.

Il fallait avoir un lieu proche d'un aéroport de stature internationale, bénéficier de connexion avec le réseau ferré et autoroutier, une ville avec potentiel culturel important, la proximité de massifs forestiers remarquables et des hébergements et une restauration qui soient des ambassadeurs de l'art de vivre à la française.

L'Eure et Loir et Chartres correspondaient à tous ses critères. C'est donc tout naturellement que le Grand Monarque et les équipes de Bertrand JALLERAT ont été sollicités.

Gilles VAN PETEGHEM,
responsable du Comité d'organisation,

et les coordonnateurs du Grand Monarque, Claire CHABRIER et Christophe VUILLARD, ont construit avec persévérance ce projet de congrès depuis le mois d'août 2018 !

La localisation du Grand Monarque en centre-ville et la proximité de la salle de conférence dans les nouveaux locaux de Chartres Métropole, de la Cathédrale et des magasins de centre-ville, ont permis des déplacements à pied sans contrainte de transport. C'est un plus qui a été unanimement apprécié par les congressistes de 21 pays et par les grands intervenants.

Les travaux du séminaire, les débats lors du congrès statutaire de l'UEF et les tournées de terrain dans les forêts domaniales de Senonches et privée de Bois Landry ont permis :

- de faire le point sur la connaissance des impacts du changement climatique sur les forêts et de la prise de conscience des citoyens européens de ce phénomène.
- de voter une motion soutenant le projet

de stratégie forestière européenne indispensable pour assurer la pérennité des massifs forestiers européens et le financement des investissements indispensables en forêt,

- de constater que les scientifiques français du domaine forestier mettent à disposition des gestionnaires des outils d'aides à la décision pour que les gestionnaires puissent faire les bons choix en termes d'essences forestières pour garantir la pérennité de ce patrimoine naturel indispensable à nos sociétés.

De l'avis de tous les participants ce XX^{ème} congrès était particulièrement réussi que ce soit au niveau : de la qualité des intervenants, des sites visités en forêt, du programme culturel proposé, des prestations du Grand Monarque, non seulement pour la qualité de l'hébergement, du spa et de la gastronomie à la française proposée par le Chef étoilé Thomas PARNAUD mais surtout pour l'accueil chaleureux.

Émilie Laraison

Healthynomie

Les recettes céréalières saines et gourmandes





Buddha bowl au blé, légumes
et œufs au plat
aux grains de blé durs pré-cuits



Courge farcie au millet,
aux bleu et aux lardons



Sablés à la farine de petit épeautre
et à la poudre d'amandes



Buddha bowl printanier au lapin





Courge farcie au millet, au bleu et aux lardons

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 30

250 g de millet
4 petites courges
120 g de bleu
200 g de lardons
1 oignon
1 cube de bouillon de volaille

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites bouillir 100 ml d'eau avec un demi-cube de bouillon.

Coupez le chapeau des courges. Retirez les graines et les fils.

Faites cuire le millet dans 2 fois son volume d'eau avec le demicube de bouillon restant pendant 20 minutes.

Pelez et émincez l'oignon.

Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons et l'oignon à feu vif pendant 5 minutes.

Dans un saladier, mélangez le millet avec les lardons, l'oignon et le bleu. Poivrez, ne rajoutez pas de sel.

Disposez les courges dans un plat à four.

Garnissez-les de la préparation. Refermez avec le chapeau.

Ajoutez le bouillon au fond du plat.

Enfournez pendant 1 heure.



Buddha bowl au blé, légumes et œufs au plat aux grains de blé dur précuits

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

250 g de blé précuit
600 g de patate douce
4 œufs
2 avocats
150 g d'épinard frais
Huile d'olive
Graines de courge
Sel, poivre

Pelez et coupez les patates douces en dés.

Faites-les cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 20 minutes. Salez et poivrez.

Faites cuire le blé dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Lavez et essorez les épinards, faites-les cuire très rapidement dans une poêle avec un peu de matière grasse, pour qu'ils soient mi-cuits. Salez et poivrez.

Pelez et retirez le noyau des avocats. Coupez-les en dés.

Faites cuire les œufs au plat dans une poêle huilée à feu vif pendant 3 minutes.

Disposez dans des bols du blé, de la patate douce, de l'avocat et des épinards.

Disposez ensuite l'œuf au plat sur le dessus.

Ajoutez un filet d'huile d'olive et parsemez de graines de courge.



Buddha bowl printanier au lapin

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Filet de lapin
4 filets de lapin
1 patate douce (environ 300g)
1 c à c d'épices mexicaines (facultatif)
3 petites carottes nouvelles
5 petits navets nouveaux
2 petits fenouils nouveaux
Houmous de fèves :
250g de fèves cuites
Citron
1 citron
Epices moulues (coriandre et cumin)
Ail
1 gousse d'ail
Oignon nouveau ou Cébette
1 petit oignon nouveau
Huile
Des herbes aromatiques (thym frais - coriandre - menthe)
Boulgour
200g de boulgour ou de quinoa cuit
Sauce asiatique (sauce soja claire, sauce pour nem...) huile d'olive
sel, poivre

Préchauffer le four à 200 °C.

Éplucher la patate douce et la découper en frites. Les mélanger avec 1 cuil. à soupe d'huile, les épices mexicaines et une pincée de sel. Les répartir sur une plaque anti-adhérente et les enfourner pour 20 min.

Éplucher au besoin les carottes, les émincer en tagliatelles (à l'aide d'une mandoline) ou les râper. Couper les navets et le fenouil en petits quartiers ou les râper. Faire cuire à la vapeur les carottes, les navets et le fenouil pendant 10 min ou les conserver crus.

Mixer les fèves avec le zeste de citron râpé et un trait de jus de citron, 1 c. à café de cumin et 1c. à café de coriandre, la gousse d'ail, les herbes aromatiques, du sel et du poivre. Ajouter de l'huile d'olive au fur et à mesure jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse.

Détailler les filets de lapin en bouchées coupées en biais. Les saler puis les faire revenir à l'huile à la poêle pendant environ 5 min. Poivrer en fin de cuisson.

