

N° 8 - Saison 2020-2021

by MONARQUE

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



UN ECRIN CINQ ETOILES :
MAISON BLANCHE



**LAISSEZ LA NATURE
GUIDER VOTRE
COMMUNICATION
PAR L'OBJET**





Edito

« Nous sommes tellement heureux de vous accueillir à nouveau »

C'est par cette phrase que nous avons souhaité vous informer de la réouverture de l'hôtel après le confinement. Quel bonheur de voir la « machine » se remettre en route, le retour de Clémence, Benoit, Thomas, Romain Toutes ces personnalités et ces talents qui œuvrent au quotidien comme des fourmis pour que le Monarque rayonne. Car oui, notre équipe a été un véritable soutien pendant la fermeture des restaurants.

Puis c'est vous, nos clients, que nous avons pu accueillir à nouveau. La réaction ne s'est pas fait attendre et les Chartrains, Euréliens, Parisiens, touristes ont monté les marches du hall pour vivre à nouveau le « Monarque ». Le roulement des valises, le bruit des bouchons, le tintement des verres et les rires se sont à nouveau fait entendre dans notre grande maison. Vous étiez de retour, vous qui nous avez si généreusement soutenu à travers vos différents messages.

Le Grand Monarque a donc inscrit le mot « Résilience » à son vocabulaire, avec une motivation décuplée, à l'image de notre restaurant qui brille toujours fièrement de son étoile, scrutant le ciel à la quête d'une seconde.

Nos pensées s'adressent également aux équipes médicales qui ont « tout donné » pendant le pic de la crise sanitaire et qui donnent encore. Modestement, 15% de la cave solidaire et des « Petits plats du week-end » mis en place pendant le confinement leur est reversé.

Si les professions médicales sont vraiment loin de l'univers de la restauration, nous avons en commun le soin de l'autre, la disponibilité, l'engagement et la passion, qui sont les ingrédients nécessaires au bon déroulement de nos métiers.

Au Monarque, la volonté et le choix de faire battre le cœur de cette « maison » sont plus forts que jamais. Les équipes sont au rendez-vous et prêtes à relever les défis d'aujourd'hui et plus encore, ceux de demain. Alors, comme un signe de renaissance, a surgi au début de l'été « Maison Blanche », qui vient compléter de manière singulière notre offre Monar'chic pour vous proposer une maison d'hôtes unique et hors du temps, inscrivant une nouvelle page dans l'histoire de notre famille.

Face aux nouveaux bouleversements de notre quotidien et de nos habitudes, nous vous proposons à nouveau un fastueux programme de réjouissances pour cette saison 2020-2021.

Un joyeux programme contre la morosité, conforme à notre image et fidèle à vos attentes.

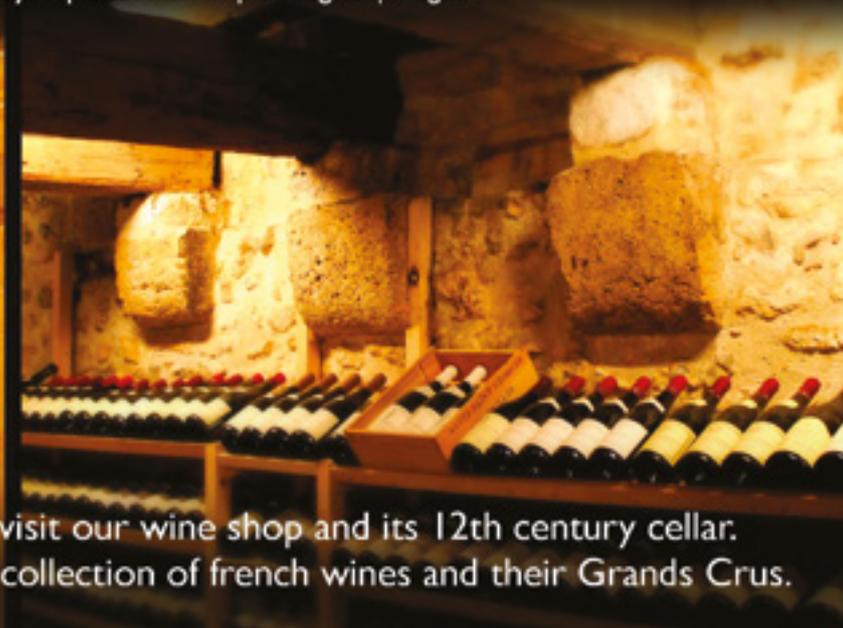
Vins de Prestige

La Cave du Marché

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

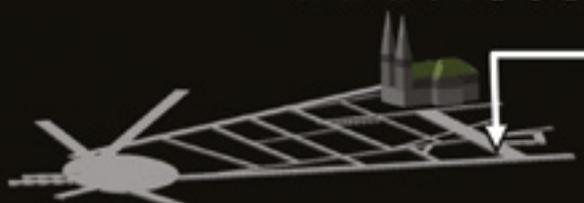


Petrus | Mouton Rothschild | Lafite Rothschild | Haut-Brion
Ausone | Coche Dury | Romanée Conti | Roumier | De Vogue | Rousseau
Méo Camuzet | Rayas | Beaucastel | Usseglio | Pégau



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



Esprit Monarque p. 11

- 12 Signature de Chef !
- 14 Le studio des Chefs
- 16 Portraits croisés
- 18 Georges, destination excellence
- 23 Championnat de France du Dessert
- 26 Laurent Clément
- 28 Le cognac Deau
- 31 Bar Le Madrigal



Bien-être p. 33

- 34 Nouvelle gamme Eksperience de Revlon
- 36 Les coups de cœur de Nathalie
- 38 Label clé verte
- 39 Recettes



En vue p. 41

- 43 La Paulée
- 45 Œnologie
- 47 Accord parfait Cave et crypte



Rendez-vous p. 48

- 49 Rendez-vous
- 59 Calendrier
- 61 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, 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 2020

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Août 2020.

ISSN 2490-807X.

© photos : droits réservés,
Arnaud Lombard
Laurent Séminel
François Delaunay
Jeanne Verset

ixina



ixina.fr



Pas meilleure par hasard !

Nous avons été élue par nos clients
Meilleure chaîne de magasins
dans la catégorie cuisines.
Et pour la deuxième année consécutive.

ixina >

CHARTRES BARJOUVILLE

30 rue des Pierres Missigault

T : 02 37 34 42 42

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

MAISON BLANCHE

Nouveau projet de Nathalie et Bertrand JALLERAT, « Maison Blanche » est une maison d'hôtes de luxe, authentique et étonnante, offrant un concept atypique en plein cœur de la ville de Chartres. Une adresse unique, pour une étape de détente, hors du temps.

Située à deux pas de l'hôtel du Grand Monarque, derrière un imposant portail orné de la lettre B, cette belle demeure de 1873 vous tend les bras depuis son perron de pierre, encadrée de 2 magnifiques magnolias centenaires. Sa façade faite de briques rouges et de pierres offre de grandes baies vitrées invitant la lumière à entrer dans les chambres situées aux étages.

Cette bâtisse symétrique offre une répartition des pièces de vie très agréable et fonctionnelle. Après des longs mois de travaux, de rénovation, d'aménagement et de décoration, Maison Blanche garde son style de maison de maître 19ème et revisite les codes pour lui donner des allures contemporaines s'accordant avec cohésion et originalité.

La décoration respecte l'âge et le style de la maison en faisant la part belle à d'étonnants papiers peints panoramiques, véritables pierres angulaires de l'esprit et de l'ambiance de Maison Blanche, illustrant des scènes de voyage du 18ème siècle. C'est par



centaines de petits détails depuis la couleur des murs issue des peintures « Ressources » en passant par les papiers peints provenant des maisons « Papier Peints de Paris » et « Au fil des couleurs » que le projet s'est construit.

« Une gamme de choix très large, peu évidente à coordonner » confie Nathalie et c'est donc avec le concours de Raphaël Ferrand et sa société « Mise en valeur » que les choix de décoration se sont décidés. Tant d'éléments qui doivent se coordonner de la cuisine aux chambres en passant par les salons jusqu'aux salles de bain pour créer une atmosphère unique et dépayssante.

Bénéficiant d'ouvertures de toutes parts, les pièces sont baignées de soleil toute la journée, permettant d'admirer à certains endroits, la lumière qui traverse les vitraux pour faire danser les couleurs sur les murs.

Découvrez depuis le hall, le petit salon, sa bibliothèque et sa cheminée, endroit propice à la lecture de livres anciens ou à la dégustation d'un

verre. Vous serez ensuite happés par l'impressionnant papier peint panoramique du grand salon, hymne à la découverte des nouveaux mondes et notamment des voyages de James Cook. Cet endroit de la maison avec ses canapés et son parquet en point de Hongrie restauré, est une invitation parfaite à l'échange et au partage avec vos « colocataires » du moment.



La salle à manger saura également vous surprendre grâce à la fresque murale de son papier monochrome Eden et son immensité végétale. Levez les yeux pour admirer le travail réalisé sur les impressionnantes moulures qui mettent un point d'orgue à la beauté de cette pièce. En prolongement, la serre entièrement réaménagée, constituera quant à elle l'endroit idéal et feutré pour un réveil en douceur avec un petit déjeuner composé de produits du terroir eurélien.

Plus loin, la cuisine entièrement refaite et richement équipée, permettra aux hôtes de préparer ou réchauffer



MAISON BLANCHE



New project by Nathalie and Bertrand JALLERAT, "Maison Blanche" is a luxury guest house, authentic and surprising, offering an atypical concept in the heart of the city of Chartres. A unique address, for a relaxing stopover, out of time. Located a stone's throw from the Hôtel du Grand Monarque, behind an imposing portal adorned with the letter B, this beautiful 1873 residence is open to you from its stone steps, framed by 2 magnificent century-old magnolias. Its facade made of red bricks and stones offers large bay windows inviting light to enter the rooms located on the upper floors.

The decoration respects the age and style of the house, giving pride of place to astonishing panoramic wallpapers, real cornerstones of the spirit and atmosphere of Maison Blanche, illustrating travel scenes from the 18th century. It was in hundreds of small details, from the color of the walls from the "Resources" paintings to the wallpapers from the "Papier Peints de Paris" and "Au fil des couleurs" houses that the project was built.

Accessible on foot from the station, the park, the city center, the Cathedral or the hotel du Grand Monarque, Maison Blanche, with its 300 m2 area can accommodate up to 16 people and obviously benefits from high-quality home automation. range which allows the use of the broadband internet network.

This exceptional guest house in the department represents a unique address, a luxurious and refined cocoon for a night or a weekend as a couple, with friends or with family. Completely privatized, it will meet your needs and desires for special events in a personalized way to enhance memorable moments of sharing.

Proposed services :

As part of a full house reservation, a range of catering, catering and staff services are available to you. It's up to you to compose your meal to measure, from the menus of our restaurants or with a chef in the kitchen for a special occasion.

BUSINESS CLASS :

Maison Blanche se prête parfaitement au Team building, avec ses différentes parties communes, sa technologie multi média, ainsi que par les jeux « incentive » qui peuvent être proposés : cours de cuisine, dégustation en cave, tourisme, balades à vélo, découverte des lieux emblématiques du département.

de bons repas en totale autonomie... Comme à la maison...

Au premier et au deuxième étage, comportant chacun 2 chambres et 1 suite, découvrez et choisissez l'ambiance de votre choix à travers les différents thèmes proposés grâce à une décoration qui se veut un véritable hommage à l'époque de l'âge d'or des récits de voyage. Vos goûts et envies vous guideront tour à tour vers la rêverie astronomique de Célestis, l'esprit colonial d'Oasis, la jungle de Mauritius, la vie de château d'Adélaïde, la nature de Forest ou le charme romantique de Monkeys.

Chaque chambre est unique, spacieuse et vous offre son propre univers, avec des salles de bain parfaitement équipées et de larges dressings. Découvrez une douceur de vivre associée à une légèreté d'autrefois pour une ambiance que vous ne trouverez nulle part ailleurs. Embarquez pour l'aventure et prenez le large en submersible, en bateau, en montgolfière, en fusée et profitez d'une nuit riche en rêves d'aventures agrémentée par la sérénité d'une literie haut de gamme.

Descendez les quelques marches qui mènent à la cave pour agrémenter votre séjour et profitez de l'espace fitness, du spa et de massages sur demande. Une cave est également à disposition pour vous permettre sur réservation une dégustation dans les règles de l'art afin de découvrir les trésors de la cave du Grand Monarque, dont la carte aux 1800 références a été primée par la revue des vins de France en 2019.

Enfin, profitez également de nos vélos pour découvrir Chartres de la meilleure façon qui soit. De la célèbre ca-

thédrale, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO en passant par le parcours Plan Vert longeant les bords de l'Eure, vous découvrirez les trésors insoupçonnés de notre capitale beauceronne.

Accessible à pied depuis la gare, le centre-ville, la Cathédrale ou l'hôtel du Grand Monarque, Maison Blanche, avec sa superficie de 300 m2 peut accueillir jusqu'à 16 personnes et bénéficie évidemment d'une domotique haut de gamme qui permet l'utilisation du réseau internet haut débit.

Cette maison d'hôtes exceptionnelle sur le département représente une adresse unique, un cocon luxueux et raffiné le temps d'une nuit ou d'un week-end en couple, entre amis ou en famille. Totalement privatisable, elle saura répondre à vos besoins et désirs d'événements spéciaux de manière personnalisée pour sublimer des moments de partage mémorables.

Services proposés :

Dans le cadre d'une réservation complète de la maison, une palette de services de restauration, de traiteur et de personnel vous est proposée. A vous de composer votre repas sur mesure, issu des menus de nos restaurants ou bien avec un chef en cuisine pour une occasion particulière.

Infos tarifs : Chambre et Suite de 115 € à 205 € - Maison entière entre 900 € et 1200 €.

Réservation : 02 37 27 10 40

Web : maisonblanchechartres.com

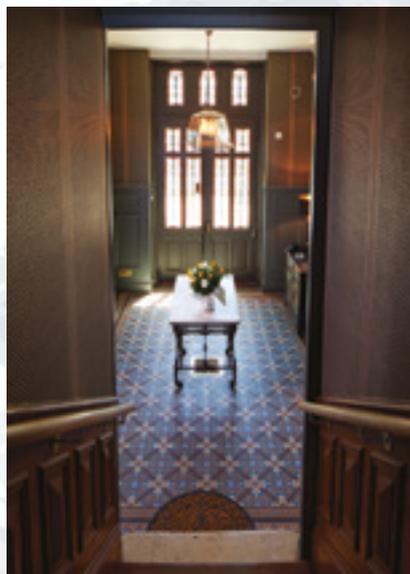
F

ocus sur les travaux

Une affaire rondement menée, les travaux de rénovation de Maison Blanche se sont réalisés sur une période flash compte tenu de travail titanesque pour mettre à jour et aux normes cette magnifique bâtisse de 1896.

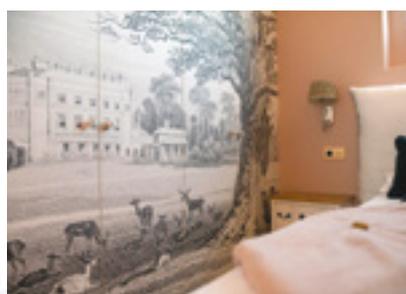
Dès que la décision fut prise en août 2020 et l'acte de vente signé, avec la famille Levacher, en novembre 2020, la machine s'est mise en route pour une rénovation totale de la maison.

Le projet étant d'en faire une maison d'hôtes bourgeoise de centre ville de Chartres.



Accompagnés et guidés par les acteurs du tourisme, ADRT Sylvain Gauthier, le cahier des charges d'un bastion 5 étoiles se met en place comme base pour notre descriptif technique de travaux. Après un appel d'offres construit et rigoureux nous voilà partis pour 5 mois dans une aventure passionnante avec Peintres, Maçons, Plombiers, Electriciens, Décoratrice. Des entreprises sélection-

nées avec soin qui ont su s'adapter aux contraintes d'une telle bâtisse tout en respectant l'âme du lieu.



