

## LE BOURDON encourage la rando

C'était il y a moins de deux semaines. Au moment de passer à la nouvelle année 2019, bon nombre d'entre nous ont pris de bonnes résolutions. Comme celle de faire davantage d'exercice. Pour cela, le Bourdon encourage chacun à s'orienter vers une discipline abordable : la randonnée. Et pour se lancer tranquillement, un rendez-vous idéal se profile : la 22<sup>e</sup> édition de la Nocturne de Chartres, organisée par L'Écho Républicain et l'ASPTT, samedi. L'an passé, les conditions météo n'avaient pas refroidi les 1.500 personnes venues participer à ce rendez-vous festif et convivial. Avis aux amateurs !

## DÉJÀ PRES DE 400 PRÉ-INSCRITS POUR LA NOCTURNE DE CHARTRES



**SAMEDI 19 JANVIER. Randonnée.** L'ASPTT Chartres et L'Écho Républicain organisent la 22<sup>e</sup> édition de la Nocturne de Chartres, samedi 19 janvier, au départ du parvis de la cathédrale. Un stand de pré-inscription a été tenu, samedi, à l'entrée du centre commercial Carrefour, à Chartres. Danièle et Géraldine, bénévoles à l'ASPTT, précisent : « Entre ce samedi et la séance de pré-inscription organisée au magasin Décathlon, jeudi dernier, nous avons enregistré 390 pré-inscrits. » Cinq circuits de 5, 7, 9, 14 et 18 km seront proposés aux amateurs de randonnée. Le départ sera donné à 20 heures. Inscriptions sur place, dès 14 heures, au «village». Il est aussi possible de s'inscrire en amont, au Décathlon de Mainvilliers. Participation : 3 €, gratuit pour les moins de 14 ans. Prévoir une lampe de poche. Renseignements : 06.41.31.18.69. ■

## Chartres → Vivre sa ville

**GASTRONOMIE** ■ Le chef Thomas Parnaud concocte les menus du restaurant étoilé Le Georges, au Grand Monarque

# « Ce n'est pas mon métier, c'est ma vie »

Le restaurant étoilé Le Georges, au sein du Grand Monarque, à Chartres, est dirigé par le chef Thomas Parnaud. Ce passionné écrit une nouvelle page dans ce joyau de la gastronomie.

### INTERVIEW

Thierry Delaunay  
thierry.delaunay@centrefrance.com

**H**umble et discret, le chef Thomas Parnaud a imposé sa signature culinaire au restaurant étoilé Le Georges, au sein du Grand Monarque, à Chartres. En poste depuis le 12 juin dernier, il sus-



cités pour suivre des études supérieures.

■ **Comment avez-vous surmonté votre déception ?** Je me suis défilé en faisant du rugby. Ma frustration n'a pas duré, car j'ai finalement intégré l'école hôtelière de Perpignan (Pyrénées-Orientales). Très vite, j'ai travaillé comme commis dans deux restaurants, l'un le midi, l'autre le soir.

« J'ai 28 ans, alors je ne suis qu'au début de ma carrière »

■ **Vous êtes motivé...** Ma carrière s'est accélérée car le chef mi-

Saint-Barthélemy (Antilles françaises) avant de partir en Roumanie pour relancer un restaurant, en 2017. Le chiffre d'affaires a augmenté de 40 % en cinq mois. Un guide nous a classés 14<sup>e</sup> établissement du pays et j'ai été nommé jeune chef de l'année. Mais chef, ce n'est pas mon métier, c'est ma vie et ma passion.

■ **Comment êtes-vous arrivé à Chartres ?** Bertrand Jallerat, propriétaire du Grand Monarque, m'a contacté. J'avais d'autres propositions, mais j'ai eu un excellent feeling avec lui et je lui ai donné ma parole par téléphone, sans avoir visité les lieux ! Mais en faisant des recherches, j'ai été séduit par cette maison mythique. L'ambition est de

depuis le 12 juin dernier, il suscite l'enthousiasme des clients en associant subtilement des menus gastronomiques avec des plats du terroir revisités.

■ **D'où venez-vous ?** Je suis né en Martinique en 1990. Mon père était lieutenant-colonel dans les affaires maritimes et nous déménageons tous les quatre ans. Mes trois frères sont nés dans des endroits différents.

■ **Comment est né votre désir de cuisiner ?** De l'envie de faire plaisir. À 7 ans, je n'avais rien à offrir à ma mère, car nous étions une famille modeste. Mon père m'a aidé à lui faire un gâteau aux pommes. Le regard de ma mère a été un déclic.