Dans 2 assiettes creuses, répartir les frites de patate douce, les légumes primeurs, les céréales et les bouchées de lapin. Verser au centre l'houmous de fève. Servir si besoin avec un peu de sauce asiatique.



Sablés à la farine de petit épeautre et à la poudre d'amandes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min

Repos : 30 min

Cuisson : 20 min

200 g de farine d'épeautre
70 g de sucre roux
50 g d'amandes en poudre
125 g de beurre à température ambiante
1/2 cuillère à café de sel
1 jaune d'œuf

Mélangez la farine avec le sucre, la poudre d'amandes et le sel.

Ajoutez le beurre en morceaux.

Mélangez bien pour sabler la pâte, le beurre ne doit plus être visible.

Ajoutez l'œuf et pétrissez pour former une boule uniforme.

Étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et réservez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les sablés à l'aide d'un emporte-pièce.

Enfournez 20 minutes.



A low-angle, upward-looking photograph of a grand theater's interior. The central focus is a large, ornate chandelier hanging from a dome. The dome is decorated with a fresco featuring a central circular medallion and surrounding panels with intricate designs. The theater's architecture is highly detailed, with multiple tiers of balconies and ornate moldings. Warm lighting from the chandelier and other fixtures creates a golden glow throughout the space.

Rendez-Vous



À découvrir en exclusivité...

Soirées dégustation au Georges ! Chef Thomas Parnaud !

Saint-Jacques, truffes, caviar, homard... associés aux régions viticoles qui s'accordent en toute harmonie !
Réservations au 02 37 18 15 15.

La cave de Monsieur & Madame

Chaque 1^{er} mercredi du mois au Georges* :

Les droits de bouchon sont offerts au Georges*. Associez vos propres bouteilles au menu gastronomique de notre

chef. En sommelier avisé, vous définissez vous-même votre accord mets-vins pour le plaisir de la dégustation...
Réservations au 02 37 18 15 15.

Happy Hour des Grands Crus

Chaque 2^{ème} jeudi du mois, de 18h30 à minuit, au Madrigal, sans réservation :

Découvrez les trésors de notre cave prestigieuse. L'Happy Hour des grands crus vous permet de goûter des vins de

renom sélectionnés par notre sommelier. 10 bouteilles de grands crus seront vendues à prix coûtant au Madrigal. La liste et les prix des vins seront communiqués quelques jours auparavant sur notre site, dans la newsletter du mois et sur notre page Facebook.

Soirées Jazz et soirées DJ au Madrigal

Animation jazzy tous les vendredis soir. Simplicie Bogan, connu également dans les clubs parisiens sous le nom de DJ Reeplay animera ces soirées. Maniant avec brio la Funk/Soul, la Deep House, l'Electro et la Tech House, son but reste la qualité, le

show et l'osmose avec le public. Tant que Simplicie Bogan sera aux platines, ce haut rendez-vous de clubbing ne désemplira pas de 20h30 à minuit. Sur réservation au 02 37 18 15 15.
Entrée 30 € par personne, deux boissons comprises.

Les rendez-vous à La Cour

Agenda et menus spéciaux pour vos fêtes.

Soirées culturelles

Spectacles au théâtre, conférences, vernissages d'expositions au Grand Monarque.

Bien être et Coiffure au Spa

Retrouvez les rendez-vous beauté du Spa du Grand Monarque tout au long de l'année.

Les animations MATIS, SARMANCE, DECLEOR, EKSPERIENCE Réservations au 02 37 21 40 97.

Le Georges- Soirées Mets & Vins

• **Jeudi 20 octobre****Bœuf et caviar**

Une soirée d'exception autour d'un menu élaboré à partir d'une sélection de bœufs race d'exception et du caviar d'Aquitaine de la maison Perlita.

Laissez-vous porter dans un voyage en six temps.

Depuis 1954 la famille Bissonnet au service des plus grands artisans boucher sous le Second Empire aujourd'hui fournisseur de l'Élysée les boucheries nivernaises sont l'incarnation brillante d'une réussite à la Française. Grands vins du Languedoc Julien Zernott

250 € par pers. boissons incluses

• **Jeudi 24 novembre****La Saint-Jacques de Normandie**

Partez à la découverte d'un vent iodé autour de ce fabuleux produit pêché d'une façon artisanale par Virginie et son mari au large de la baie de Seine, embarquez à bord du navire d'armement le Télémaque pour une virée en mer en cinq-temps.

Vins d'Arbois Jura Domaine Fumey

180 € par pers. boissons incluses - 516 € pour 2 pers. boissons incluses.

• **Samedi 24 décembre****Réveillon de Noël**

- Prémabule
- Mise en bouche
- Saumon sauvage en Gravlax, salade d'herbes crème crue aux œufs de saumon et caviar
- Filet de sole Aiglon
- Poularde de culoiseau aux truffes noires et vin jaune écrevisse et blettes sauce poulette au foie gras.
- Pré-dessert.
- Le chocolat Mangaro passion tagettes.
- Épilogue.

140 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuît+pdj : 420€ pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Samedi 31 décembre****Réveillon de la Saint Sylvestre sur réservation**

- Prémabule
- Mise en bouche
- Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie à la truffe noire de Touraine et crème crue.
- Foie gras du Perche poché au vin d'Hypocras poire cuite et crue brioche d'épices.
- Truite de Monsieur Vasseur en vapeur de feuilles de Yuzu, cresson de fontaine courge sucrine du Berry, mousseline coriandre et truffe blanche d'Alba.
- Tranche de bœuf maturée 30 jours, race normande, caviar, carottes aux épices douces et spiruline de Beauce.
- Fromages frais et affinés Mauff affineur 2015.
- La clémentine corse miel de châtaigne vanille bleue de la Réunion

- Épilogue

215 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuît+pdj : 610 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Dimanche 1^{er} janvier****Déjeuner du jour de l'an**

- Prémabule puis mise en bouche
- Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie à la truffe noire de Touraine et crème crue.
- Truites de Monsieur Vasseur en vapeur de feuilles de Yuzu, cresson de fontaine, courge sucrine du Berry, mousseline coriandre.
- Tranche de bœuf Maturée 30 jours race Normande, carottes aux épices douces et spiruline de Beauce
- Fromages frais et affinés
- La clémentine Corse miel de châtaignier vanille bleue de la Réunion
- Épilogue

120 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuît+pdj : 411 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Jeudi 19 janvier****La Truffe noire Mélanosporum de Touraine**

La truffe noire du Périgord est aussi l'autre nom donné à ce magnifique produit. La Touraine est un terroir d'exception et de tout le temps aussi pour dénicher le fameux caillou noir...