Bien sûr faire des travaux d'une telle ampleur n'a rien de facile, surtout dans le timing prévu et fixé par le cahier des charges et le retro-planning. Une belle atmosphère s'est dégagée, très bonne ambiance et complicité absolue entre les différents corps de métiers et les équipes internes.

Le timing soutenu et entretenu par nos réunions hebdomadaires a porté ses fruits, la Maison était à rendre pour fin Mars 2020. Un ballet de camions de livraison pour tout l'agencement et la décoration a commencé quand tomba le confinement... la cata... le désarroi... frustration totale à quelques jours de la livraison du chantier...

« Coûte que coûte » avec les enfants et quelques amis le chantier s'est ranimé, une occupation saine et constructive pour cette période de crise. Quelques semaines plus tard nous ont rejoints les artisans bien équipés et protégés.

La Maison Blanche est prête !

Dans le respect du projet de classement, elle se voit scrupuleusement inspectée puis décorée de 5 étoiles pour la plus grande joie de tous. Premier meublé de tourisme 5 étoiles de la région, développement de clientèle nouvelle pour la destination.



Ce fut un beau challenge, un véritable projet d'envergure, une complémentarité et une expérience très intéressante à titre personnel et pour notre profession.

Outre une ambiance très sympa sur le chantier, de belles rencontres avec les entreprises de qualité dont vous avez les coordonnées dans ce reportage.





Le coin des bonnes adresses pour la décoration



Mise en valeur Décoratrice d'intérieur et distributrice des peintures RESSOURCES Raphaëlle Ferrand, m'a beaucoup aidé dans les choix de papiers peints tout en respectant les choix et les orientations du projet initial. C'est tout l'art du consulting savoir faire évoluer les idées.

www.miseenvaleur.com

Tél. : 02 37 25 99 19 • 06 63 82 17 53

Au fil des Couleurs

Papiers peints à la carte, personnalisés sur mesure

Au fil des couleurs, une adresse pour les la multitude de choix des papiers peints ou panoramiques de qualité.

31 rue de l'Abbé Grégoire

75006 Paris

Tél. : 01 76 40 04 99 • 01 47 90 71 30

contact@aufildescouleurs.com



Papiers peints de Paris, pour trouver des rééditions de peintures et de panoramiques anciens, tout est sur mesure.

www.papiersdeparis.com

Tél. : 09 81 80 28 33

DAL'PEINTURE

Hugo Brinon un professionnel de la peinture depuis toujours mène son entreprise avec le soucis du détail bien fait. Les artisans présents sur le chantier de Maison Blanche sont pro et très sympas !

16, rue de La Taye - 28110 Lucé

Tél. : 06 24 93 72 20



Romain Bruno, une belle découverte également. Un artisan dans la force de l'âge, n'hésite pas à mouiller sa chemise, homme de terrain et de solution. Travail abouti et précis avec des accessoires de qualité.

Tél. : 07 61 37 00 29



Maxime Guillotin, travail de précision, le souci des beaux matériaux, et du sur mesure. Changement de toutes les fenêtres et réalisation des dressings et des bibliothèques. Des artisans adorables également.

6 rue de la pointe à l'Hermitte

28300 Lèves

Tél. : 06 24 51 24 62 • 02 37 21 95 68



Julien Thioulin, artisan ferronnier. Un coup de cœur pour cette entreprise familiale ! Un métier d'art, de grands professionnels, passionnés par l'histoire de chaque pièces à forger et tournés vers l'avenir avec des créations contemporaines. N'hésitez pas une seconde.

La roue RN23

28190 Saint Luperce

Tél. : 06 12 20 28 10

atelierthioulin@orange.fr



La plomberie, gros sujet du chantier de Maison Blanche, remplacement de tout le réseau d'eau et raccordement de toutes les salles de bain et sanitaires. Tél. : 02 37 52 24 49



La climatisation et le chauffage efficace, suivi, bon rapport qualité prix. David Rousseau travaille avec beaucoup de respect, très ponctuel, très pro il maîtrise parfaitement son sujet.

D.ROUSSEAU SARL EFC

4 Route de Voves

28800 Bonneval

Tél 02.37.47.36.35

Fax : 02.37.47.56.61



Le choix s'est porté sur les cuisines Ixina, non seulement pour le choix des matériaux mais aussi grâce à Lowick Aubry, une relation commerciale conviviale et de qualité. Installateurs très pro et arrangeants.

Tél. : 02 37 34 42 42



David Bourrelier, maçonnerie. Une confiance totale dans le choix de cette entreprise, il a tenu son chantier avec beaucoup de bon sens et de professionnalisme. Pas évident ces maisons d'un autre temps avec les exigences d'aujourd'hui.

Tél. : 06 20 41 59 96

david.bourrelier@collin.sarl



Esprit Monarque

Maison Monarque

Signature de Chef!

Une nouvelle ère s'annonce à Maison Monarque!

Le Chef Pâtissier Jérôme Bellegueille, du restaurant du Grand Monarque étoilé « *Le Georges* » va signer la carte des pâtisseries de Maison Monarque!

Une collection « *Signature de Chef* » : gâteaux individuels, grands gâteaux à partager, cakes et petites gourmandises mais aussi les bonbons de chocolats avec sa recette exclusive d'accords de crus de cacao bien spécifiques!

Il est en place depuis deux années au Georges et la création de pâtisseries pour Maison Monarque lui offre le loisir de s'épanouir totalement dans sa passion.

Son parcours :

Jérôme Bellegueille a commencé en apprentissage classique en boulangerie pâtisserie pendant 3 ans, puis s'inscrit progressivement parmi les meilleurs concurrents du monde exigeant de la pâtisserie!

A Paris pendant 7 ans

Hôtel Concorde Lafayette
Lenôtre
Hôtel Le Crillon



Fauchon

L'Ambroisie (son premier poste de chef pâtissier).

Puis à Rouen pendant 7 ans.

5 ans chef pâtissier au restaurant **Origine 1*** au guide Michelin.

Puis 2 ans dans sa propre pâtisserie **Pièce Unique**.

Enfin à Chartres, **Le Grand Monarque** depuis septembre 2018.

Les Concours :

• **2009** première participation au championnat de France de dessert. Qualifié pour la finale nationale.

- **2016** championnat de France de dessert. Finale nationale avec une médaille de bronze et le premier prix en dégustation et présentation du dessert.
- **2019** Lauréat du Concours de la Madeleine de Proust.
- **2020** Actuellement sélectionné pour la finale nationale du championnat de France de dessert qui aura lieu le 6 et 7 octobre 2020.

Bientôt le concours du MOF ! (Meilleur Ouvrier de France)

La collection Maison Monarque se placera sous le signe de l'élégance.

La pâtisserie doit être un bijou.

L'élégance au service du goût.

Maison Monarque fêtera, le 11 juillet, par un vernissage, l'arrivée de la collection « signature » du chef Jérôme Bellegueille.

A découvrir également la carte de restauration de l'été, les plats « Signature » du Chef Benoit Cellot, ainsi que l'offre « Monar'chic traiteur » un nouveau service de plats et cocktails traiteur à emporter ou à livrer.

Nathalie Jallerat



Les Cours Gabriel versus " Studio des Chefs "



14

Une belle aventure ces cours de cuisine, l'un de nos tout premier projet en arrivant à Chartres pour la relève du Grand Monarque en décembre 1999. Premier cours de cuisine « Le Foie Gras » avec le Chef Michel Ménier.

Puis c'est l'euphorie pour la cuisine, les cours, les émissions, les concours, la « starisation » de la profession. Toute cette émulation provoque un engouement national ainsi que le développement des cours Gabriel avec Laurent Clément en 2010 qu'il développe avec passion jusqu'à nos jours. Cet hiver Laurent retourne à ses racines bretonnes (cf art. Laurent Clément) il faut donc rebondir !

Une page se tourne et l'histoire se construit !

Revisiter le concept des cours de cuisine, se remettre en question ! Ecouter, anticiper, émerveiller, partager le savoir, la passion, les relations du monde culinaire.

Le "Studio des Chefs" un nouveau rendez-vous pour les Chartrains, conviera les acteurs locaux du monde de la cuisine. C'est avec la participation de Laurent Séminel des éditions « Menu Fretin », organisateur du festival entremets et éditeur de nombreux livres gastronomiques, que sera la scène vivante de présentation de nouvelles personnalités du monde culinaire grâce à C'Chartres TV qui utilisera le lieu comme plateau. Le Studio des Chefs accueillera

toutes les semaines des Chefs connus, qui donneront un cours de cuisine, partageront un moment d'échange avec le public pendant une séance de dédicaces de leur dernier livre.

Sur une philosophie du 100% français et local, les producteurs de la région auront une place prépondérante dans ce nouveau concept.

Ces nouveaux rendez-vous sont l'occasion de belles rencontres, de révélations peut-être pour certains jeunes qui cherchent leur voie !

C'est aussi une formidable expérience pour nos équipes de pouvoir partager et échanger avec d'autres chefs.

Le programme est disponible sur le site du Grand Monarque, ou sur les coffrets cadeaux.

ACCOMPAGNER VOS PROJETS ET VOTRE DÉVELOPPEMENT

FITECO vous aide à relever vos défis en vous proposant les services d'expertise-conseil dont vous avez besoin afin de réaliser vos projets, développer et pérenniser votre activité.

Pour vous apporter les réponses et solutions adaptées en toute circonstance, FITECO a développé des pôles métiers composés d'experts et de spécialistes qui travaillent en complémentarité, dans votre intérêt, avec neutralité et indépendance.

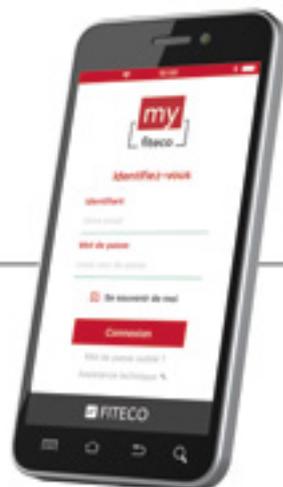
Création - Reprise - Gestion - Social -
Juridique - Fiscal - Patrimoine - Audit -
International - Développement durable -
Systèmes d'information.

UNE ÉQUIPE PROCHE DE VOUS

Votre expert-comptable et son équipe sont vos conseillers privilégiés. Ils connaissent bien vos enjeux, secteur et territoire.

Les bureaux FITECO sont implantés au cœur des localités, nous sommes attachés à tisser avec nos clients une relation de proximité et de confiance durable.

fiteco.com



LE PROGRÈS AVEC MY FITECO

Votre espace client en ligne myfiteco.com vous facilite la gestion. Vous retrouvez vos indicateurs de chiffre d'affaires, de trésorerie, des simulateurs et toute votre restitution comptable. Vous accédez aussi à votre portail de devis facturation, à la paie et à vos documents de gestion.

Avec l'appli mobile **MY FITECO**, votre espace client est accessible quand vous voulez et où vous voulez !



FITECO

4, allée Prométhée
Les Propylées II
28000 Chartres
02 37 90 80 00
chartres@fiteco.com

FITECO

8, rue Claude Bernard
28630 Le Coudray
02 37 25 15 15
lecoudray@fiteco.com

CBL EXPERTS

52, rue des Artisans
28630 Morancez
02 37 25 61 00
cbl@fiteco.com

AGRI EXPERTS

6, allée Prométhée
Les Propylées II
28000 Chartres
02 37 21 70 22
agriexperts@fiteco.com

CGA EXPERTS

7, rue Vlainck
28000 Chartres
02 37 88 30 87
cgaexperts@fiteco.com



Portraits

Cathy Fernandes -Brault

Chef de Projet Ressources Humaines

Quel est votre parcours professionnel ?

Après un BTS Comptabilité en alternance, je me suis orientée vers une licence puis une maîtrise en ressources humaines que j'ai effectué en alternance au Grand Monarque. Je suis ensuite restée 3 ans avec un autre employeur en doublon, dans un cabinet comptable. Je suis passée à 100 % en 2015 avec le Monarque pour lequel je suis maintenant chef de projet en ressources humaines.

En quoi consiste votre travail ?

Je suis en charge de la gestion des 85 personnes employées au Grand Monarque et qui sont réparties sur l'hôtel, les restaurants, le bar, le spa et le salon de coiffure. Je m'occupe notamment des embauches et des remises de contrats puis je passe généralement une semaine et demi en fin de mois sur les payes.

L'embauche d'extras qui est importante dans l'établissement représente une gestion souvent lourde et fastidieuse car elle comporte de nombreuses contraintes administratives et il s'agit parfois d'agir dans l'urgence, pour répondre à des besoins en personnel à la dernière minute. Il est également indispensable d'être toujours en veille sur la législation qui change sans cesse, notamment en ce moment, car avec la crise sanitaire, les modifications de la réglementation évoluent quasi quotidiennement.

Enfin, en tant que chef de projet RH, il est important que je sois ouverte et à l'écoute des autres.

Quelles sont les caractéristiques du milieu hôtelier ?

C'est un milieu assez jeune et dynamique. Nous sommes toujours à la recherche de talents qui font de leur métier une vocation, il faut les attirer et surtout les retenir. Ce domaine professionnel est fait de passion et d'engagement. En termes de mouvements du personnel, la restauration et surtout les serveurs sont ceux qui bougent le plus, entre embauches et démissions.

Quels sont les particularités du Grand Monarque ?

Il y a d'abord une belle ancienneté, notamment chez les chefs des différents services qui connaissent bien la maison, son esprit, les méthodes de travail, c'est un vrai gage de sécurité et de confiance mutuelle. Chacun connaît le rôle qu'il a à jouer et les responsabilités qui lui incombent, c'est un travail d'équipe avec un encadrement toujours à l'écoute.

Il existe un véritable attachement à la maison, une belle implication avec une liberté qui est confiée aux différents responsables, notamment en cuisine pour le choix des plats et la carte. Le Grand Monarque possède de vraies valeurs, rayonne au niveau départemental et national, sa notoriété constitue une belle référence sur un CV. L'établissement soutient énormément les jeunes et signe régulièrement des contrats professionnels que ce soit en apprentissage ou en alternance.

.....
croisés



Alexandre Taphanel

Réceptionniste

Quel est votre parcours professionnel ?

Originaire de Wissembourg en Alsace, j'ai fait mes études à Strasbourg. Après un BTS « Hôtellerie et restauration » option gestion hôtelière, j'ai poursuivi mes études avec un Bachelor en management de tourisme à la Rochelle. Je suis rentré au Monarque en octobre 2016 en remplacement occasionnel au poste de voiturier puis pour 2 jours par semaine pendant cette dernière année d'études. Chartres est à mi-chemin entre l'Alsace et La Rochelle, c'est une ville que je connais bien puisque ma grand-mère y résidait et j'y viens donc depuis mon enfance. Je suis maintenant réceptionniste depuis février 2020... Juste avant la crise sanitaire. Je suis resté à l'hôtel pendant le confinement afin d'accueillir les quelques clients. Rester dans un Grand Monarque « vide » pendant tout ce temps était une drôle de sensation, l'hôtel est devenu comme une grande maison.

Comment se déroule votre journée type ?

Je suis souvent du soir. Après la passation des consignes où nous nous informons des arrivées des clients de passage ou des habitués, nous contrôlons la conformité des chambres par rapport aux besoins de leurs clients. Nous réceptionnons la majorité des appels téléphoniques en prenant soin de répondre avec précision à l'ensemble des questions qui nous sont posées, prenons les réservations et nous dispatchons si nécessaire les appels dans les différents

services. Depuis le confinement, nous avons beaucoup de demandes pour les chambres calmes. Nous avons régulièrement des requêtes particulières telles que des pétales de rose disposés sur le lit, ou de manière plus classique, un bouquet de fleurs, une bouteille de vin ou de champagne.

Quelles sont les qualités requises pour un réceptionniste ?