■ **Et vous avez pris possession des fourneaux à la maison ?** Oui. Ma mère était une excellente cuisinière, même si, parfois, on mangeait les restes de la semaine. Son veau aux carottes était délicieux. Et ma grand-mère est une fabuleuse saucière. Elle



ART. Thomas Parnaud est le chef expérimenté du Georges. PHOTO : T. DELAUNAY

avait neuf enfants et faisait des plats familiaux incroyables avec les animaux de la ferme. J'ai aussi découvert la fabrication du boudin.

■ **Vos parents vont-ils inciter à**

**faire carrière ?** Oui, car ils ont vu que j'étais passionné et que je regardais les émissions du chef Joël Robuchon. Mais l'inspection académique a refusé cette orientation car j'avais des capa-

■ **Vous êtes motivé...** Ma carrière s'est accélérée car le chef cuisinier est parti sans prévenir. Je l'ai remplacé un an, sans avoir son niveau. Puis, je suis devenu chef dans un traditionnel, à Narbonne (Aude). Un jour, j'ai croisé le grand chef Claude Giraud (plus jeune chef étoilé à 27 ans en 1987). J'ai travaillé pour lui dans son nouveau restaurant l'Atelier, dans l'Aude. J'étais second.

■ **Une expérience à la hauteur de vos espérances...** J'ai touché du doigt l'excellence. Claude Giraud a été mon mentor. Il m'a présenté à Joël Robuchon. Un rêve éveillé d'œuvrer dans ses cuisines, même si je vivais dans une chambre de bonne, au 7<sup>e</sup> étage sans ascenseur. En six mois, je suis passé de commis à chef de partie au poisson.

■ **Avez-vous gravi d'autres échelons ?** Non, je suis redescendu commis au palace Epicure (3 étoiles) pour continuer de progresser. Puis, j'ai travaillé à

mythique. L'ambition est de maintenir l'étoile et de viser une deuxième.

■ **Quelle est la recette ?** La créativité, la rigueur, la régularité, la qualité du personnel et le respect des plats de tradition, composés de produits du terroir. Le service joue aussi un rôle important. Les plats sont tous saucés devant le client et certains mets sont découpés devant eux. J'implique tout le monde quand je réalise un nouveau plat. Tout le personnel goûte et donne son avis. Des réflexions sont parfois très pertinentes.

■ **Rêvez-vous de votre propre restaurant ?** Il faut acquérir une maturité que je n'ai pas encore. J'ai 28 ans. Je ne suis qu'au début de ma carrière. ■

▶ À voir en vidéo sur  
lechorepublikain.fr

## Le chef hume, goûte, inspecte, dresse et autorise le départ des plats

En service au Georges, le chef Thomas Parnaud exige la perfection avant le départ des plats en salle.

Avant le service, le chef Thomas Parnaud se rend en cuisine pour contrôler la mise en place : « Elle est déterminante pour un service parfait. » Il jette un œil sur les réservations. À 19 h 30, le premier ticket sort. Les appétisantes bouchées apéritif sont positionnées sur le plateau argenté du serveur. Le chef étoilé est satisfait de la présentation. Puis il lance à un salarié : « Vérifie si ton bouillon est bien chaud. » La réponse fuse com-



ART. Le chef prépare avec minutie de l'héliants avec de la truffe.

me à l'armée : « Oui, chef ! » Le rythme s'accroît avec un ris de veau, une barbe, un homard, un colvert et une poulette à préparer. La fourmière s'active. Le chef râpe de la truffe et lance des ordres : « J'ai un rôle d'aboyeur. »

Il s'occupe du dressage méticuleux des assiettes posées entre un passe-plat chauffé et des lampes infrarouges. Il sort une sonde pour déterminer la température d'un met. Il sent une légère dissipation : « On reste concentré. » Un cuisinier s'est coupé au doigt. Silencieux, il

neutralise le sang avec un torchon et continue d'aider ses collègues. Il profite d'une accolade pour se soigner. Thomas Parnaud distille des conseils en traquant l'excellence : « Nettoie le tour de l'assiette... Recommence... Ajoute. » Son disque dur culinaire est en perpétuelle effervescence. Il hume les odeurs et goûte les sauces. Le visuel des assiettes est soigné avec des ingrédients rares et des couleurs attrayantes.

Le service est terminé. Le chef part en salle pour écouter les commentaires de ses clients. ■