Laissez-vous transporter par son parfum envoûtant et son goût unique dans un menu en 6 temps.

Vins de Touraine Damien et Coralie Delecheneau

220 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 575 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Mardi 14 février****Saint Valentin**

- Prémabule
- Mise en bouche
- Ravioles de lait caillé aux herbes fraîches, langoustines, ciboulette, bouillon émulsionné et roquette et confit de citron.
- Saint-Jacques de Normandie betteraves de Beauce fermentées à la vanille bleue et truffe noire de Touraine.
- Tranches de côtes de veau de l'Aveyron et du Ségala en croûte de shitake et comté fruité, céleri Monarch et jus de veau au café de la Brûlerie Chartraine.
- Fromage frais et affinés
- Prêt-dessert
- La mangue citronnelle et sorbet mélisse
- Épilogue

Menu en accords mets et vins un verre de vin à chaque plat
180 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 510 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Jeudi 16 mars****Homard bleu du Cotentin**

Envie d'iode ? Je vous propose d'embarquer avec moi et toute mon équipe à bord du Outrage II, petits métiers basé à Cherbourg, spécialisés dans la pêche de crustacés. Autour d'un menu en cinq-temps vins de Bourgogne le domaine Taupenot Merne.

250 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 670 € pour 2 pers. en chambre luxe.

Informations et Réservations au
02 37 18 15 15 selon disponibilités

Le Georges- Soirées Mets & Vins

• **Dimanche 26 mars**
Paulée des vins de Loire

• **Dimanche 9 avril**
Déjeuner de Pâques

À la carte
98 € par pers. boissons non incluses.

• **Jeudi 11 mai**
Ode au printemps

Une saison que j'adore avec les équipes pour quelle raison me direz-vous ? Le retour du soleil et l'arrivée de produits

magnifiques comme les asperges, les morilles, les petits pois, les fraises des bois, l'ail des ours et bien d'autres... Vous l'aurez compris nous vous invitons autour d'un menu porté sur le végétal mais tout aussi gourmand
160 € boissons incluses - Soirée+nuît+pâj : 490 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Dimanche 28 mai**
Déjeuner de la fête des Mères

Déjeuner à la carte avec de jolies suggestions et cadeaux pour les mamans.
98 € par pers. boissons non incluses.

Soirées Jazzy au Madrigal

Soirée Jazzy tous les vendredis soirs avec Antoine Delaunay et Camille Poupat.

MG

MENUISERIES

BOIS • PVC • ALU

6 rue de la pointe
à l'Hermitte
28300 LÈVES

02 37 21 95 68

- ✓ Portes d'entrée et de garage
- ✓ Fenêtres et volets
- ✓ Portails, clôtures
- ✓ Agencements
- ✓ Stores Bannes
- ✓ Parquets, terrasses
- ✓ Cloisons modulaires

DEVIS
GRATUIT

Vers un jardin plus vertueux

Par Anne-Marie Palluel

Mon coup de cœur sera végétal cette année en écho à toutes nos démarches pour une planète plus responsable.

J'aime me promener dans ces petits jardins de ville, un havre de fraîcheur et de sérénité dans une ville dont les fondations de pierre se mêlent aux variétés des temps les plus anciens.

Au gré de la tendance et de mon environnement, ces petits jardins forcent mon admiration tant ils sont charmants et incroyablement harmonieux ! Un travail de réflexion et de recherche de longue haleine pour créer l'architecture des ces lieux ou le temps semble s'arrêter et laisser la place à l'émerveillement !

Je remercie particulièrement Anne-Marie Palluel pour ce reportage tiré du magazine VMF.

Jardin privé, jardin secret

On y accède après avoir traversé la cour pavée d'un ancien hôtel particulier, en plein cœur de ville de Chartres, presque à l'ombre de la cathédrale.

À l'acquisition de ce lieu il y a huit

ans il est apparu évident à sa nouvelle propriétaire que ce jardin clos, qui appartenait jadis à l'ancien séminaire Saint-Vincent, devait retrouver l'esprit Hortus conclusus de sa destination première.

À l'intérieur des carrés de buis



*Anne Marie Palluel
photographie de Bernard Galéron
(Mag. VMF 299 - 302)*

j'ai planté des petits rosiers blancs

remontants (« Jeanne d'Arc », « Yvonne Rabier », « Aspirine », pépinière Francia Thauvin). Plus tard au centre des carrés ont été installés de gros pots en terre cuite qui se sont imposés au retour d'un voyage en Toscane ! Ils accueillent des lauriers roses blancs qui rejoignent la serre en hiver.

Contre les trois murs d'enceinte ont été créés de larges massifs bordés de buis, on y plante régulièrement espacés, des arbustes taillés en topiaires qui donnent sa structure au jardin. Entre ces topiaires prennent place, pour donner un effet de contraste, des végétaux très libres et florifères.

Vers un jardin plus vertueux

Le réchauffement climatique ne peut laisser indifférent dans un petit jardin clos très exposé au soleil : le choix des végétaux est donc orienté vers des variétés peu exigeantes en août. J'ai également veillé à apporter des strates végétales successives qui ne laissent jamais la terre à nu : bulbe, rhizome, couvre-sols, vivaces, arbustes puis arbres. Le refus d'arroser la pelouse interroge sur l'avenir des parties engazonnées : mon gazon sera enrichi

OFFSET NUMERIQUE ROUTAGE FAÇONNAGE

CHAUVEAU
Imprimerie

7, Avenue Gustave Eiffel
28630 GELLAINVILLE
Tél. : 02 37 881 881
devis@imprimeriechauveau.fr
www.imprimeriechauveau.fr



CHARTRES ÉVÉNEMENTIEL

Sonorisation Portesouvertes
Inauguration
Séminaire
Soirée privée
Mariage
Gardenparty

entreprises comités Fêtes
Baptême
Eclairage
Ecrangeant
Arbre de Noël
Inauguration
Concert
Festival
Assemblée générale
Congrès

WWW.CHARTRESEVENEMENTIEL.FR
TEL: 06.67.75.15.69 / 06.15.19.20.34

#FOLLOWJACK

DES MARQUES DE CHARTRESEVENEMENTIEL

au printemps prochain de trèfle, plus résistant à la sécheresse, demandant moins de tonte et apportant naturellement de l'azote. Les buissons ne sont désormais taillés qu'une fois par an.