Tout d'abord, avoir toujours le sourire. Ensuite, il faut savoir prendre sur soi face aux remarques négatives des clients et parfois garder son sang-froid. Il est nécessaire de faire preuve de rapidité lors des arrivées et départs, reconnaître les humeurs d'un client, s'il est pressé ou stressé, ce qui nous permet d'adapter de manière plus ou moins rapide les informations à lui communiquer, en allant à l'essentiel. Il est également indispensable et professionnel de pouvoir répondre à toutes les questions.

Quelles sont les particularités du Grand Monarque ?

C'est un grand établissement dont on ne soupçonne pas la taille vu de l'extérieur. Il est chargé d'histoire et a gardé son esprit d'hôtel familial. Nous avons beaucoup d'habitués, qu'il est important de reconnaître afin qu'ils se sentent vraiment chez eux. Nous les connaissons bien, gardons secret leurs habitudes et pouvons donc anticiper leurs désirs, c'est notre force. Depuis le déconfinement, certains clients sont déjà revenus 5 fois !

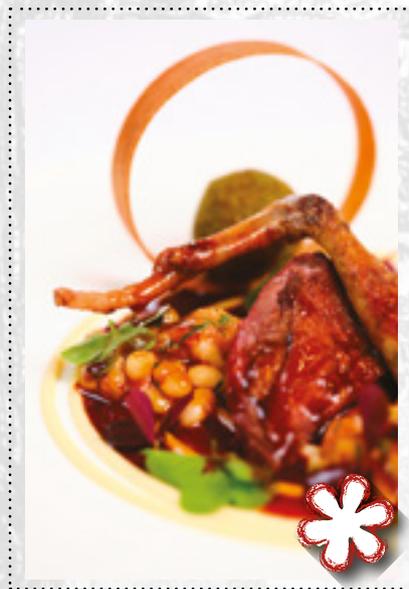
Georges

Destination excellence

Les années passent mais l'attribution ou le renouvellement d'une étoile Michelin représentent toujours un moment de suspense avant que la sentence du guide rouge ne tombe. Le lundi 27 Janvier, Le Georges a remporté la célèbre distinction pour la 11ème année consécutive.

Toujours attendu avec un zeste d'inquiétude, ce moment clé dans la carrière d'un chef cuisinier rythme la profession en consacrant le travail d'une année et l'effort constant d'une équipe. Le plaisir se mêle alors à la satisfaction de voir rayonner l'étoile pour une année supplémentaire, récompensant la régularité de cet établissement et assurant un horizon serein pour l'équipe en place. Mais le jeune chef Thomas PARNAUD n'entend pas s'arrêter en si bon chemin et vise une 2ème étoile dans les années à venir.

« Je n'ai que 29 ans et je n'ai pas fait tous ces sacrifices pour m'arrêter là ! Il faut conti-



nuer à se remettre en question et faire évoluer la carte. Je ne sais pas combien de temps cela prendra mais je vais travailler avec mon équipe pour décrocher une étoile supplémentaire et c'est dans le détail que l'on fera la différence ».

Officiant aux commandes de la prestigieuse adresse chartraine depuis maintenant deux ans, Thomas enchaîne les distinctions et s'est vu décerner en septembre, 3 toques par Gault et Millau, avec la note de

15/20, ce qui le place largement en haut de cette hiérarchie dans le département de l'Eure et Loir. Dans la foulée, il ajoute à son palmarès, le trophée « Grand de Demain » Ouest 2019, un titre majeur. « Une nomination individuelle qui l'a touchée » avoue celui qui a eu la chance d'apprendre auprès de grands noms tels que Joel Robuchon, Éric Frechon et Claude Giraud, son mentor.

Une DS pour une plaque en or

En février, le guide Michelin lançait un concours auprès des établissements étoilés dont le gagnant remportait une exclusive plaque en or Michelin. Le challenge était de proposer une photo représentant l'établissement et recueillant le plus de likes sur Facebook. Il fallait donc faire preuve d'originalité et Bertrand JALLERAT a donc fait le choix d'une photo insolite et originale en rassemblant l'équipe du Georges autour d'une des plus célèbres et emblématiques voitures de l'histoire : La Citroën DS !

L'ÉTOILE MICHELIN

Quelques chiffres : En 2020, 628 établissements ont été récompensés (soit 4 de moins que l'année précédente). En région Centre Val de Loire, 15 établissements sont étoilés dont 2 avec deux étoiles dans le Loir et Cher. Le Georges reste à ce jour le seul dans le département de l'Eure et Loir.

Pour l'anecdote, cette DS 23 Pallas prêtée par la société DSMP à Frazé affichant fièrement ses 45 années a fait quelques caprices au moment de la démarrage. En cause, la pente du trottoir qui empêchait l'essence de parvenir correctement au réservoir. Il ne restait plus, pour toute l'équipe, qu'à pousser le véhicule pour la faire avancer.

Les projets du chef Thomas PARNAUD et du directeur de salle Christophe VUILLARD :

« Concernant tout d'abord le service, nous allons mettre en place un chariot à pains qui proposera au moins 6 variétés différentes que nous avons travaillées en lien avec les Moulins VIRON, sur des farines locales.

Un couteau personnalisé aux couleurs du Georges sera prochainement disposé et sera en présentation sur un support en bois à la place de l'assiette et accompagnera le client tout au long de son repas.

Nous avons fait le choix de proposer désormais 2 entrées, 2 viandes et 2 poissons, à la place de 3, ceci afin de proposer des assiettes plus travaillées, plus précises, que ce soit sur le dressage et les assaisonnements, c'est un bon moyen de réaliser un travail plus abouti.

Les retours des clients sont de plus en plus enthousiastes et unanimes sur la qualité de notre restaurant et nombre d'entre eux, amateurs de bonnes tables nous interrogent souvent sur la 2ème étoile qu'ils estimerait méritée. Malgré le succès, nous devons rester sur un mélange de tradition et de modernité, et ne pas brûler les étapes. Dans une maison qui est chargée d'histoire, il est indispensable de respecter une certaine culture. »

Que pensez-vous de cette mode des chefs qui rendent leurs étoiles ?

Au-delà de la pression, c'est surtout un problème économique, un restaurant étoilé constitue avant tout une vitrine qui fait venir des clients, mais dont la rentabilité est incertaine

car elle nécessite une masse salariale importante, en salle et en cuisine, des produits de qualité et beaucoup de vaisselle. Il participe au rayonnement de la maison et contribue à sa fréquentation. Dans un établissement comme le Grand Monarque qui propose une offre globale de services, c'est évidemment une fierté et un plaisir au quotidien.

 The years go by but the attribution or the renewal of a Michelin star represent always a moment of suspense before the guide's sentence red does not fall. Monday January 27, Le Georges has won the famous distinction for the 11th consecutive year.

THE MICHELIN STAR :

Some figures: In 2020, 628 establishments were awarded (4 less than the previous year). In the Center Val region of Loire, 15 establishments are starred including 2 with two stars in the Loir et Cher. The Georges remains to this day the only one in the department of the Eure et Loir.



Un Monarque locavore

Le Georges et la brasserie La Cour n'ont pas attendu la crise sanitaire pour se mettre au locavore et travaillent en collaboration avec environ 40 producteurs à l'année. Une véritable volonté de la direction et des chefs puisque le territoire est ici régulièrement mis en valeur tout au long des saisons. Le menu fait en effet la part belle aux produits du terroir et les producteurs sont mis régulièrement en avant sur la carte. Mais le Locavore, qu'est-ce que c'est ?

C'est un mouvement récent qui consiste à disposer de produits qui n'ont pas fait des milliers de kilomètres énergivores et qui peuvent être récoltés à terme. Les restaurants locavores ont logiquement le souci de servir des produits de qualité et dont la provenance est en cohérence avec leur démarche de véritables artisans avec des principes simples :

« S'alimenter dans un rayon limité entre 150 et 200 kms, consommer des produits frais et de saison, issus d'une production raisonnée, durable, écologique voir bio, limiter les transports entre le lieu de production et le lieu de consommation ainsi que la pollution due aux emballages. » Les menus s'adaptent au gré des saisons et en fonction des arrivages. L'importance de sélectionner les producteurs pour développer un rapport de partenariat avec eux est essentielle.

Quelques produits utilisés au Georges :

Spiruline de Beauce - Dominique et Patrice GUERIN :

La spiruline est une microalgue, concentré de nutriments, extrêmement riche en bêta-carotène elle contient beaucoup d'antioxydants qui luttent

contre les radicaux libres. Produite sous serre en bassins de 10 cm de profondeur avec une agitation modérée, un ombrage contrôlé, la spiruline de Beauce ne subit pas de stress de variation de température et d'insolation comme celle produite en lame d'eau mince de 3 cm. Après extrusion, le séchage à basse température permet de conserver l'intégrité des nutriments qu'elle contient.

Thomas PARNAUD : « C'est un produit peu commun, travaillé au Printemps et en Été. Avec son goût d'algue mais non iodé, on se rapproche du goût du poisson de rivière. Je l'intègre dans un coulis de persil. Ce produit rentre parfaitement dans mon plat Silure Iké-jimé, accompagné de caviar d'Aquitaine. Un parfait mélange de 3 produits d'eau douce. »

Oeufs - Bruno DEBRAY :

Ces oeufs proviennent de la ferme des Petites Guignières en plein cœur du Perche. Les trois unités de 1 500 poules de l'exploitation sont élevées en plein air et nourries avec les céréales de la ferme. Pour favoriser le bien-être et la santé des poules, Bruno DEBRAY a renoncé aux antibiotiques et préfère utiliser des méthodes naturelles, comme les huiles essentielles et des produits homéopathiques. Les oeufs sont conditionnés sur le site et les volailles sont abattues à 20 km.

Thomas PARNAUD : « L'œuf est utilisé pour un plat signature que j'affectionne particulièrement et qui est référencé dans les guides : L'œuf à la Chartres, puis le Chartres (version avec foie gras) qui sera remis aux cartes Automne et Hiver. Pour le réaliser, je demande une taille spécifique, après avoir testé au départ plusieurs calibres. »

Volaille - Ferme de la Belvinière :

Depuis 3 générations, à Chapelle Royale dans le Perche, les volailles sont élevées et abattues à la ferme, comme le faisaient les grands-parents, avec une alimentation uniquement composée

de céréales cultivés sur l'exploitation. Elevées en plein air, et plus longtemps que la moyenne, voici le secret de leur chair ferme et moelleuse. La qualité, c'est une histoire de famille et une question de tradition. Le savoir-faire se transmet de génération en génération. Ce qui compte pour la famille THIROUARD, c'est conserver le bon goût des volailles d'antan.

Thomas PARNAUD : « J'aime son goût, sa texture, son moelleux, c'est un produit agréable à travailler pour lequel je demande un poids de 2 kg. La qualité est régulière, c'est un point essentiel. »

Légumes - Jardin d'Imbermais :

Cette exploitation maraîchère bien connue est située dans la région du Thymerais Drouais. Elle s'étend sur 25 hectares dont 2 hectares de serres froides sur lesquels sont cultivés 85 espèces de fruits et légumes selon les méthodes de l'agriculture raisonnée.

Thomas PARNAUD : « Suite à l'incroyable succès de la courge butternut l'année dernière (120 kg consommés en 2 semaines), j'ai fait planter fin juin par les Jardins d'Imbermais de la courge sucrine du Berry qui sera à la carte à l'Automne et qui constituera en quelque sorte un produit exclusif. »

 **A locavore monarche**

Le Georges and the La Cour brewery did not wait for the health crisis to get into locavore and work in collaboration with around 40 producers a year. A real desire on the part of the management and the chefs since the territory is regularly highlighted here throughout the seasons. The menu gives pride of place to local products and the producers are regularly highlighted on the menu.

"Eat within a limited radius of between 150 and 200 km, consume fresh and seasonal products, from reasoned, sustainable, ecological or even organic production. The menus adapt to the seasons and according to arrivals.

entremets

**FESTIVAL CULINAIRE,
CULTUREL ET DÉBONNAIRE**



**ANIMATIONS
CHEFS
BANQUET
CONFÉRENCES
DÉGUSTATIONS**

**PROGRAMME ET RÉSERVATIONS SUR
WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR**

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



Professionnels

Construction

Santé, Prévoyance, Retraite

Transports et Flottes

Entreprises

Privé (auto, habitation, mutuelle,...)



NOUVELLE MINI ELECTRIC. PASSIONNÉMENT SURVOLTÉE.

Une silhouette iconique, un tempérament survolté,
un plaisir de conduire à couper le souffle...

La nouvelle MINI Electric, enrichie des équipements
les plus complets, vous ouvre la voie d'un futur
passionnant. Êtes-vous prêt à redécouvrir la ville ?

MINI CHARTRES - SAS THIREAU
14 rue Gilles de Roberval
Zone Archevilliers
28630 Nogent-le-Phaye
Tél. 02 37 240 240
partenaire.mini.fr/chartres

MINI DREUX - ESPACE BERTEAUX
7 boulevard de l'Europe
C.Cial Plein Sud
28500 Vernouillet
Tél. 02 37 38 94 20
partenaire.mini.fr/espaceberteaux



Modèle présenté : MINI COOPER SE HATCH 3 PORTES Finition Greenwich. Consommation électrique en cycle mixte : 15,2-15,9 kWh/100km. CO2 : 0 g/km selon le cycle d'homologation WLTP.



Championnat de France du Dessert

Jérôme Bellegueille dans la course

Qu'est ce que le Championnat ?

Le Championnat de France du Dessert a été créé par **Cultures Sucre** en 1974, en collaboration avec l'Éducation Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Il a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration en distinguant les meilleurs pâtisseries.

Qu'est ce qu'un dessert à l'assiette ?

Un dessert à l'assiette est une création originale et éphémère servie sur assiette en restauration. Il intègre au moins 7 recettes ou techniques différentes, en dehors du décor.

La création du pâtissier est un assemblage net et harmonieux de goûts,

de textures (moelleux, craquant, onctueux,...) et de températures (froid, tiède, chaud) qui doit surprendre, provoquer une émotion ou raconter une histoire.

Le choix de l'assiette doit venir sublimer la création. Les éléments décoratifs font partie intégrante du dessert et doivent apporter du goût et/ou de la texture.

Depuis quand la passion de la pâtisserie?

J'ai découvert le métier de pâtissier lors du stage découverte de 3ème, et depuis cela a été une révélation, et je le vis comme une véritable passion et quand je pâtisse je ne vois pas le temps passer.

Quel est votre dessert préféré?

Mon dessert préféré est tout simplement un flan, un bon flan bien crémeux.

Vous êtes plutôt fruits ou chocolat?

Si je devais faire un choix entre les deux je dirais fruit mais les fruits exotiques comme la mangue, la passion et l'ananas.

Quelles sont mes idoles en pâtisserie?

En premier, je citerai l'un de mes anciens Chef quand je travaillais au Crillon c'est Jérôme Chausse qui est MOF 2015 c'est pour moi le meilleur perfectionniste.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PEIO ERRECART

PYRÉNÉES ATLANTIQUES Ispoure



DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Traçabilité du producteur.
- Densité d'élevage au stade de l'engraissement de 1,60m³/l porc (vs 1 m³ en élevage standard).
- Durée d'élevage de 9 mois contre 4,5 mois en élevage standard.
- Pas de caillbotis intégral. Présence de gisoirs.
- Alimentation sans OGM, sans farines d'origine animale, lactosérum, huile de poisson, ni déchets divers.



Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine

PLANCHE 3^{ÈME} MI-TEMPS

Côte de porc
Jambon de Bayonne
Jésus

LA RENCONTRE

SUR LES HAUTEURS DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, AUX CONFINS DU PAYS BASQUE FRANÇAIS, COULE UN NECTAR VIEUX DE CENT ANS. ICI, AUX PORTES DE L'ESPAGNE, SUR LES ROUTES DE SAINT-JACQUES DE COMPOSTELLE, LES PÈLERINS CÔTOIENT UN PAYSAGE VALLONNÉ RECOUVERT DE VIGNES. C'EST ICI QUE PEIO ERRECART EST NÉ, SUR LE DOMAINE D'ABOTIA, FACE AUX PENTES RUDES DE L'ARRADY ENTRE LES VIGNES EN « BANQUETTES » ET L'ÉLEVAGE. UN PETIT COIN DE PARADIS OÙ MÊME PAR MAUVAIS TEMPS, LORSQUE LE JOUR SE LÈVE ET SURPLOMBE LA VERDOYANTE VALLÉE ENCAISSÉE, LE SPECTACLE EST GRANDIOSE.

C'est ainsi qu'au début des années 2000, Peio décide de développer davantage l'élevage de porcs au pied des Pyrénées françaises. Il souhaite « sublimer l'animal pour faire un produit d'exception ». Et cela passe par le temps car ses porcs « sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs », jusqu'à onze mois en moyenne. Et la raison est simple : « en laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge, plus ferme et plus persillée ».

LE PORC DU PAYS BASQUE DU DOMAINE ABOTIA



PLANCHE BISTROT

Lomo
Ventre sèche
Saucisson sec

Grand MONARQUE
Hôtel & Spa



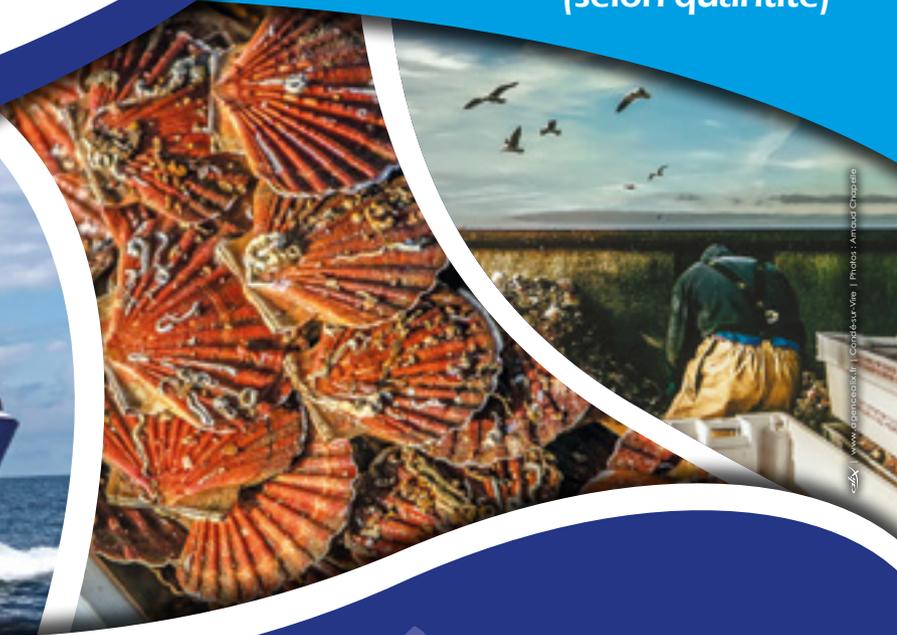
TRANSGOURMET

ORIGINE

Vente directe chalutier

Poissons & Coquilles St Jacques

Livraison possible (selon quantité)



Contactez Virginie
07 86 49 46 53 | vmarion.telemaque@yahoo.com
www.telemaque1.fr





Après j'aime beaucoup la pâtisserie de Yann Couvreur c'est élégant et très goûteux.

Quels concours avez vous déjà remporté ?

En 2019 le concours de la madeleine de Proust.

En 2016 j'ai terminé 3ème du championnat de France du dessert, avec la 1ère place en présentation et dégustation du dessert. Etant plus jeune j'avais terminé 2ème d'un concours sur l'éclair au chocolat.

Quelle rigueur et quels exercices pour le championnat de France du dessert ?

Pour se préparer au mieux au

concours il faut répéter et refaire la recette afin de devenir un automate et ne pas avoir à réfléchir dans ses gestes car le temps est compté et précieux, il faut que chaque geste soit précis et avoir une organisation de travail au millimètre

Quel concours après celui ci ?

Si je gagne le championnat de France, j'aurais la possibilité de faire partie de la sélection pour représenter la France au concours International du dessert organisé par Valrhona. Le concours s'appelle le C3 VALRHONA (c'est en quelque sorte le championnat du monde du dessert de restaurant), et j'aimerais aussi me diriger vers un concours de pièce artistique

MOF (Meilleur Ouvrier de France) un rêve ?

MOF est pour moi un rêve et même un but cela serait la cerise sur le gâteau.

Avez vous imaginé un dessert emblématique pour le Monarque, outre le soufflé ?

Cette année je suis allé chez Cacao Barry afin de personnaliser un chocolat au lait (GOOSTOLAIT) pour le rendre unique et qu'il soit réservé au Grand Monarque et j'ai également refait le chocolat noir le fameux GOOSTO pour le rendre plus aromatique car avant l'ancienne recette était pour moi trop amer.



LAURENT CLÉMENT

Déjà 9 ans !

9 ans que Cours Gabriel a ouvert ses portes !

9 ans de bonheur à partager des recettes, des moments de complicité.

Que de chemin parcouru !

Je suis arrivé à Chartres en avril 1997. Le Grand Monarque reste l'entreprise qui m'aura permis d'être ce que je suis devenu. J'y aurai apporté, également et modestement, ma part, à l'histoire et réputation du restaurant.

Le bilan de ces 9 années du Cours Gabriel : 2 livres de cuisine, « 50 recettes de terroir en Eure et Loir », ainsi que « Cuisiner ! c'est de saison », consultant pour le groupe Vorwerk, pour Thermomix.

Mais aussi, et surtout, de très beaux et bons moments de complicité, de partage.

La réussite du projet Cours Gabriel tient en partie, par la fidélité des clients qui y sont venus et qu'ils l'ont fait vivre.

2019 a apporté un changement, j'ai accepté un poste de chef de cuisine, à Belle Ile en Mer, plus précisément à l'Hôtel du Phare à Sauzon.

Ce projet est initié par Mr Jacky Lo-



renzetti, propriétaire du Racing 92, des vignobles de Pédesclaux, Lillian Ladouys, Béhéré, Issan. Passionné de l'établissement dès son plus jeune âge, il n'a pas hésité à l'acquérir quand l'établissement s'est trouvé mis en vente, et lui redonner un nouvel élan, confiant à Jean Michel Wilmotte, la rénovation de l'hôtel et du restaurant.

En cette fin d'année 2020 tourmentée, j'ai pris la décision de fermer Cours Gabriel pour retourner vivre à Belle Ile en Mer.

Décision difficile à prendre !

Difficile d'effacer, quasiment 25 ans de vie chartraine d'un revers de manche !

Je laisserai derrière moi, des visages,

des anecdotes, des temps forts, des amitiés sincères...

Depuis avril 2019, je partage mon emploi du temps entre l'activité de Cours Gabriel et le poste de chef de cuisine à l'Hôtel du Phare.

Bellilois de cœur et de naissance, j'ai privilégié un retour aux sources, le confinement du début d'année, m'a donné l'occasion de réfléchir aux priorités.

L'aventure de l'Hôtel du Phare démarre d'une page blanche, s'appuyer sur mon expérience pour notamment créer un lien avec les producteurs locaux, j'espère recevoir le même accueil de leur part, que j'ai reçu avec ceux de « Terres d'Eure et Loir », apporter ma touche personnelle à une cuisine basée autour des produits de la mer.

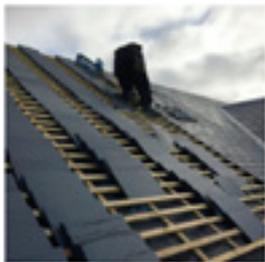
C'est avec un grand plaisir que j'accueillerai les chartrains qui se rendront à Belle Ile en Mer, la bien nommée.

Une page se tourne, une autre (belle) histoire à raconter...

Merci à toutes et à tous

Laurent Clément

DEJOIE COUVERTURE



e c o u v e r t u r e
e
r i e
u
g
z i n g
i s o l a t i o n
e
t e
c
h
a
r
p
e
n
t
e

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

Grand MONARQUE



Offrez l'expérience Monarque
Coffrets cadeaux pour tous à partir de 25 euros.

Cadeaux personnalisés-Particuliers-Comités d'Entreprise-Entreprises& cadeaux clients ou salariés-Remerciements-Encouragements-Motivation-Animation-Anniversaire...Spa-Restaurant-Table étoilée-cours de cuisine-Dégustation de vin en cave-Cours d'œnologie-Séjour-Champagne-Brunch-Soirée Spectacle...

Visitez notre boutique DE COFFRETS CADEAUX en ligne sur MONARQUE.FR - Remise Spéciale lecteurs Epik avec le code EPIK19

22, place des Épars - 28000 CHARTRES - 02 37 18 15 15

Le cognac Deau au Grand Monarque :

Prenez le temps de vivre hors du temps



Entre le Grand Monarque à Chartres et la distillerie des Moisans qui élabore le cognac DEAU à Sireuil en Charente, plusieurs générations se rencontrent et se succèdent.

Mais c'est avant tout une histoire d'hommes entrepreneurs, unis par les mêmes passions qui lie Roland Bru, fondateur de la distillerie des Moisans et Georges Jallerat, créateur de l'esprit « Grand Monarque ». Un même amour de la gastronomie et une même émotion pour les produits d'exception, guidée par une recherche permanente de la perfection.

Dans l'art de distiller et de vieillir le cognac, le temps prend son temps. Et pour les habitués du Grand Monarque, maison chargée d'histoire et d'histoires, le cognac représente cette même magie intemporelle dans l'art de recevoir et d'apprécier l'instant présent.

Aujourd'hui les nouvelles générations représentées par Véronique Legaret, eurélienne, Olivier Petit, Bertrand et Nathalie Jallerat ont maintenu cette exigence, cette élégance et cette passion afin que le cognac DEAU et le

Grand Monarque rayonnent à travers leur savoir-faire et leur attachement pour l'art de vivre à la française.

La maison DEAU Cognac détient et exploite directement son propre vignoble, contrôlant ainsi la qualité de ses produits dès la sélection du raisin et la vinification. Pour sa production, issue d'assemblages d'eaux de vie de crus de Grande Champagne, Petite Champagne et Saint Bois, DEAU Cognac assure tout le processus de la vigne à la bouteille avec amour et passion. Son maître de chai, Christophe GAUVILLE, spécialiste de l'eau de vie, met en valeur avec expérience et sensibilité, tout son savoir-faire pour élaborer des produits d'exception. Les chais humides, car situés en bordure de la Charente, apportent une hygrométrie constante, indispensable à la bonne qualité et au vieillissement.

Emotion, révélation ou découverte. Prenez le temps d'apprécier ce moment de dégustation à votre façon.

Le Grand Monarque vous présente Deau Black – Cognac Extra

Le nom BLACK fait référence à la couleur des verres de dégustation à l'aveugle utilisés par le maître de chais.

Il est issu d'un assemblage d'eaux-de-vie principalement de Grande Champagne et de Petite Champagne. Ce cognac révèle, au nez, des notes florales d'iris, de violette, de chèvrefeuille et de fleur d'oranger. En bouche : beaucoup de longueur et de rondeur avec quelques notes beurrées et d'abricot sec. A déguster nature sur glace pilée ou allongé de tonic, de jus de fruit, de soda.

Aromatique et délicat, intense et séduisant, Deau Black Extra est un cognac de caractère et de passion.

 **Le Grand Monarque présente Deau Black - Cognac Extra**

The name BLACK refers to the color of the blind tasting glasses used by the cellar master. It is made from a blend of eaux-de-vie mainly from Grande Champagne and Petite Champagne. This cognac reveals floral notes of iris, violet, honeysuckle and orange blossom on the nose. On the palate: a lot of length and roundness with some buttery and dried apricot notes. To be enjoyed plain on crushed ice or mixed with tonic, fruit juice, soda.

Aromatic and delicate, intense and seductive, Deau Black Extra is a cognac of character and passion.

MAISON PONT

OPTICIENS • CHARTRES

Hélène, Sébastien,
Farid et Emmanuel
sont heureux de vous
recevoir dans leur
nouvelle 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.



Lundi
de 14h à 19h

Mardi au samedi
de 9h à 19h

Optique & visagisme depuis 1920

02 37 36 59 89

28 Place du Cygne - 28000 Chartres

THE X1 HYBRID



Le plaisir
de conduire



1,7 à 2,1 l/100 km



39 à 47 g/km

BMW CHARTRES - SAS THIREAU

14, rue Gilles de Roberval - Zone Archevilliers
28630 NOGENT-LE-PHAYE
Tél. 02 37 880 880
partenaire.bmw.fr/chartres

BMW DREUX - ESPACE BERTEAUX

7, boulevard de l'Europe - C. Cial Plein Sud
28500 VERNOUILLET
Tél. 02 37 38 94 20
partenaire.bmw.fr/espace-berteaux



HYBRID = Technologie Hybride Rechargeable BMW avec mode électrique au quotidien et mode hybride pour vous évader.
Consommations en cycle mixte de la Nouvelle BMW X1 Hybride Rechargeable : 1,7 à 2,1 l/100 km. Emissions de CO₂ : 39 à 47 g/km en cycle mixte selon la norme WLTP.
BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € - 722 000 965 RCS Versailles - 5 rue des Hérons, 78180 Montigny-le Bretonneux.


BOULANGERIE-PÂTISSERIE
GRAND FAUBOURG
CHARTRES

RETRODOR[®]
MOULINS VIRON

**Pains - Viennoiseries - Pâtisseries - Snacking
à toute heure**

7 jours/7

du lundi au samedi de 6h30 à 20h - le dimanche de 6h30 à 19h



17 rue du Grand Faubourg - 28000 CHARTRES - 02 37 21 16 30 -  [boulangerie_grand_faubourg](https://www.instagram.com/boulangerie_grand_faubourg)



Bar - Le Madrigal

Les bars des beaux hôtels possèdent cette faculté de créer une atmosphère cosy et intimiste. Un cadre feutré et singulier, souvent associé à un choix et une belle qualité de cocktails qui permettent de savourer pleinement une parenthèse de détente.

Le Madrigal possède toutes ces vertus et il est ainsi le lieu prisé des Chartrains et des résidents de l'hôtel. Avec ses boiseries d'origine, ses fauteuils en cuir et sa moquette épaisse propice aux conversations discrètes, il est l'endroit idéal pour se poser à tout moment de la journée.

A l'image de sa définition, Le Madrigal, « *Petite pièce en vers exprimant une pensée fine ou galante* », distille habilement une ambiance « à l'Anglaise » que l'on soit un habitué ou un client de passage désireux d'agrémenter son séjour au Grand Monarque.

Avec sa carte régulièrement renouvelée au gré des saisons et des inspirations des barmen, ce bar propose un ensemble de cocktails classiques ou originaux. Le Mojito si cher à Ernest

Hemingway se décline ici en 5 modes. La carte des whiskies n'est pas en reste avec une trentaine de références capable de satisfaire les connaisseurs éclairés. Pour les amateurs de bulles festives, la carte des champagnes et cocktails champenois saura satisfaire toutes les envies. Et pour donner la note finale à votre repas, digestifs et autres liqueurs restent à l'honneur dans la grande tradition française.

Une carte snacking chic est à votre disposition :

Quant à sa vaste terrasse aménagée, à l'abri du vent et dont le sol a été entièrement rénové, elle constitue un spot de choix à tout heure pour se retrouver entre amis, en profitant du soleil.

Ambiance Jazz ...

Comme tout bar d'hôtel qui se respecte, la note bleue s'invite pour l'apéritif tous les vendredis soir afin de célébrer le week-end et teinte le Madrigal d'une ambiance jazzy avec un live piano solo ou duo saxo en y célébrant et revisitant les classiques du genre. Une élégante façon de célébrer la fin de semaine.

Tout au long de l'année le Madrigal

propose différentes animations. Il est le théâtre de belles et folles soirées comme en témoigne l'ambiance survoltée et bon enfant des soirées DJ à l'esprit clubbing tous les jeudis soir.

Il est également le rendez-vous des amateurs de vins chaque 2ème jeudi du mois avec le Happy Hour des Grands Crus qui fidélise de plus en plus de monde en proposant de belles bouteilles à partager entre amis à prix coûtant.