Je veille au début de l'hiver à enrichir la terre avec du bois raméal fragmenté BRF. Les tiges sèches restées en place l'hiver, sont broyées dès le début du printemps puis réparties dans les massifs. Le compost maison est apporté au pied des plantes gourmandes à la fin de l'hiver. Le jardin se veut accueillant aux insectes et aux oiseaux : des nichoirs à mésanges qui apportent une main-d'œuvre efficace dans la lutte contre la pyrale du buis, sont installés. Les merles envahissent le jardin aux beaux jours : « Quand le merle a sifflé, l'hiver s'en est allé ! ».

Être jardinier c'est obéir à son jardin, lui être soumis, écouter attentivement ce qu'il nous dit sans opposer de

résistance : humilité et oubli de soi, comme dans une vie monacale ! C'est à ce prix qu'il nous récompense en nous apportant paix sérénité et bonheur. » Anne-Marie Palluel, la propriétaire de ce jardin.



Diviser l'espace pour mieux régner

Il s'agit donc de repousser les limites d'un espace réduit pour créer l'illusion que le jardin est plus vaste qu'il n'y paraît. Pour agrandir l'espace, il est judicieux de le diviser : compartimenter le jardin en créant des haies basses délimitant des massifs accueillant des compositions florales (plantes vivaces, rosiers...) Ces haies doivent diviser l'espace sans l'enclaver pour ne pas donner une impression d'enfermement. Le jardin est donc structuré par ces haies (buis, fusain du Japon, santolines...) et par des topiaires (ifs taillés...) qui vont être contournées par des allées, passages obligés qui "promènent" le visiteur tout autour des massifs : il parcourt un chemin bien plus important que la profondeur réelle du jardin; on lui a "donné à voir" en lui faisant arpenter le jardin en tous sens ! Il admire, en déambulant, les plantations saisonnières, s'émerveillant devant une pivoine, s'arrête pour cueillir une rose !...



Le mur le plus exposé au soleil est couvert de rosiers grimpants.

Au premier plan un rosier Ghislaine de Féligonde avec ses pompons abricot.



Dessiné par la paysagiste Anita Pereire qui a longtemps vécu près de Chartres, ce jardin prolonge l'une des plus anciennes maisons du secteur sauvegardé de la ville.

Soirées DJ au Madrigal

Les soirées DJ. V.I.P du Madrigal

Un rendez-vous « hype » tous les 3^{ème} vendredis du mois au lounge bar le Madrigal !

Le QG génération après génération des plaines de Beauce, réunit tous les âges sur le dance floor ! Simplice Bogan, connu également dans les clubs parisiens sous le nom de DJ Reeplay animera ces soirées. Maniant avec brio la Funk/Soul, la Deep House, l'Electro et la Tech House, son but reste la qualité, le show et l'osmose avec le public. Tant que Simplice Bogan sera aux platines, ce haut rendez-vous de clubbing ne désemplira pas de 20 h 30 à minuit.

Réservation sur le site monarque.fr

Entrée 30 € par personne incluant deux boissons.



- Vendredi 21 octobre**
- Vendredi 20 janvier**
- Vendredi 21 avril**
- Vendredi 18 novembre**
- Vendredi 17 février**
- Vendredi 19 mai**
- Vendredi 16 décembre**
- Vendredi 17 mars**

Les rendez-vous à La Cour

- Vendredi 25 novembre**
Conférence Anne Chevé « L'Univers de Frida Khalo »
- La Mango salsa
- Ceviche de daurade au citron vert et avocat grillé
- La mole poblano (Volaille cuite avec une sauce à base de cacao, banane plantain, piment et cacahuète)
- Sphère exotique Mangué Goyave
*80 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 320 € pour 2 pers.
Soirée +nuit+pdj*
- Samedi 24 décembre**
Réveillon de Noël
- Menu de Noël à la carte
- Samedi 31 décembre**
Réveillon Saint Sylvestre
- Variation de 3 mises en bouche Terre et Mer
- Carpaccio de Saint-Jacques aux betteraves du Thymerais
- Poularde de la Ferme de la Belvinière à la Truffe Melanosporum
- Dessert surprise du chef
150 € par pers. boissons incluses
- Dimanche 1^{er} janvier**
Déjeuner 1^{er} janvier
- À la carte
- Mardi 14 février**
- Petites bouchées à partager
Menu pour elle : La Betterave, la Saint Jacques, la Pavlova
Menu pour lui : Le Poireau, le Saint Pierre, le Vacherin
*98 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 411 € pour 2 pers.
Soirée +nuit+pdj*
- Vendredi 10 mars**
Les perles de Vermeer
- Velouté de pois cassés au saumon fumé
- Asperges blanches rôties à l'Old DUTCH master
- Filets de limande gratinées et sauce Hollandaise
- Dessert nacré
*85 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 460 € pour 2 pers.
Soirée +nuit+pdj*
- Dimanche 26 mars**
Paulée des vins de Loire
- Jeudi 6 avril**
Soirée trompes de chasse Bien aller chartrin
- Paté-croûte faisant aux chanterelles
- Filet de cerf lardé aux poivres rare, compotée d'airelles au whisky
- Soupe de fraise infusion verveine
*85 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 460 € pour 2 pers.
Soirée +nuit+pdj*
- Dimanche 9 avril**
Pâques
A la carte avec de jolies suggestions pour Pâques
- Dimanche 28 mai**
Fête des mères
A la carte et suggestions du chef
- Dimanche 18 juin**
Fête des pères
A la carte et suggestions du chef

Soirées culturelles et Expos vernissages

Vendredi 25 novembre 2022
« L'univers de Frida Khalo »



Au milieu du 20^{ème} siècle, l'artiste mexicaine Frida Kahlo se construit une identité particulière à la suite d'un grave accident. Handicapée, elle utilise la peinture pour exprimer ouvertement ses sentiments et adopte le vêtement traditionnel, affirmant ainsi sa mexicanité. Robes traditionnelles *Tehuana*, colliers précolombiens, corsets, peintures et objets provenant de la Casa Azul, la maison où Frida est née et a grandi, mettent en lumière l'univers coloré de cette femme étonnante.

Une conférence présentée par Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, en parallèle de l'exposition du Palais Galliera à Paris. Un dîner aux accents mexicains suivra la conférence.

Organisation : conférence avec projection dans un salon fermé (Henri IV) vers 20h. Dîner vers 21h.

Menu : inspiré par le Mexique (saveurs un peu épicées). Avocat (guacamole). Tacos, ceviche, ... Dessert à base de fruits tropicaux tels qu'ananas, papayes, mangues, goyaves.

Vendredi 10 mars 2023
« Les perles de Vermeer »



En 2023, le Rijksmuseum d'Amsterdam ouvrira une grande exposition consacrée au maître du siècle d'or de la peinture néerlandaise. Bien qu'il n'existe dans le monde qu'une trentaine d'œuvres de la main du peintre de Delft, le musée annonce la réunion très exceptionnelle de 24 œuvres dont La Vue de Delft décrite par Proust et surtout l'icône absolue : La Jeune fille à la perle.

Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, vous invite à entrer dans l'univers délicat de cette peinture du silence et de la beauté. Un dîner inspiré par l'œuvre et la vie de Vermeer suivra la conférence.

Organisation : conférence avec projection dans un salon fermé (Henri IV) vers 20h. Dîner vers 21h.

Menu inspiré par la Hollande (poisson – sauce hollandaise – fromages hollandais). Le thème de la perle : la forme du dessert ? sa couleur blanche, nacrée. Les couleurs favorites du peintre : le bleu et le jaune



NETTOYAGE
2001
Un univers de propreté

Depuis 1981, les hôteliers
et les restaurateurs nous font confiance
pour le nettoyage et la remise en état
de leur établissement.



50%
DE PRODUITS ÉCO-LABELLISÉS

PLUS DE 40 ANS
D'EXPÉRIENCE

EMPLOYEUR
RESPONSABLE & ENGAGÉ



CONTACT

02 36 67 00 79

nettoyage2001@orange.fr

19-21 avenue Gustave Eiffel • B 9
28630 Gellainville

www.groupesaturne.fr



Animations au Spa et Coiffure

Animation Miha Bodytech



Séance découverte offerte plus 2 séances offertes sur l'achat d'une cure de 10 séances

Découvrez les effets de l'électrostimulation grâce au Miha bodytech qui vous fait travailler en profondeur et en simultané 8 groupes musculaires 20 min = 4 heures de musculation.

☐ 19 octobre ☐ 18 janvier ☐ 22 mars ☐ 10 mai

Animation rituel peau parfaite



Gommage corps 25 min et modelage hydratant 25 min + accès spa à 72 € au lieu de 99 €.

☐ Du 5 au 8 septembre ☐ Du 7 au 10 novembre ☐ Du 9 au 12 janvier ☐ Du 6 au 9 mars

Animation MATIS Bodymotion



Prendre soin de son corps et de ses émotions en une seule REPONSE.

Un soin découverte de 25 min offert pour l'achat de 2 produits dont un gommage corps.

☐ 14 octobre ☐ 17 novembre ☐ 15 décembre ☐ 12 janvier ☐ 9 février ☐ 13 mars ☐ 18 mai

Animation soin visage MATIS



A chaque particularité MATIS vous offre

une REPONSE CORRECTIVE/PREVENTIVE/DELICATE/REGARD.

Un soin de 25 min plus le diagnostic de 15 min avec le Skin Analyser OFFERT pour 2 produits achetés.

☐ 23 septembre ☐ 28 octobre ☐ 14 novembre ☐ 16 décembre ☐ 20 janvier
☐ 21 février ☐ 16 mars ☐ 21 avril ☐ 26 mai ☐ 16 juin

Animation soins visage SARMANCE



Découvrez les soins Bio par SARMANCE.

Un soin découverte de 25 min offert pour l'achat de 2 produits dont une crème.

☐ 4 octobre ☐ 8 novembre ☐ 6 décembre ☐ 3 janvier

☐ 13 février ☐ 14 mars ☐ 11 avril ☐ 9 mai ☐ 13 juin

Animation coiffure



Soin et technique Eksperience par la marque Revlon.

Animation couleur et mèches au salon de coiffure, cadeau et produit offerts par la marque Revlon. Sur réservation.

☐ Du 3 au 8 octobre ☐ Du 9 au 13 janvier

Retrouvez force et brillance avec un soin « Reconstruct » : diagnostic, cadeaux et produits offerts par la marque Revlon. Sur réservation.

☐ Du 5 au 8 septembre ☐ Du 14 au 18 novembre

Lissage brésilien : un rituel doux et respectueux de vos cheveux pour un lissage longue durée.

Cadeaux et produits offerts lors de cette animation.

☐ Du 6 au 10 février

CALENDRIER 2022-2023

	J1	V2	S3	D4	L5	M6	M7	J8	V9	S10	D11	L12	M13	M14	J15	V16	S17	D18	L19	M20	M21	J22	V23	S24	D25	L26	M27	M28	J29	V30		
SEPT.																																
OCT.																																
NOV.																																
DÉC.																																
JANV.																																
FÉV.																																
MARS																																
AVRIL																																
MAI																																
JUIN																																
JUIL.																																
AOÛT																																

■ Rendez-vous du Spa

■ Soirées DJ

■ Fêtes familiales à La Cour

■ Soirées culturelles / Théâtre

■ Soirées au Georges

■ La cave de Monsieur & Madame

■ Happy Hour des Grands Crus

■ Soirée Jazzy

Vacances scolaires :

■ Zone A

■ Zone B

■ Zone C

Animations au Spa et Coiffure

DRAINAGE RENATA FRANÇA

Soins découverte Renata França un gommage corps de 25 minutes en cabine offert pour un modelage drainant Renata França de réservé .