Bar - Le Madrigal

The bars of beautiful hotels have the ability to create a cozy and intimate atmosphere. A cozy and unique setting, often associated with a choice and a good quality of cocktails which allows you to fully enjoy a relaxing break.

Like any self-respecting hotel bar, the blue note invites itself for an aperitif every Friday evening to celebrate the weekend and tints the Madrigal with a jazzy atmosphere with a live piano solo or saxo duo in y celebrating and revisiting the classics of the genre. An elegant way to celebrate the weekend.



CHARTRES

L'ORÉAL
PARIS
PROFESSIONNEL

REVLON
PROFESSIONAL

Salon de coiffure By Monarque

Femme - Homme - Enfant

Couleur - Coupe - Brushing

Technique - Visagiste

Soin Thalassothérapie - Bien-être du cuir chevelu

Revlon - Eksperience - J.C Crew

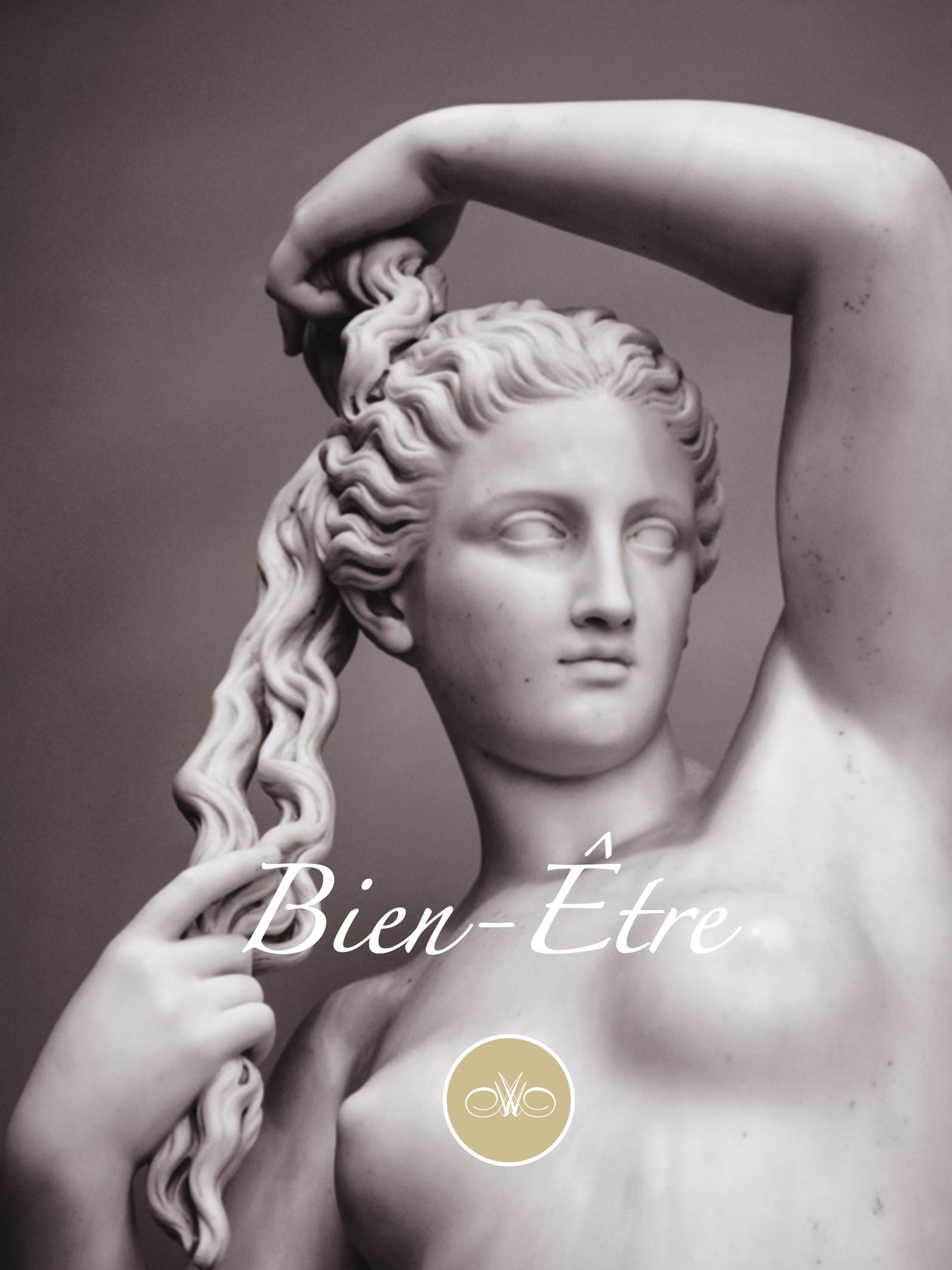
du lundi au samedi 9h-19h

Tel : 0237214097

22 PL des Epars



Chartres - Centre ville



Bien-Être





Sarmance, une évidence ...

34

Il n'est pas « SurNaturel » de voir arriver au Spa du Grand Monarque une marque cosmétique Bio dérivée directement des bienfaits de la Loire, et extraite des polyphénols des sarmants des vignes de Jérôme Bretaudeau ami et vigneron fidèle de la Paulée des vins de Loire organisée depuis bientôt 40 ans par le Grand Monarque pour la promotion des vins de Loire.

Qui sont ils ?

Benjamin Bellet et Jérôme Bretaudeau, co-fondateurs.

Benjamin est consultant dans le secteur du développement touristique. Son parcours à la croisée des milieux artistique, culturel et tourisme l'a conduit à créer Sarmance vignes de Loire, marque identitaire du territoire

ligérien.

Jérôme, vigneron, œuvre sur le Domaine de Bellevue où la priorité est donnée à la qualité et à une agriculture biologique. Les cuvées les plus connues sont notamment : Miam Miam, Champ des Cailloux, La Monnerie, La Justice, Gaïa. Les bonnes tables, hôtels, restaurants gastronomiques, lieux de vie recommandent les vins du Domaine de Bellevue en France et au-delà des frontières.



La cosmétique des Vignes Bio

Symbole de son engagement en faveur d'un plus grand respect des hommes et de leur environnement, Sarmance pro-

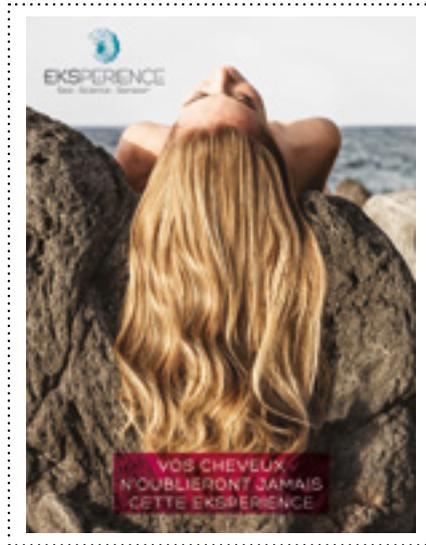
pose une ligne de soins certifiés biologiques alliant efficacité des formules et respect d'une éthique d'entreprise

La gamme Sarmance Vignes de Loire, c'est la valorisation de principes actifs issus de vignes biologiques de Muscadet et notamment de la fabrication d'un hydrolat et d'extraits aqueux et huileux provenant du cépage Melon de Bourgogne (Muscadet) reconnu pour leurs bienfaits sur la peau.

En cosmétologie, c'est un véritable concentré en polyphénols au puissant pouvoir antioxydant.

Journée Découverte le lundi 5 Octobre de 10 h à 19 h : Soins Visage OFFERTS cadeaux et échantillons.

Sur réservation au 0237214097.



Nouvelle gamme Eksperience de Revlon EKSpérience

*Vos cheveux n'oublieront jamais
cette EKSpérience*

Bienvenue dans EKSpérience, la nouvelle gamme de Revlon Professional : tous les bénéfices d'un Spa adaptés à votre chevelure !

Le concept d'EKS ?

- **Un trio gagnant :**
une marque née de la mer et de la science qui éveille nos sens.
- **Un voyage dans le temps :**
EKSpérience vous fait voyager dans le temps en s'inspirant à la fois du passé (la mer), du futur (la science) et du présent pour un éveil de tous vos sens.
- **Et plus concrètement ?**
1) Des diagnostics réalisés sur mesure pour toutes vos problématiques de cuir chevelu et

de cheveux.

2) Des préparations fraîches faites devant vous pour libérer les actifs au moment de l'application.

3) Des modelages pour un pur instant de bien-être en salon.

Les gammes d'EKS ?

Exclusivement en salon :

1) Thalassothérapie :

Quoi ? Une gamme de traitement profond pour traiter les anomalies du cuir chevelu.

Comment ? Un mélange fait en direct, à base d'argile active pour une efficacité instantanée !

2) Reconstruct :

Quoi ? Une gamme de reconstruction profonde du cheveu.

Résultats ? Les cheveux abîmés,

secs et poreux retrouveront leur brillance et leur douceur.

En salon ou à domicile :

1) Boost :

Quoi ? Une gamme de traitement personnalisé, qui s'utilise seul ou mélangé avec d'autres produits pour un résultat unique !

Et encore de nombreux autres traitements adaptés à chaque type de cuir chevelu...

Autre information pour les amis de la Nature, sachez que tous les packagings de la gamme sont en papier FSC !

Alors, n'hésitez plus... et laissez-vous porter par une vague d'EKSpérience, une expérience inoubliable pour vos cheveux...

L'Autriche

Au plus beau moment dans le plus bel endroit



Le Romantik SPA Hotel Seefischer **** s est idéalement situé dans une baie dégagée directement sur le lac Millstatt. Une particularité est la maison SPA agrandie et plus attrayante, l'espace bien-être de l'hôtel. La pièce maîtresse est la plage intérieure, la salle de relaxation de 200 mètres carrés sur deux niveaux avec 50 couchettes confortables pour se détendre et se relaxer. De là, les clients ont une vue magnifique sur le lac Millstatt et les montagnes environnantes impressionnantes. Dans les cinq suites roses du salon SPA, les

clients s'offrent une petite pause dans la vie quotidienne, passent des heures de détente et font du bien à leur corps et à leur âme. En plus des applications populaires avec des produits régionaux tels que l'huile de pin, l'huile de Speick ou la pierre de grenat, les traitements cosmétiques utilisant les derniers appareils SKIN TEC sont particulièrement demandés. Ceux-ci sont utilisés pour améliorer la peau, pour le renouvellement cutané, la régénération et l'anti-âge. Le sauna sur pilotis du lac Seefischer dans le lac Millstatt est unique. Pour se rafraî-

chir, les clients vont directement du sauna finlandais dans le lac cristallin. L'eau a un pH de 7,8 et est donc particulièrement douce et veloutée. Les amateurs de sauna peuvent également utiliser le sauna grenat biologique, qui est basé sur une ancienne galerie de montagne.

Cet hôtel familial offre à ses clients un séjour inoubliable avec 45 chambres et suites joliment meublées. Le penthouse "Das 400er" dans la tour Seefischer est exclusivement meublé avec des meubles anciens. Le logement fait environ

80 m² et dispose de sa propre cabine infrarouge sur la terrasse.

Les marins ancrent leurs bateaux dans la propre marina de l'hôtel, et il y a aussi une plage privée pour les clients. En plus de la voile, la natation et l'aviron sont des passe-temps populaires, les athlètes de ski nautique sont pris en charge en bateau à moteur directement

depuis la plage de Seefischer. Le golf, la randonnée et le cyclisme sont également bien accueillis. Des vélos de ville et des vélos électriques sont disponibles pour les clients de l'hôtel.

Les clients sont gâtés avec des délices culinaires dans le restaurant de l'hôtel avec des spécialités régionales et des spécialités de la région de l'Alpe-Adria. Il

existe également des vins assortis de la cave à vin bien garnie. Le Seefischer Hafenbar et le nouveau salon Seefischer avec une cheminée à foyer ouvert, des tables de bistrot, une bibliothèque et un coin gastronomique avec des produits faits maison tels que le salami de cerf, le vinaigre, l'huile, la confiture et bien plus sont également populaires.



Romantik SPA Hotel Seefischer ** s**

Fischerweg 1

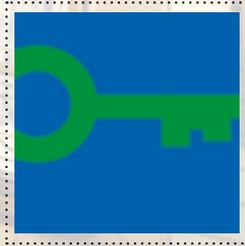
9873 Döbriach am Millstätter See

T: +43 4246 77120

E: hotel@seefischer.at

www.seefischer.at

Un label environnemental pour le Monarque



Dans le cadre de la RSE, Responsabilité Sociale des Entreprises, le Grand Monarque a décidé cette année de mettre en avant une démarche fidèle à son éthique environnementale et après plusieurs mois de travail, notre établissement a donc obtenu le label international reconnu, Clé Verte.

Ce label est un gage de sérieux qui atteste que la démarche environnementale de l'hébergement touristique ou du restaurant répond à plus d'une centaine de critères dans tous les domaines de la gestion touristique durable. Ceux-ci imposent le respect de la nature et des personnes notamment par la maîtrise des consommations en eau et en énergie, par une gestion environnementale des déchets (réduction à la source, collecte et recyclage), par des achats responsables, en particulier pour l'alimentation (locavore), par des loisirs qui ne nuisent pas à la nature et par une valorisation des acteurs et des atouts naturels du territoire.

Ces actions concrètes per-

mettent de limiter l'impact environnemental de l'activité de l'établissement, d'être à l'avant-garde d'actions écologiques et ainsi anticiper les futures attentes réglementaires.

A noter que seuls 160 hôtels en France (sur 18 000) possèdent ce label, dont 2 en Eure et Loir.

Angélique EVRARD – Assistante direction et exploitation



« Ce travail pour lequel j'ai été référente, est né avec des étudiants de l'IFAG (Ecole de Management) qui souhaitent mener un projet écologique. D'une durée de 8 mois, il a impliqué de nombreuses personnes dont les chefs de services et a permis de prendre en compte dans un premier temps de nombreux aspects écologiques déjà existants dans l'hôtel tels que le tri des plastiques, des huiles, des cartouches d'encre mais également la chasse au gaspillage. Par exemple, au Monarque, le pain perdu est donné à des chevaux et la salsade à des poules.

Le conditionnement des petits déjeuners intervient également dans notre réflexion au

niveau de la gestion des plastiques. Autre exemple représentatif de la démarche, les éponges à chaussures individuelles ont été enlevées des chambres au profit de ciroues sur chaque palier afin d'éviter un déchet plastique.

Concernant la maîtrise des coûts d'eau et d'énergie, des robinets mousseurs, des pommeaux de douche à économiseurs d'eau, des ampoules à led, et des détecteurs avec minuterie ont été installés.

Pour les loisirs, l'hôtel met à disposition des vélos afin de permettre aux clients de découvrir Chartres d'une manière plus ludique et respectueuse de l'environnement.

Autres points qui interviennent pour ce label en participant à des actions spécifiques pour le département, le parrainage de Nale, le lion du zoo refuge de la Tanière, à Nogent Le Phaye, dont nous prenons en charge une partie de la nourriture et le club des 9 bâtisseurs qui a pour but de financer la restauration des vitraux de la Cathédrale de Chartres.

Dans un avenir proche, une ruche va être mise en place sur le toit du Monarque afin d'obtenir un miel « maison », ce projet sera suivi par un apiculteur. Tout un symbole ! »



Coquilles St-Jacques et crevettes
de Madagascar, riz vénéré



Cocotte de cabillaud aux lentilles



La volaille



Baba au rhum





Cocotte de cabillaud aux lentilles

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

8 pavés de cabillaud
500 g de sel
500 g de haddock

Accompagnement

120 g d'échalotes
800 g de carottes
200 g de céleri
400 g de lentilles
4 gousses d'ail, thym
beurre
3 l de fumet de poisson

Mettez au sel pendant 3 minutes les pavés de cabillaud avec leur peau. Dessalez les pavés à l'eau claire et réservez-les. Enlevez la peau du haddock à l'aide d'un couteau et taillez-le en dés.