- ☐ 12 au 16 septembre
- ☐ 21 au 25 novembre
- ☐ 2 au 6 janvier
- ☐ 27 au 31 mars
- ☐ 5 au 9 juin



Informations et réservations : 02 37 21 40 97
Spa et Salon de coiffure By Monarque - 22, place des Épars - 28000 CHARTRES
www.monarque.fr

Au théâtre ce soir

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

Pour les spectacles en tarif A+ :

- Un dîner-spectacle à 86 € (81 € pour les moins de 25 ans) comprenant votre spectacle et un menu à La Cour (entrée, plat, dessert, eau Monarque, un verre de vin et un café, une coupe de Crémant offerte).
- Une « Nuit-dîner-spectacle-spa » à 175 € par personne. Cette formule comprend une entrée au Théâtre de Chartres, un dîner à La Cour, une nuit en chambre luxe, le petit déjeuner et un accès au Spa.

Pour les spectacles en tarif A :

Le dîner spectacle est proposé à 81 € (71 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 170 €.

Pour les spectacles en tarif B :

Le dîner spectacle est proposé à 69 € (60 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 158 €.

Pour les spectacles en tarif C :

Le dîner spectacle est proposé à 59 € (53 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 148 €.

Vendredi 7 octobre 2022 • Oh pardon tu dormais... – Jane Birkin



Chanson • Grande salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A

Chanteuse, comédienne, fan des sixties, mère de famille ou égérie sulfureuse, Jane Birkin a tous les dons. Même celui d'écrire, avec une force et une justesse, rares. En 1992 paraît Oh ! pardon tu dormais..., une pièce sur un couple qui s'aime et se déchire. Adapté en 1999 pour le théâtre, ce texte puissant inspire alors à Étienne Daho, ami et complice artistique de longue date, une œuvre musicale. Il lui propose de tenter cette aventure, mais ce n'est que vingt ans plus tard que celle-ci débute vraiment, avec l'album éponyme sorti en décembre 2020.

Mardi 14 octobre 2022 • Mental circus – Viktor Vincent



Théâtre d'illusion • Grande salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A

Dans son nouveau seul en scène, Viktor Vincent repousse une nouvelle fois les limites de son art. Dans l'ambiance des années 30 aux États-Unis, il crée autour de lui un cirque imaginaire où s'expriment les performances mentales les plus folles et les expériences les plus bluffantes. Ici le pouvoir change de main, c'est le public qui s'en empare, se découvrant des capacités insoupçonnées et des dons qui confèrent aux miracles...

Jedi 20 octobre 2022 • Rodin – Ballet Julien Lestel



Danse néoclassique moderne • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h10 • Tarif : B

Ne cherchant ni la ressemblance à tout prix ni la beauté idéale, Auguste Rodin figure le geste, le rythme, l'élan qui révèlent la diversité des expressions humaines. Rodin veut faire vrai et, au-delà des apparences, restituer la vérité du corps. Bien au-delà des seules questions de justesse anatomique, le corps en tant que vecteur d'expression des mouvements de l'âme, des passions, mais aussi comme support des fantasmes de l'artiste, constitue une source d'inspiration inépuisable dans sa recherche d'une perfection combinant la beauté de l'idéal antique et le mystère de la nature.

Samedi 19 novembre 2022 • Bouches cousues – Olivia Ruiz



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

L'actualité résonne fortement en elle. Elle y voit une répétition de l'histoire et des histoires qu'elle a lues et entendues. Celles qui ont emprisonné les siens, et qui en emprisonnent d'autres encore aujourd'hui, comme si nous n'avions tiré aucune leçon de ces tragédies passées. C'est le point de départ de cette création originale, autour des sons qui lient Olivia à cette Espagne mutilée et flamboyante.

Samedi 26 novembre 2022 • Di(x) Vin(s) – François Xavier Demaison



Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h15 • Tarif : A

Comme toujours, l'humoriste est irrésistible avec ses imitations et ses grimaces farfelues, mais il a aussi voulu montrer une partie de lui plus tendre et sincère, notamment en rendant un bel hommage à ses proches. En visitant sa cave aux souvenirs, FX partage... virtuellement... avec le public, dix bouteilles de vin qui ont marqué son existence. Passionné d'œnologie et de dégustations, il nous parle avec gourmandise de ces bouteilles.

Samedi 3 décembre 2022 • La métamorphose des cigognes – Marc Arnaud



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h00 • Tarif : C

Seul dans une salle de recueil de sperme, un futur papa fait le bilan de sa vie. Pourquoi en est-il arrivé là ? Est-il vraiment sûr de vouloir un enfant ? Et de cette façon-là ? Mais comparée à ce que sa femme va subir, sa part à lui n'est peut-être pas si pénible que ça. Même si son orgueil « de mâle » en prend un petit coup, il essaie de se comprendre et se lance dans une introspection.

Samedi 10 décembre 2022 • Maman – Vanessa Paradis et Samuel Benchetrit



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A+

Une nuit d'hiver, quelques jours avant Noël, Jeanne est en train de fermer le magasin de vêtements pour futures mamans dans lequel elle travaille. Emmittouffée dans son manteau de fourrure, perchée sur ses hauts talons, elle attend un taxi. Pendant qu'elle patiente en arpentant le trottoir, un jeune homme passe devant elle, la dépasse et revient vers elle, un peu fébrile. La question qu'il lui pose à cet instant va radicalement changer leurs vies.

Mardi 13 décembre 2022 • Par le bout du nez – François Berléand et Antoine Duléry



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A+

Alors qu'il doit prononcer son discours d'investiture, le tout nouveau président de la République est pris d'une absurde démangeaison nasale. Incapable de prendre la parole en public sans se ridiculiser, il est contraint de consulter un psychiatre. Malgré son rejet et sa méfiance pour tout ce qui touche à la psychanalyse, le tribun va devoir se confier...