Réalisez une brunoise de légumes avec les carottes, les échalotes et le céleri. Écrasez l'ail et réalisez un bouquet garni. Dans une cocotte faites revenir la garniture aromatique avec une noisette de beurre sans coloration.

Ajoutez les lentilles, remuez puis mouillez au fumet de poisson. Rajoutez l'ail écrasé et le bouquet garni et laissez cuire le tout au moins 15 minutes à petit bouillon. En fin de cuisson, rajoutez le haddock et les pavés de cabillaud. Les poissons doivent être couverts de bouillon aux trois quarts. Couvrez et laissez cuire le tout encore 10 minutes.

Poivrez à votre goût et servez immédiatement.



Coquilles St-Jacques et crevettes de Madagascar, riz vénéré

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

18 Saint-Jacques
18 crevettes

Garniture

400 g de riz vénéré
100 g d'oignons
25 ml de sauce soja
750 ml de bouillon de légumes
250 ml de vin blanc
huile d'olive

Sauce

500 ml de fumet de poisson
125 ml de vin blanc
500 ml de crème liquide
25 g d'échalotes
safran
beurre

Décoquillez les saint-jacques et lavez les noix. Épluchez les crevettes.

Faites revenir les échalotes au beurre puis déglacez-les au vin blanc. Faites réduire de moitié. Ajoutez le fumet de poisson et le safran. Faites réduire de nouveau. Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement.

Faites nacrer le riz avec les oignons à l'huile d'olive. Déglacez au vin blanc et à la sauce soja. Faites réduire. Ajoutez le bouillon de légumes et faites cuire 12 minutes environ à feu doux.

Poêlez les crevettes quelques secondes de chaque côté. Faites de même avec les saint-jacques.

Dressez dans une assiette creuse le risotto, puis les crevettes et les saint-jacques. Nappez de sauce.



Baba au rhum

INGRÉDIENTS

Pour 6 babas au rhum

Pâte à baba

250 g de farine
86 g de beurre
12 g de levure boulangère 2 g de sel
8 g de miel
235 g d'œufs

Sirop au rhum

1 l d'eau
300 g de sucre
200 ml de rhum

Chantilly

250 ml de crème liquide
25 g de sucre glace

Versez dans une cuve de batteur la farine, la levure, le sel, le miel ainsi que les œufs. Pétrissez l'ensemble à l'aide d'un crochet. Lorsque la pâte se décolle de la cuve, incorporez le beurre coupé en petits morceaux.

Attendez que la pâte se décolle à nouveau et arrêtez le batteur. Faites pousser 30 minutes à température ambiante. Rabaissez la pâte et moulez-la dans des tubes en inox chemisées de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 220 °C et enfournez 5 minutes puis baissez la température à 170 °C. Laissez cuire pendant 13 minutes.

Pour le sirop au rhum, mélangez l'ensemble des ingrédients et faites-les juste porter à ébullition. Réservez.

Pour la réalisation de la chantilly, montez les ingrédients au batteur. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



La volaille

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

4 filets de volailles avec la peau
12 feuilles de verveine fraîches

Courgettes

4 courgettes violon
30 g d'amandes décortiquées
sel, poivre

Vinaigrette

10 ml de vinaigre de grenache
20 ml d'huile de basilic
50 ml de jus de volaille

Huile de basilic

100 g de basilic
1 l d'huile d'olive très verte

Faites blanchir le basilic à forte ébullition dans une eau salée durant 1 minute. Glacez pour fixer la chlorophylle. Essorez bien. Mixez le basilic et ajoutez l'huile. Filtrez au chinois étamine.

Pour la vinaigrette de jus de volaille, additionnez le vinaigre de grenache, au jus, puis venez trancher avec l'huile de basilic sans remuer.

Glissez 3 feuilles de verveine sous la peau des 4 filets de volaille, mettez en poche sous vide, avec une pincée de sel et une noisette de beurre. Cuisez à 56 °C à cœur durant 2 h 30 environ.

Tranchez les courgettes violon en deux dans le sens de la longueur, cuisez au sautoir 4 demi-courgettes avec un trait d'huile d'olive, du sel, de l'ail et du thym. Coupez le restant de courgette en petits dés. Mélangez-les avec les amandes torréfiées puis concassées. Assaisonnez d'huile de basilic et de sel.

Déposez dans chaque assiette un filet de volaille et une demi-courgette. Déposez sur la courgette, le mélange courgette crue et amande. Ajoutez enfin un peu de vinaigrette.

En vue

FESTIVAL INTERNATIONAL DU

CANNES





Sarmance

La cosmétique des vignes bio 



Une sélection
Vignes de Loire
Domaine de Bellevue



PRODUIT BIO
ORGANIC CERTIFICATION



ISSUE DE LA VIGNE
FROM VINE SHOOTS



BON POUR LA SANTÉ
SAFE FOR HEALTH



www.sarmance.com



NETTOYAGE 2001

www.nettoyage2001.fr © Nettoyage et droits réservés.



Nettoyage
2001

plus

proche

de **VOUS**

92, rue François Foreau
28110 LUCÉ

www.nettoyage2001.fr

La Paulée 2020 mettait les femmes à l'honneur, avec la cheffe étoilée Adeline Grattard et la meilleure sommelière de France Pascaline Lepeltier.

Nul doute que la Paulée des Vins de Loire continue à mettre l'accent sur la place des femmes dans le vin et la gastronomie, une place grandissante, avec des vigneronnes et des cheffes de talent.

Adeline Grattard

Adeline Grattard est une cheffe française étoilée, que rien ne semblait prédestiner à la cuisine, si ce n'est son amour pour les bons petits plats.

Après des études d'allemand, elle fait volte-face et s'inscrit à l'école de cuisine Ferrandi. Son diplôme en poche, elle parfait son savoir-faire auprès de grands chefs comme Yannick Alléno ou Pascal Barbot.

Puis, elle s'envole pour Hong Kong avec son mari afin d'élargir sa culture culinaire et son approche de la gastronomie. À son retour, elle est prête à tenter l'aventure et ouvre Le Yam'Tcha en 2009.

Sa cuisine d'auteure simple et sans ambiguïté, imprégnée des saveurs d'Asie,



fait fureur et le public est conquis par ses plats signature et par les accords mets/thés que son mari Chi Wah Chan, sommelier du thé, propose.

Adeline officie avec trois mots d'ordre : l'émotion, le rituel et l'élégance.

Elle décroche sa première étoile au Guide Michelin après une seule année d'exploitation, tandis que le guide Le



Fooding la consacre «meilleure cuisinière 2010».

En mars 2019, elle remporte le titre convoité de créatrice de l'année du Festival Omnivore. «Depuis dix ans, elle n'a non seulement rien abdiqué de son tempérament en cuisine, mais délivre plus que jamais une émotion intense dans des plats en osmose parfaite avec une salle, un service, des vins qui font de Yam'Tcha l'une des plus grandes tables de Paris» écrit le fondateur du festival.

Cette Paulée était l'occasion pour Adeline Grattard, originaire de Bourgogne, de déguster quelques pépites du Val de Loire : Des vins qu'elle connaît bien et qu'elle propose régulièrement dans son restaurant Yam'Tcha, avec sa sommelière Marine Delaporte. « Elle adore particulièrement les sauvignons de Sancerre, le cabernet franc du Saumurois, les bulles de Vouvray, le « Turbulent » du Domaine Sérol ou des vins plus atypiques, comme les Pinots noir de Jérôme Breteau dans le muscadet. Elle associe notamment les sauvignons à une cuisine fine et iodée, les chenins de la Touraine ou du Layon avec des plats aigre doux ou des desserts aux accents asiatiques. »

Le Marché de la Paulée

Bourgueil, Chinon, Savennières, Menetou Salon, Cour Cheverny, Sancerre, Fiefs vendéens, Muscadet, Anjou, Côte roannaise, Giennois, Orléannais, Vendômois, Touraine... Une quarantaine de vigneronnes, représentant quelques-unes des appellations des vins de Loire, étaient présents sur le 16^e marché de la Paulée des vins de Loire, place Billard, à Chartres, et plus de 4 000 visiteurs ! Le nombre ne cesse de croître, le rendez-vous devient un incontournable moment de rencontre et d'achat de belles bouteilles en direct avec nos fidèles vignerons.

Le marché de la Paulée s'appuie chaque année sur une sélection de vignerons bien connus, mais il a aussi vocation à mettre en avant les jeunes talents. « C'est l'un des fils rouges de ce marché ». Environ 150 vins à découvrir sur une quarantaine de stands. Un moment convivial, un déjeuner s'opère sur le pouce entre consommateurs producteurs et vignerons.



Pascaline Lepeltier

Après avoir réussi le doublé historique en 2018 de "Meilleur Sommelier de France" et "Meilleur Ouvrier de France, catégorie Sommelier", Pascaline Lepeltier est désignée « Personnalité de l'année 2019 » par La Revue du Vin de France. Cette passionnée de vins biologiques et naturels n'a pas fini de laisser son empreinte dans la profession.

Philosophe de formation, originaire d'Angers, Pascaline s'est lancée dans

l'aventure de la sommellerie. Des débuts à l'Auberge Bretonne sous la direction de Jacques Thorel, suivis des prix de "Meilleur jeune sommelier en Vins de Loire" et "Meilleur sommelier de Bretagne", elle a ensuite développé pendant 10 ans la carte des vins du restaurant Rouge Tomate à New York. Reconnue parmi les meilleurs, cette sommelière hors pair exerce désormais son art dans le restaurant gastronomique Racines à New York, où elle gère une cave de 2 500 références dont 80% sont cultivés en bio-

dynamie. Se décrivant comme « une passeuse », cette ardente défenseuse des vins nature, une vraie tendance de consommation, est « d'une génération qui souhaite redonner du goût, issu d'une agriculture vivante ». Elle relève ce challenge au quotidien et nous sommes enchantés de le partager avec elle à la Paulée des Vins de Loire.

Crédit photo :

- Edouard Caupeil
- Eric Medsker
- Leogracias Lerma
- Alice Prenat



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 la dégustation.

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.

A la disposition de chaque participant :

- Des flacons d'arômes (pour exercer son nez).

- 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 charcuteries et petits fours pour accompagner votre dégustation.

Une sélection de vins à prix courant soigneusement sélectionnés.

Les cours reprogrammés N-1

- **Mardi 14 avril 2020** Les cépages 5 rouges légers
Repoussé au **Mardi 1^{er} septembre**

- **Mardi 12 mai 2020** Les cépages 5 rouges taniques
Repoussé au **Mardi 22 septembre**

- **Mardi 9 juin 2020** Découverte des vins de Bourgogne, des typicités et du terroir. Repoussé au **Mardi 6 octobre 2020**

Cours à thèmes : *Vous pouvez personnaliser votre cycle en choisissant parmi les différents cours proposés tout au long de l'année.*

Les cours saison 20/21

• **Mardi 8 septembre 2020 : Initiation à la Dégustation**
Présentation géographique et viticole des vins proposés à la Dégustation. Appréhender les trois examens (Visuel, Olfactif et Gustatif) et découverte du vocabulaire dédié.

• **Mardi 13 octobre 2020 : Nul n'est censé ignorer la Loire**
Présentation géographique et viticole de la Loire offrant une richesse unique.

• **Mardi 10 novembre 2020 : La Syrah, Seule ou accompagnée**
Présentation géographique et viticole des différents terroirs qui révèle ce grand cépage.

• **Mardi 8 décembre 2020 : Bulons, Bulons avec les vins effervescents.**
Découvrir la Champagne et les autres Bulles de France.

• **Mardi 5 janvier 2021 : Latitude Vin**

Influence du climat sur les équilibres du Pinot Noir et du Chardonnay.

• **Mardi 9 février 2021 : Hors-Piste, Vins de Montagne**
Présentation géographique et viticole, appréhender la complexité de ces cépages.

• **Mardi 9 mars 2021 : Vins de Cailloux, Parlons Minéralité**
Comprendre son importance dans la vibration des vins.

• **Mardi 13 avril 2021 : Ma route des vins en Europe**
De l'Europe de l'Est en passant par l'Italie et arrivée en Espagne.

• **Mardi 11 mai 2021 : Dégustation à l'aveugle de cinq Vins Blancs.**

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

• **Mardi 8 juin 2021 : Dégustation à l'aveugle de cinq 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 : Le Grand Monarque
22, place de Epars - 28000 Chartres

Tarifs en € : 1 cours : 49 € - 5 cours : 225 € - 10 cours : 425 €



Les cours d'œnologie de l'année dernière ont remporté un franc succès. La pédagogie de Frédéric Royant et le concept global ont permis de fidéliser une clientèle « d'élèves » studieux. Différentes régions viticoles ont été passées en revue : Vallée du Rhône, Alsace, Bordeaux, Champagne, Vins de Loire.

Pendant 2 heures, situation géographique, historique, climat, sols et bien sûr cépages sont passés en revue. La théorie se conjugue évidemment avec la pratique et la dégustation de différentes bouteilles sélectionnées avec rigueur et coup de cœur pour l'occasion, un moment propice aux rappels fondamentaux de l'art de la dégustation : examen visuel, premier nez, deuxième nez, et examen gustatif.

Frédéric Royant a un penchant pour les vins bio et ne s'en cache pas. L'in-

térêt pour l'auditoire est d'avoir une approche différente et parfois déroutante, cassant les acquis notamment lors de dégustations à l'aveugle. Ces cours ont lieu dans l'un des salons de l'hôtel, propices à une ambiance studieuse et conviviale où chacun se voit remettre un fascicule qu'il peut compléter avec ses propres notes.

Vins bio, biodynamiques et naturels... Suivez le guide !

Le vin bio :

Il garantit que les vignes n'ont été traitées par aucun produit chimique, pesticide, herbicide ou désherbant. Pour la fertilisation, seuls les produits naturels sont autorisés. Concernant le travail de vinification dans les chais, l'ajout de produits œnologiques est autorisé s'ils sont certifiés bio (levures, bactéries, enzymes, acide tartrique...). Les doses maximales de soufre autorisées pour les vins bio vont de 100 à 370 mg/litre.

Le vin biodynamique :

Les vignerons intensifient la vie du sol afin qu'il y ait un meilleur échange entre la terre et la plante. Pour cela, ils se servent de préparations à base de plantes qu'ils infusent afin d'aider la vigne à mieux se développer. Ils utilisent le calendrier lunaire afin que la plante, le sol et les influences lunaires se combinent au mieux. L'utilisation de dose de soufre est plus basse que les vins bio avec un maximum autorisé de 90 mg/litre. Le travail du sol est réalisé par des labours et des griffonnages.

Le vin naturel :

Il va encore plus loin en autorisant aucun intrant (désherbant, pesticide, engrais ou autre produit de synthèse) visant à modifier le jus originel, il vise ainsi à retrouver l'expression naturelle du terroir. Seule exception le soufre, limité ici à 30 mg/litre pour les rouges et 40 pour les blancs. Les vendanges sont manuelles avec des raisins travaillés en bio ou biodynamie.



Accord parfait

« Cave & Crypte »

Dégustation et visite

Sublignons nos 5 sens lors des soirées exceptionnelles.