Samedi 7 janvier 2023 • Rodolphe – Jonathan Lambert



Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h20 • Tarif : B

Après le succès du loufoque Looking For Kim, où il relatait la vie des dictateurs en vogue aujourd'hui, ainsi que la reprise de la pièce Le Prénom, il remonte sur scène et revient aux fondamentaux avec son quatrième seul en scène. Il y raconte l'histoire de Rodolphe, 46 ans, qui en est déjà à la moitié de son existence, si l'on se réfère à la durée de vie – selon ses calculs - d'un bon fromage de chèvre ! Un spectacle très personnel, où le cynisme se mêle à l'autodérision.

Vendredi 13 janvier 2023 • Comme il vous plaira – de William Shakespeare - avec Barbara Schulz



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h50 • Tarif : A

C'est une histoire de Ducs. Un jeune Duc décide de bannir son frère et sa nièce Rosalinde. Mais Célia, sa fille, qui considère Rosalinde comme sa sœur, s'enfuit avec elle dans la forêt. Poursuivies par le jeune Duc, Rosalinde se déguise en homme et Célia en bergère... Barbara Schultz est exceptionnelle dans un des plus beaux rôles du répertoire.

Mardi 17 janvier 2023 • Clara Haskil, prélude et fugue – Laetitia Casta



Théâtre et musique • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A

Charlie Chaplin a confié un jour qu'il n'avait rencontré que trois génies dans sa vie : Einstein, Churchill et Clara Haskil. Elle a en effet été l'une des plus grandes pianistes du 20e siècle. Son talent est une grâce qui brille dès l'enfance, et qui se manifeste avant qu'elle ait appris à lire. Laetitia Casta incarne majestueusement cette femme modeste, sincère et drôle.

Samedi 28 janvier 2023 • Le Visiteur – d'Éric-Emmanuel Schmitt - avec Sam Karmann



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h35 • Tarif : A

Le Visiteur est la rencontre de deux personnalités hors du commun : Dieu et Freud. Le créateur de l'Univers et le créateur de la psychanalyse. Peu après l'invasion de l'Autriche par Hitler en 1938, Sigmund Freud est malade et affaibli. Il est harcelé par un nazi qui lui extorque de l'argent. Sa notoriété lui offre la possibilité de s'exiler à Londres. Mais cette protection, il ne peut l'obtenir qu'en signant un laissez-passer...

Vendredi 3 février 2023 • Une situation délicate – avec Gérard Darmon, Clotilde Courau, Max Boublil, Élodie Navarre



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A+

Alan Ayckbourn, auteur anglais le plus joué dans son pays après Shakespeare, prête ses mots à Gérard Darmon, Clotilde Courau, Max Boublil et Élodie Navarre. L'affiche est alléchante et plus que prometteuse ! Touchée par l'amour de Nicolas, Julie décide de rompre avec Philippe, de 20 ans son aîné. Elle doit le rencontrer une dernière fois pour rompre, et fait croire à Nicolas qu'elle se rend chez ses parents.

Vendredi 28 février 2023 • Un Mois à la campagne – d'Ivan Tourgueniev - Mise en scène Clément Hervieu-Léger



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 2h00 • Tarif : B

À la campagne, dans la maison d'Arkady et Natalia, l'indolence et la mélancolie contaminent presque tout le monde. L'arrivée d'Alexei le précepteur que Natalia Petrovna a engagé pour s'occuper du petit Kolia va venir perturber l'existence morne de la maisonnée. Venu tout droit de Moscou, le jeune homme inconscient de son propre charme, va provoquer malgré lui l'irruption de la vie et de la passion dans ce petit monde figé d'une aristocratie en déclin...

Vendredi 3 mars 2023 • Alice au Pays des Merveilles – The Amazing Keystone Big Band



Jazz • Grande Salle • 20h30
Durée : 75 min • Tarif : B

Partez à la découverte de la plus célèbre héroïne de la littérature anglaise comme vous ne l'avez jamais lue ni entendue. La troupe vous emmène de l'autre côté du miroir pour y découvrir les différents styles de jazz associés à chaque personnage. Swinguez avec le Lapin Blanc à la manière des thèmes virtuoses de Duke Ellington et dansez sur le jazz funk de James Brown en tombant dans le terrier...

Vendredi 10 mars 2023 • The Opera Locos



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

Situations burlesques et interprétations chargées d'émotion se succèdent sans temps mort dans ce spectacle comique musical, qui séduira toute la famille ! Plus qu'une interprétation d'un classique, ce « comic opera show » passe en revue le meilleur de Mozart, Puccini, Verdi et Rossini et prouve que l'opéra est pour tout le monde !

Mardi 14 mars 2023 • Roméo et Juliette Suite – Benjamin Millepied & le L.A. Dance Project



Danse contemporaine • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A+

Dans cette pièce, Benjamin Millepied transforme les amants malheureux de Shakespeare en jeunes adultes, dans un cadre urbain où les contraintes et les préjugés de la société ne leur laissent aucune chance de voir leur histoire d'amour s'épanouir.

Vendredi 17 mars 2023 • No Limit – Texte et mise en scène Robin Goupil



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : B

À travers le prisme de la guerre froide et des USA, No Limit raconte l'auto-condamnation de l'espèce humaine. Le sujet est grave, mais Robin Goupil s'en empare avec humour. Robin Goupil et son équipe ont travaillé le premier degré dans la rigueur la plus totale.

Vendredi 24 mars 2023 • Berlin Berlin – de Patrick Haudecoeur et Gérald Sibleyras - Mise en scène José Paul - avec Anne Charrier, Maxime d'Aboville, Patrick Haudecoeur



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : A

Emma n'est pas là par hasard. Elle et son mari ont repéré cet appartement qui possède un passage secret, menant directement de l'autre côté du Mur, « le mur de la honte », érigé dans la nuit du 12 au 13 août 1961 en plein cœur de la capitale.

Samedi 1^{er} avril 2023 • Focus - Verino



Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h15 • Tarif : B

Pour son troisième spectacle, Vérino change de calibre et s'attaque à des sujets mondiaux et même spatiaux pour faire le point sur ses contradictions et les nôtres. Pour la première saison de son spectacle, il a déjà conquis près de 70000 spectateurs, confirmant ainsi le succès de son précédent spectacle.