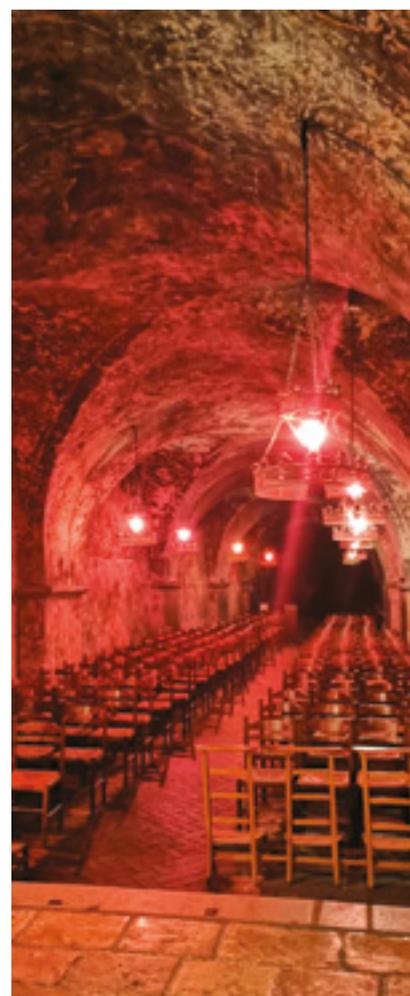
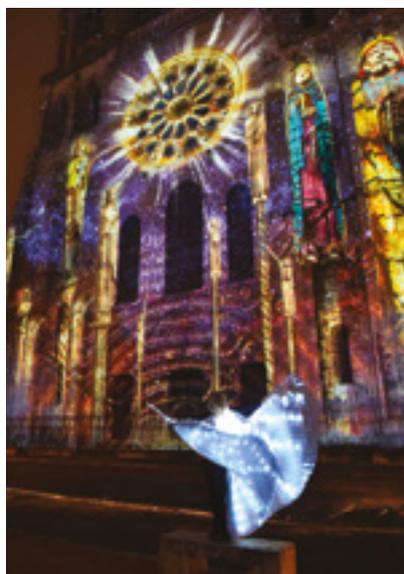
Se ressourcer, prendre le temps et vivre un instant magique : votre **hôtel le Grand Monarque** vous propose de vivre Chartres en lumières différemment pour des soirées inoubliables. Vos 5 sens seront totalement séduits et emportés dans un tourbillon de sensations.

Pour débiter votre soirée, vous plongerez « underground » dans l'univers de la dégustation. En effet, à cette occasion, la cave du Grand Monarque vous sera exceptionnellement ouverte. Votre **odorat** frémissera aux essences parfumées des vins et vos papilles **goûteront** la découverte du Pâté de Chartres. Vous dégusterez avec bonheur des plats colorés aux délicates saveurs.

Direction la cathédrale, Portail Nord, pour vivre la découverte de la crypte à la lueur de la bougie. Qui n'a jamais rêvé de vivre la cathédrale la nuit ? Pèlerins d'un soir, en immersion totale comme autrefois, vos sens seront totalement en alerte. Les **sons** seront amplifiés, sublimés. La voix de votre guide vous transportera hors du

temps. Les volumes vous paraîtront démesurés. Après ce merveilleux hommage aux bâtisseurs, vous poursuivrez votre balade à la découverte de Chartres en lumières. Une féérie de couleurs sur les monuments, vos **yeux** se délecteront de chaque image.

Au détour du Portail Nord, votre guide vous fera **toucher** les statues, merveilleuses dentelles de pierre, comme si vous aviez entre vos mains le ciseau du sculpteur.



2 packages disponibles pour cette offre :

- Restauration en cave + visite de la crypte à la bougie + Chartres en lumières : 70 € par personne
- Restauration en cave + visite de la crypte à la bougie + Chartres en lumières + Nuit + PDJ : 310 € pour 2 personnes.

Réservation et renseignements : 02 37 18 15 15 - Réception du Grand Monarque

www.monarque.fr - Par mail : info@monarque.fr

Ou sur le site de l'office de tourisme de Chartres Métropole



Rendez-Vous



À découvrir en exclusivité...

Soirées dégustation au Georges ! Chef Thomas Parnaud !

St 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

Animations jazzy tous les vendredi soir. Simplicite 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 Simplicite 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 CARITA, DECLEOR, EKSPERIENCE Réservations au 02 37 21 40 97.

Le Georges- Soirées Mets & Vins

• Jeudi 22 octobre

Soirée Signature par le chef Thomas Parnaud et Jérôme Bellegueille chef pâtissier

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- L'œuf Chartres et foie gras.
- La Barbut à la Chartres.
- La côte de veau Grand Monarque et sa pomme purée truffée.
- Comté fruité et affiné par Marc Janin MOF affineur 2015.
- L'intemporel soufflé au Grand Marnier.
- Mignardises.

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 470 € pour 2 pers.

• Jeudi 19 novembre

Soirée Bienvenue en Martinique ! En l'honneur de l'anniversaire du chef né en Martinique le 17 nov ! Voyage et découverte des spécialités de là bas

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche Féroce d'avocat au crabe.
- Langouste grillée, huile de curry et vanille, légumes de pays.
- Poitrine de cochon Capelin dans l'esprit d'un jambon de Noël et patate douce d'Eure-et-Loir.
- Fromage à l'antillaise.
- Pré-dessert.
- Le tout coco dans l'esprit d'un blanc manger.

180 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 510 € pour 2 pers.

• Jeudi 17 décembre

Un vent iodé

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- Carpaccio de Saint Jacques, crème d'Isigny, vinaigrette aux huîtres.
- L'Oursin dans une délicate gelée de Homard, chou-fleur.
- Le Homard du Cotentin, ravigote au Poivre de malabar, épinards petites feuilles au Sarazin.
- Sole farcie aux condiments de saison, panais chocolat blanc, jus d'arêtes à l'ail moine.
- Fromage.
- Pré-dessert.
- Vacherin aux fruits exotiques.

190 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 530 € pour 2 pers.

• Jeudi 24 décembre

Réveillon de Noël

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- Langoustines Royales, fenouil et caviar sauce malthaise.
- Silure Ikéjîmé du bassin de la Loire en belle Meunière, bettrave de Beauce.
- Côte de Veau Grand Monarque de l'Aveyron et du Ségala, pomme purée truffée.
- Fromages affinés.
- Pré-dessert.
- Le Chocolat Grand Monarque grand cru 75% de cacao en jeux de textures.

110 € par pers. hors boissons - Soirée+nuît+pdj : 370 € pour 2 pers.

• Jeudi 31 décembre

Réveillon de la Saint Sylvestre sur réservation

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- Saumon sauvage mariné, cuit au sel d'épices, caviar rare d'Aquitaine, onctueuse sauce mousseline au beurre fumé.
- Foie gras chaud, crosnes au beurre de truffes noires et son jus corsé.
- Saint Jacques pochées dans un jus de betteraves et truffes blanches.
- Tranche de bœuf Aubrac, race d'exception, gratin de Zita à la truffe.
- Fromages affinés.
- Pré-dessert.
-

195 € par pers. hors boissons - Soirée+nuît+pdj : 540 € pour 2 pers en chambre luxe.

• Vendredi 1^{er} janvier

Déjeuner du jour de l'an

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- Foie gras chaud, crosnes au beurre de truffes noires et son jus corsé.
- Saint Jacques pochées dans un jus de betteraves et truffes blanches.
- Tranche de bœuf Aubrac, race d'exception, gratin de Zita à la truffe.
- Fromages affinés.
- Pré-dessert.
-

98 € par pers. hors boissons - Soirée+nuît+pdj : 346 € pour 2 pers. en chambre luxe

Le Georges- Soirées Mets & Vins

• Jeudi 21 janvier

La Truffe Mélanosporum

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- L'œuf Chartres et foie gras.
- La Langoustine Royale juste grillée, bouillon émulsionné de truffes.
- Le Turbot rôti au thym, topinambours et crémeux de truffe, jus d'arêtes.
- Poitrine de veau du Ségala confite, courge sucrine du Berry à la truffe et ail noir.
- Brillat Savarin truffé.
- Pré-dessert
- Dessert dans l'esprit d'un fromage blanc truffé.
- Mignardises

195 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 525 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Dimanche 14 février

Saint Valentin

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- Langoustine Royale juste cuite au piment d'Espelette, bouillon émulsionné, roquette et citron confit.
- Saint Jacques snackées, risotto frégola à la truffe, jus émulsionné des barbes au Noilly-Prat.
- Filet de pintade cuit doucement, glacé de son jus au poivre Jamaïque, condiments maïs.
- Fromages frais travaillé à l'huile d'herbes.
- Pré-dessert.
- Dessert.
- Mignardises

150 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 450 € pour 2 pers. en chambre double.

• Jeudi 18 février

Soirée inversée

La cuisine en salle et la salle en cuisine. Vivez une expérience inédite orchestrée par Thomas Parnaud

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 450 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Jeudi 18 mars

Hommage Bocuse / Robuchon et Vallée du Rhône du Domaine de la Florane

- Royale de foie gras, porto et parmesan « Robuchon ».
- Le caviar dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur « Robuchon ».
- L'œuf de poule mollet et friand au caviar impérial et saumon fumé « Robuchon ».
- La soupe VGE « Bocuse ».

- Le rouget en écailles de pommes de terre « Bocuse ».
- La poularde demi-deuil truffe noire, pomme purée « Bocuse + Robuchon ».
- Fromage Saint Marcelin de la « Mère Richard ».
- Pré-dessert.
- Le Viva Coco « Robuchon ».

195 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 540 € pour 2 pers.

• Dimanche 28 mars

17^{ème} Marché de la Paulée des Vins de Loire

Dîner de la Paulée.

• Dimanche 4 avril

Déjeuner de Pâques

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- L'œuf Chartres.
- Turbot rôti au thym betterave fumée et jus de veau au citron confit.
- Selle d'agneau roulée aux herbes, petits pois à la française, menthe framboise, jus vinaigre balsamique de grenache rouge.
- Fromages affinés.
- Pré-dessert.
- Le chocolat goosto façon royal chocolat et crème glacée gianduja.

85 € par pers. hors boissons

• Jeudi 22 avril

Végétal et Vins d'Alsace du Domaine Jean Boxler

Le menu sera réalisé en fonction de ce que Dame Nature aura produit. Le printemps ayant ses caprices nous ferons notre marché en temps utile. Faites nous confiance pour vous communiquer le menu environ 2 mois avant.

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 470 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Dimanche 30 mai

Déjeuner de la fête des mères

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouche.
- Asperges vertes en croûte de comté, jaune d'œuf cuit par le froid, copeaux de jambon de pays, jus de veau truffé.
- La Barbue à la Chartres.
- Tranche de Bœuf d'Aubrac, pomme purée aux graines de café.
- Fromage.
- Pré-dessert.
- Esprit d'un fraisier, fraise basilic.

98 € par pers. hors boissons

BRACHET

FRERES MENUISERIE GENERALE

PRENANT
& LA
MENUISERIE



PORTES D'ENTRÉE - FENÊTRES
PORTAILS - CLÔTURES
PERGOLAS
STORE BANNE
AGENCEMENT
SUR MESURE



DEVIS
GRATUIT

02 37 21 95 68

www.brachet-plm.com

6 rue de la pointe à l'Hermitte - 28300 LÈVES



52



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

Soirées DJ au Madrigal

Les soirées D.J. V.I.P du Madrigal

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

Le QG génération après génération des plaines de Beauce, réunit tous les âges sur le dance floor ! Simplex 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 Simplex 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 16 octobre**

Soirée masquée

• **Vendredi 20 novembre**

• **Vendredi 18 décembre**

Paillettes Glam

• **Vendredi 16 janvier**

Années 70 Travolta forever

• **Vendredi 19 février**

Soirée givrée

• **Vendredi 19 mars**

Comic's super héros

• **Vendredi 16 avril**

Années 30 Charleston

• **Vendredi 21 mai**

• **Vendredi 18 juin**

Soirée Blanche

INTERACTIF
Evenementiel

Votre partenaire technique
et animations marketing
pour vos événements

WWW.INTERACTIF-EVENEMENTIEL.FR
TEL: 06.15.19.20.34

Sonorisation / Eclairage / Vidéo / Animations Interactives
Borne interactive / Bornes à Selfies / Mur connecté / Quiz Géant / Mosaic Wall

Les rendez-vous à La Cour

• Jeudi 8 octobre

Inauguration du chai Deau dans la cave du Grand Monarque. Dégustation, initiation, avis aux amateurs. Soirée limitée à 20 personnes.

45 € par pers. Réservation par mail à bertrand@monarque.fr

• Vendredi 27 novembre

Conférence Anne Chevée « Les Chemins de Soutine »

- Velouté de courge butternut
- Ravioles de crustacés façon Arlequin, bouillon combava
- Canette fermière en deux cuissons, poire confite au vin de Chinon
- Variation autour du chocolat Avelas

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 320 € pour 2 pers.

• Jeudi 24 décembre

Réveillon de Noël

- Menu de Noël à la carte

• Jeudi 31 décembre

Réveillon St Sylvestre

- Variation de 3 mises en bouche végétal et terre et mer
- Opéra de foie gras mi-cuit des landes et magret fumé, truffe mélando, gelée chocolat/maury
- Poularde de la ferme de la Belvinière aux morilles et Vin Jaune
- 1 beau fromage sélectionné par M. Vuillard
- Poire comice, crèmeux au citron yuzu, biscuit noisette

150 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 540 € pour 2 pers.

• Vendredi 1^{er} janvier

Déjeuner 1^{er} janvier

- Tartare de saint jacques à la salicorne et avruga
- Pâté en croûte au homard et paprika, gelée d'une bisque
- Filet de veau façon Rossini, risotto de céleri rave et champignons
- Le Mont Blanc revisité

98 € par pers. boissons incluses

• Vendredi 5 février

Conférence Anne Chevée

- Velouté de lentilles vertes, royale au foie gras
- Nems de crevettes au curry rouge, salade croquante de

légumes

- Côte et gigot d'agneau aux épices douces comme un « haricot de mouton »

- Le Baiser

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 320 € pour 2 pers.

• Dimanche 14 février

St Valentin

- Petites bouchées à partager
- Céviche de daurade et avocat grillé, vinaigrette mangue
- Croustillant de lotte piquée au chorizo, sauce marinère aux coques, ravioles de butternut
- Le baiser, dessert gourmand à partager à deux

98 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 346 € pour 2 pers.

• Dimanche 4 avril

Déjeuner de Pâques

- Le Pâté de Pâques à la Carte.

• Lundi 5 avril

Lundi de Pâques

- Le Pâté de Pâques à la Carte.

• Jeudi 8 avril

Soirée trompes de chasse

Bien allé chartrain

- Mises en bouche
- Ceviche de bar à l'avocat et citron vert
- Canette aux poivres rares et légumes glacés, chutney exotique
- Marron meringué cœur de Chartreuse

78 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 410 € pour 2 pers.

• Dimanche 30 mai

Fête des Mères

• Dimanche 20 juin

Fête des Pères

Soirées culturelles et Expos vernissages

De mai à septembre • Béatrice Roche Gardies



Vernissage le samedi 19 septembre à partir de 11 h

Béatrice Roche Gardies vit et travaille à Lucé près de Chartres.

Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, élève du peintre Philippe Lejeune pendant 7 ans, formée avec les meilleurs portraitistes et paysagistes actuels, elle est peintre titulaire des Armées, spécialité Air et Espace..

De décembre à mars • Exposition Agnès Steeg - Peinture et Sculpture



Vernissage le samedi 21 novembre à partir de 11 h

Passionnée par la création artistique elle débute très jeune le dessin à Paris puis d'atelier en atelier à Boston, Zurich, Bogota, Madrid, Reims. Son travail est enrichi par ces lieux si différents et par autant de rencontres humaines.

Vendredi 27 novembre • Dîner-Conférence d'Anne Chevée



« Les Chemins de Soutine » à 20h

Cette mise en lumière de l'univers singulier de Chaïm Soutine (1893-1943) permettra de parcourir les thématiques et les lieux chers au peintre. Familier du Paris de l'entre-deux-guerres, son chemin croisa celui de Rembrandt au Louvre, de Modigliani à Montparnasse et le mena à Lèves près de Chartres, chez Madeleine et Marcellin Castaing.

De Rembrandt à Francis Bacon, du 17^e s. à l'art contemporain, Anne Chevée décrira ce qui a nourri l'œuvre de Soutine et l'influence de cet artiste sur l'art de la fin du 20^e siècle. Une conférence qui fait écho à l'exposition du musée de l'Orangerie à Paris.

Un dîner inspiré par la vie et les tableaux de Soutine suivra la conférence.

Exposition permanente de photos • Jérôme Morin



Vernissage le samedi 5 décembre à partir de 11 h

Jérôme Morin, artiste photographe chartrain, affectionne particulièrement le Festival de Cannes, la montée des marches, les paillettes, mais aussi la fragilité des artistes face aux caméras.

L'exposition présente des portraits de comédiens et ambiance autour des marches réalisés sur plusieurs années.

Vendredi 5 février • Dîner-Conférence d'Anne Chevée



« Picasso rencontre Rodin » à 20 h

Deux hommes dont les inventions plastiques ont déterminé un tournant dans l'art moderne. Deux pratiques artistiques qui assemblent, récupèrent, produisent des œuvres « inachevées ». Deux artistes qui « croquent » les femmes, collectionnent les conquêtes et en font des chefs-d'œuvre. Deux destins marqués par le dédain puis la gloire.

Deux expositions parisiennes, au musée Rodin et au musée Picasso, racontées par Anne Chevée, diplômée de l'École du Louvre..

Un dîner inspiré par les titres des œuvres des deux artistes suivra la conférence

De mars à mai • Juliette Plisson



Vernissage le samedi 13 mars à partir de 11 h

Exposition : Mers

Juliette Plisson, artiste peintre, nous présente ses promenades, au fil des saisons, le long des côtes qui l'inspirent. Peinture à l'huile, aquarelle, stylo, crayon, ou encore gravure, chaque technique est au service de son écriture pour immortaliser le moment présent.

Agnès Léon-Dufour Steeg

« De la solitude de la création naît la grâce du partage » ALDS



Agnès Léon-Dufour Steeg partage son temps entre Paris et Reims.

Passionnée par la création artistique elle débute très jeune le dessin à Paris puis d'atelier en atelier à Boston, Zurich, Bogota, Madrid, Reims. Son travail est enrichi par ces lieux si différents et par autant de rencontres humaines.

Elle s'adonne à la beauté du nu, à la vitalité de l'animal, à l'évocation des sentiments.

Avec force et douceur, elle navigue subtilement entre abstrait et figuratif.

« Je façonne la terre, les formes s'élançant, les couleurs glissent sur la toile et la lumière accentue les ombres. «C'est la création pure lorsqu'elle est confrontée à celui qui la regarde qui me fait vibrer, avancer de l'invisible vers le visible » témoigne l'artiste.



Pleine de grâce, ses sculptures comme ses peintures, puissantes et délicates, parlent au cœur et à l'âme : une alchimie qui reflètent cette quête inachevée d'équilibre de force et de vie.

Sur son livre d'Or, un esthète raconte... « Votre liberté me fait voyager de l'otarie à l'indien, de l'espoir à la connivence...avec le souffle d'une éole qui ne craint pas les turbulences d'une créativité sans convention. »

Site : www.agnesldsteeg.com

Instagram: [sculptureagnesldsteeg](https://www.instagram.com/sculptureagnesldsteeg)

Grand Monarque

Samedi 21 Novembre

18h-21h Vernissage Exposition

Peintures et sculptures

Agnès L-D Steeg

Exposition permanente

du 21 Novembre au 15 janvier 2021

Photo

1/ La belle endormie

2/ Sixième sens

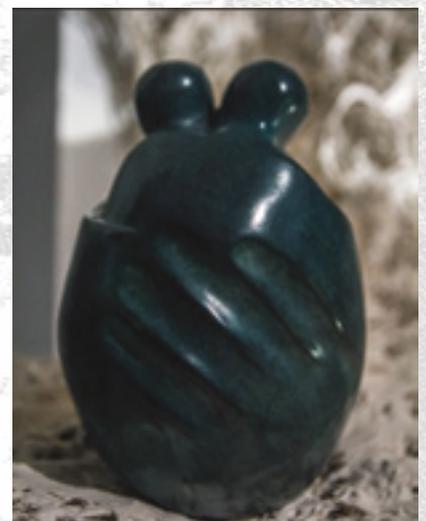
3/ Ensemble

Agnès L-D Steeg

Artiste Peintre Sculpteur

www.agnesldsteeg.com

06 86 90 31 35



Animations au Spa et Coiffure

Lancement de la nouvelle marque su SPA - Sarmance



Journée découverte :

Soins et produits offerts sur réservation au 02 37 21 40 97.
Dans la limite des disponibilités.

☐ 5 octobre

Rituel Peau parfaite



Offre spéciale : accès spa 2h, 25 minutes de gommage corps, 258 minutes de modelage hydratant à prix Bien-être de 72 € au lieu de 99 €. Sur réservation.

☐ Du 7 au 10 septembre ☐ Du 2 au 5 novembre ☐ Du 4 au 7 janvier ☐ Du 8 au 12 mars

Minceur et Renforcement musculaire



Toutes les technologies minceur et renforcement musculaire à votre disposition au Spa.

Anti-cellulite, drainage, raffermissment de la peau et renforcement musculaire : LPG, MIHABODY-TEC.

Séance d'essai offerte sur réservation. Abonnement : 540 € pour 12 séances au lieu de 10.

☐ 22 octobre ☐ 19 janvier ☐ 26 mars ☐ 10 mai

Animation Rituel soins corps



Découvrez les nouveautés de soins corps avec nos marques partenaires.

45 minutes de soins + diagnostic offert pour l'achat de 2 produits dont 1 crème.

Sur réservation.

☐ 13 octobre ☐ 27 novembre ☐ 11 décembre ☐ 12 janvier
☐ 16 février ☐ 16 mars ☐ 11 mai

Animation Rituel soins visage



Découvrez les nouveautés de soins expert avec nos marques partenaires.

45 minutes de soins + diagnostic offert pour l'achat de 2 produits dont 1 crème.

Sur réservation.

☐ 25 septembre ☐ 30 octobre ☐ 27 novembre ☐ 18 décembre ☐ 22 janvier
☐ 12 février ☐ 12 mars ☐ 24 avril ☐ 21 mai ☐ 18 juin

Eksperiance coiffure



Soin et technique Eksperiance par la marque Revlon.

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

Sur réservation.

☐ Du 5 au 9 octobre ☐ Du 11 au 14 janvier

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

☐ Du 9 au 12 novembre ☐ Du 8 au 11 mars

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

Cadeaux et produits offerts lors de cette animation.

☐ Du 8 au 11 février

Animations au Spa et Coiffure

Offres spéciales et Black Friday



Les soins bien-être à petits prix.

Profitez d'offres spéciales tout au long du calendrier, disponibles en coffrets cadeaux.

- ☐ **29 novembre** : Black Friday : coffrets et produits
- ☐ **21 décembre** : Coffrets de Noël
- ☐ **7 février** : Coffrets Saint Valentin
- ☐ **30 mai** : Coffrets Fête des Mères : 50 min. acheté le 2^{ème} à - 50 %
- ☐ **20 juin** : Coffrets Fête des Pères : 1 accès spa offert pour l'accompagnant pour 50 min. de soin

Visitez le spa



Informations et réservations : 02 37 21 40 97

Spa et Salon de coiffure By Monarque - 22, place des Épars - 28000 CHARTRES

www.monarque.fr

CALENDRIER 2020-2021

	M1	M2	J3	V4	S5	D6	L7	M8	M9	J10	V11	S12	D13	L14	M15	M16	J17	V18	S19	D20	L21	M22	M23	J24	V25	S26	D27	L28	M29	M30			
SEPT.																																	
OCT.																																	
NOV.																																	
DÉC.																																	
JANV.																																	
FÉV.																																	
MARS																																	
AVRIL																																	
MAI																																	
JUIN																																	
JUIL.																																	
AOÛT																																	

■ Rendez-vous du Spa

■ Soirée DJ

■ Fêtes familiales à La Cour

■ Soirées culturelles

■ Soirées au Georges

■ La cave de Monsieur & Madame

■ Happy Hour des Grands Crus

Vacances scolaires :

■ Zone A

■ Zone B

■ Zone C



Trendy

Michel Maitrejean

Boutique Homme / Femme

1 bis, rue Mathurin Régnier

28000 CHARTRES

02 34 40 07 09



Marc O'Polo®



Brighton

OFFSET

NUMERIQUE

ROUTAGE

FAÇONNAGE

CHAUVEAU
Imprimerie

7, Avenue Gustave Eiffel
28630 GELLAINVILLE

Tél. : 02 37 881 881

devis@imprimeriechauveau.fr
www.imprimeriechauveau.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 83 € (78 € 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 172 € 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 78 € (68 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 167 €.

Pour les spectacles en tarif B :

Le dîner spectacle est proposé à 66 € (57 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 155 €.

Pour les spectacles en tarif C :

Le dîner spectacle est proposé à 56 € (50 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 145 €.

Mardi 8 septembre 2020 • Présentation de la saison 2020-2021

Suivie d'un spectacle de Théâtre gestuel / Cirque • 20h30
Durée : 1h • Entrée gratuite dans la limite des places disponibles

Vendredi 9 octobre 2020 • Alex Lutz



Théâtre • Grande salle • 20h30
Durée : 1h40 • Tarif : A

Loin de refuser l'obstacle de ce retour à la scène, Alex Lutz place la barre très haut et avec élégance. Ce nouveau spectacle est drôle, surprenant et émouvant.

Vendredi 16 octobre 2020 • Frou-frou les bains



Opérette parodique • Grande salle • 20h30
Durée : 2h10 • Tarif : A

Cette délicieuse parodie d'opérette est de retour vingt ans après sa création (Molière du meilleur spectacle musical en 2004), pour le plus grand plaisir du public !

vendredi 6 novembre 2020 • Les élucubrations d'un homme soudain frappé par la grâce



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

Orateur hors pair, intellectuel séducteur un brin décalé, Édouard Baer mêle merveilleusement la drôlerie et la mélancolie. Comment résister à la douce folie de cet incroyable comédien ?

Vendredi 13 novembre 2020 • Rouge



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

Récompensée de six Tony Awards aux États-Unis, cette pièce, enfin adaptée en français, est à découvrir de toute urgence par tous les amoureux de l'Art. Un face-à-face très puissant, virtuose et dense entre Niels Arestrup / Mark Rothko et Alexis Moncorgé (Amok en 2016 au Théâtre de Chartres) !

Mardi 17 et mercredi 18 novembre 2020 • La vie de Galilée



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 2h35 • Tarif : A+

Philippe Torreton incarne avec force le combat héroïque du célèbre mathématicien contre l'Église, l'engagement du savant éclairé qui a révolutionné l'astrophysique. L'une des pièces les plus fortes de Bertolt Brecht mise en scène avec émerveillement.

Vendredi 27 novembre 2020 • L'heureux stratagème



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

Marivaux écrit ici une de ces intrigues les plus simples et les plus pures, dans cette langue française subtile et ambiguë qu'il maîtrise si merveilleusement bien !

Vendredi 4 décembre 2020 • Déjeuner en l'air • Daniel Auteuil



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

Entouré par un guitariste et un pianiste, sur des arrangements musicaux de Gaëtan Roussel, Daniel Auteuil nous offrira un moment unique, en toute intimité et dans une ambiance chaleureuse.

Mardi 5 janvier 2021 • Comparution immédiate 2 / Justice : une loterie nationale ?



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

« le premier volet de Comparution immédiate mettait en scène les paroles d'individus perdus dans un tribunal correctionnel, d'après les chroniques judiciaires de Dominique Simonnot. Le succès de ce premier volet démontre la pertinence d'une telle immersion dans nos tribunaux ».

Vendredi 8 janvier 2021 • Bonhomme • Laurent Sciamma



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

Un seul en scène militant et hilarant qui décortique les inégalités entre les sexes.

Jeudi 21 janvier 2021 • Amour • Bérengère Krief



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

Après trois ans d'absence sur scène, la comédienne et humoriste nous convie dans les coulisses de sa vie intime. Irrésistible !

Mardi 2 février 2021 • Stellaire - Stereoptik



Théâtre d'objet / Vidéo / Dessin • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h • Tarif : C • Tout public à partir de 9 ans

Le duo de plasticiens-musiciens émerveille avec une romance hypnotique cosmique pour laquelle ils façonnent un film d'animation, faussement de bric et de broc, en temps réel.

Vendredi 5 février 2021 • Par le bout du nez • François Berléand, François-Xavier Demaison



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

La nouvelle comédie des auteurs du Prénom.

Samedi 13 février 2021 • Royan • La professeure de français • Nicole Garcia



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h 30 • Tarif : A

Un monologue intérieur flamboyant. Une évocation de la fragilité et de la puissance du féminin, un portrait de femme tout en clair-obscur.

Vendredi 19 février 2021 • La dégustation • Avec Isabelle Carré, Bernard Campan



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h 40 • Tarif : A

La Dégustation, un des délices de la saison passée, quatre fois nominé aux Molières et Molière de la meilleure comédie, réunit sur scène Isabelle Carré et Bernard Campan, dans une comédie romantique irrésistible !

Vendredi 12 mars 2021 • The Opera Locos



Humour musical • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h30 • Tarif : B • A partir de 8 ans

Plus qu'une interprétation d'un classique en trois heures, ce « comic opera show » passe en revue le meilleur de Mozart, Puccini, Verdi et Rossini et prouve magistralement que, l'opéra est pour tout le monde et surtout, que chacun connaît ses classiques.

Vendredi 19 mars 2021 • Les ballets TRockadero de Monte Carlo



Danse • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h15 • Tarif : B

Les Trocks peuvent vous montrer comment rire au ballet, mais ils vous apprennent également à aimer ça.

Vendredi 26 mars 2021 • Maxime Le Forestier • Paraître ou ne pas être



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

Un nouvel opus très incisif dans l'écriture, mais aux mélodies douces et chaleureuses. De l'émotion à l'état pur !

Mardi 30 mars 2021 • Une des dernières soirées de carnaval • Marivaux



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

Tout est finesse, précision et humour, cette « soirée de carnaval » une véritable ode au théâtre.

Samedi 3 avril 2021 • J'ai envie de toi



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

Une comédie de boulevard percutante et très actuelle, qui parle à tous.

Vendredi 9 avril 2021 • Mental Circus • Viktor Vincent



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

Une expérience incroyable dont vous vous souviendrez longtemps.

Jeudi 15 avril 2021 • Pot pourri • Constance



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

Elle se glisse avec délectation et un humour féroce dans les costumes les plus incroyables de monstres ordinaires.

Jeudi 22 avril 2021 • Clara Haskil, prélude et fugue • Laetitia Casta



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

Laetitia Casta se glisse dans les mots de Serge Kribus pour incarner Clara Haskil, une femme modeste, sincère, drôle, au talent exceptionnel.

Mardi 18 mai 2021 • « Oh ! Pardon tu dormais... » Le concert • Jane Birkin



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

L'une des collaborations les plus attendues de l'année. Etienne Daho et Jane Birkin ont rassemblé leurs talents et leurs sensibilités pour ce tout nouveau projet musical.

Vendredi 21 mai 2021 • Les voyageurs du crime



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h45 • Tarif : B

Quinze ans après les événements du Cercle de Whitechapel (saison 2018-2019 eu Théâtre de Chartres) et en reprenant la plupart des personnages, ils reviennent pour nous proposer une enquête haletante dans l'univers raffiné du plus célèbre train du Monde, l'Orient Express !

Une équipe à votre service vous est dédiée !



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 02 37 18 15 15



Pour réserver une table au Georges* contactez Christophe au 02 37 18 15 15



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 organiser un événement familial ou professionnel contactez Claire au 02 37 18 15 15



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

INFOS & RÉSERVATIONS

Hôtel Le Grand Monarque - 22, place des Épars



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

CHARTRES | 2020 EN LUMIÈRES

L'ÉCLAT DU PATRIMOINE

24 SITES ILLUMINÉS TOUS LES SOIRS

GRATUIT

   #chartresenlumieres | www.chartresenlumieres.com

Casapub

VINCI
AUTOROUTES

JCDecaux

 **citeos**

SNCF



ALVISYS

ENEDIS
L'ÉLECTRICITÉ EN BIEUX



LAMIRAULT
GROUPE
AUTOMOBILE

 **MONARQUE**

 **GAUTHIER**
TRAITEUR
La Maison d'Évroux

Fenêtres
LORENOVE
www.lorenove.fr

 **Eure-et-Loir**
LE DÉPARTEMENT



CHARTRES

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



1
seul logiciel pour
toute la gestion
de l'entreprise

+65 000 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

vosre ERP / vosre 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