Dimanche 2 avril 2023 • Ad vitam - Alex Vizorek



Théâtre d'humour • Grande Salle • 17h00
Durée : 1h30 • Tarif : B

Un défi relevé haut la main, puisqu'il avait réussi à séduire et à faire rire aux éclats les plus fins connaisseurs et les plus sceptiques. Il fallait donc trouver un nouveau challenge de taille pour surpasser ce premier succès, et un thème à la hauteur des attentes de son public.

Vendredi 7 avril 2023 • La Course des géants – texte et mise en scène Mélody Mourey



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h40 • Tarif : B

En 1960, à Chicago, un passionné d'astronomie, le jeune Jack Mancini, partage sa vie entre les services à la pizzeria, les nuits de garde à vue pour comportement violent et une mère irresponsable. Lorsqu'un professeur en psychologie détecte ses facultés hors-normes et lui offre une place dans une prestigieuse université, sa vie bascule.

Jeudi 13 avril 2023 • Drum brothers - Les frères Colle

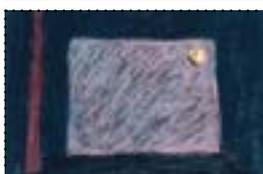
Humour musical • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h10 • Tarif : B

Pour les friands de l'émission La France à un Incroyable Talent sur M6, leur nom et leurs têtes façon Daft Punk, ne vous sont pas inconnus, car ils ne sont pas passés inaperçus et ont même atteint la finale de l'édition 2021. Spectacle mêlant le jonglage aux percussions multiples et variées.

Jeudi 4 mai 2023 • ADN Baroque – Chant et danse Théophile Alexandre - Piano Guillaume Vincent - Chorégraphie Jean-Claude Gallotta

Musique classique et danse contemporaine • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h20 • Tarif : B

Ce duo hybride revisite le baroque comme un conte musical et dansé d'une grande modernité et d'une grande liberté. D'un piano, d'une voix, d'un corps, les deux artistes explorent la force des fragiles de notre humanité sous toutes ses facettes, mettant ainsi à nu les clairs-obscur de l'âme humaine.

Mercredi 10 et jeudi 11 mai 2023 • L'Avare – Compagnie Jérôme Deschamps

Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 2h15 • Tarif : B

L'Avare est une comédie de caractère, où le quiproquo et l'ironie permettent d'aborder des thèmes toujours actuels, comme la tyrannie domestique, le mariage forcé, la misogynie, la passion dévorante pour l'argent. Molière brosse un portrait caustique d'Harpagon, personnage pivot de la pièce.

Samedi 13 mai 2023 • Voodoo Cello - Imany

Chanson • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h20 • Tarif : A+

Ce concert, conçu comme un spectacle complet, raconte l'histoire d'une prêtresse vaudou inspirée de cultures diverses. Voodoo Cello est le voyage mystique de cette femme aux pouvoirs magiques qui chante sa destinée à travers son répertoire (de Radiohead à Cat Stevens en passant par Donna Summer, Hozier, t.A.t.u., Bob Marley...).

Mardi 16 mai 2023 • Waking World – Youn Sun Nah Quartet

Jazz • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : B

20 ans après la sortie de Light For The People qui l'a révélée au public français, Youn Sun Nah publie son nouvel opus en janvier dernier. Onze chansons dont elle a écrit l'ensemble des paroles et musiques, empruntant au jazz, à la pop, au folk et aux musiques du monde.

Vendredi 26 mai 2023 • La Douleur – avec Dominique Blanc

Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h20 • Tarif : B

Avec la complicité de Thierry Thieû Niang, Patrice Chéreau a mis en scène l'une de ses actrices fétiches, la saisissante Dominique Blanc. Depuis 2008, elle interprète régulièrement ce texte, l'un des plus troublants de la littérature d'après-guerre.

Mercredi 31 mai 2023 • Play war – Compagnie Discrète

Théâtre gestuel • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h00 • Tarif : C

Dans un univers proche du cartoon, entre Charlie Chaplin, Buster Keaton et Tex Avery, Play War retrace les aventures rocambolesques de deux soldats aussi courageux que maladroits. Ils enchaînent les gaffes, tandis que les imprévus et les rebondissements surgissent derrière chaque buisson. Alexandre Finck et Adrien Fournier allient performance de mime d'une précision incroyable et humour décalé. Un spectacle tout public aussi insolite que désopilant !



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



Pour réserver une dégustation en cave contactez notre sommelier Nicolas au 07 65 26 73 37



Pour réserver une table au Georges* contactez Christophe au 07 65 26 73 37



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



Pour réserver une chambre contactez Daniela au 02 37 18 15 15



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



Pour réserver un salon privé contactez Claire au 06 58 19 59 18



Pour réserver un cours de cuisine contactez Romain au 02 37 18 15 15



Pour réserver Maison Blanche Sologne contactez Francesca au 06 68 25 50 95



Pour réserver au Bistrot Racines contactez Benoit au 02 34 400 400

INFOS & RÉSERVATIONS

Hôtel & Spa Le Grand Monarque - 22, place des Épars



En vente à la réception
ou en ligne 24h/24
sur www.monarque.fr



CHARTRES | 2022 EN LUMIÈRES

L'ÉCLAT DU PATRIMOINE

TOUS LES SOIRS D'AVRIL À JANVIER
21 SITES ILLUMINÉS | GRATUIT



#chartresenlumieres | www.chartresenlumieres.com

CHAUVEAU



ENEDIS

Casapub



Le Parisien



ALVÉRYE



MONARQUE



L'ORENOVE



JCDecaux



OPTI-ONE intègre l'ERP qui sera au cœur de votre transformation digitale



1
seul logiciel pour
toute la gestion
de l'entreprise

+70 000 PME
+1 000 000 d'utilisateurs
font confiance à
SAP Business One

que vous ayez
3, 10, 30 ou 250
utilisateurs
sur site ou dans le cloud

Scannez pour en savoir plus sur
SAP Business One



Scannez pour découvrir nos
témoignages client



SAP Business
One

votre ERP / votre intégrateur

OPTI ONE
OPTIMISER LA PERFORMANCE



SAP® Recognized Expertise
in SAP Business One

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