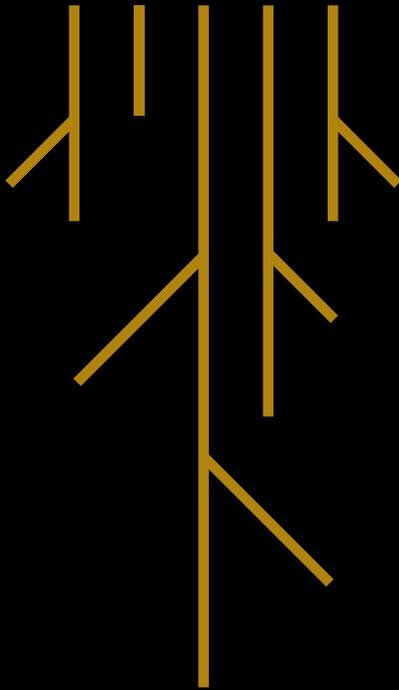


N° 9 - Saison 2021-2022

by MONARQUE

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

R A C I N E S



L'ULTRA PERSONNALISATION

L'objet publicitaire : seul moyen de communication permettant d'obtenir un **Merci** en retour.

Grâce à l'**ULTRAPERSONNALISATION**, offrez un cadeau INDIVIDUALISÉ au prénom de celui ou celle qui le reçoit.

En 3 mots, un cadeau personnalisé vous apportera :
RECONNAISSANCE, APPARTENANCE & FIDÉLITÉ



ON AIME LA BOÎTE CADEAU SUR - MESURE



1
JE CHOISIS MES
PRODUITS



2
JE PERSONNALISE
MA BOÎTE CADEAU



3
JE JOINS UN
MESSAGE UNIQUE



EURODOR S'ENGAGE

Dans le cadre de notre **ISO14001**, nous sommes fixé l'objectif de **réduire nos émissions de CO² de 5 % en 2021**.

C'est pourquoi, nous nous engageons auprès de Reforest'Action en vous offrant **un arbre à planter** dans la forêt amazonienne pour toute **commande d'objets ou textiles fabriqués** en Europe ou en France jusqu'au **31 décembre 2021**.



“
Parce que la
réussite collective
passe par l'action
de chacun.
”



Edito

Passion & Constance

Le plus beau métier du monde, l'accueil, le partage... être restaurateur.

Comme tous, notre joli métier a été mis à rude épreuve durant l'année passée. Rude épreuve mais riches expériences avec tous les apprentissages et les déceptions d'une telle période. Les fondations centenaires de notre belle maison ont été chahutées et la Maison a bien tenu. Ce sont dans ces moments difficiles qu'on réalise l'importance du lien de confiance avec nos clients et nos équipes.

Rester concentré, mobile et à l'écoute... être réactif et s'adapter. Garder confiance en l'avenir et analyser les grands événements de l'histoire nous ont montré que la tempête passée, les beaux jours reviennent.

C'est un Monarque en constante évolution, nourri de beaux projets qui se présente à vous dans le magazine de cette rentrée. Un nouveau venu, le bistrot Racines a vu le jour dans l'été. Le rêve d'un bistrot à vin qui vient étoffer notre offre de restauration. Un projet humain, né de la complicité avec Benoit Cellot, chef à nos côtés depuis 15 ans et Thibault Hurel, jeune sommelier passionné. La décision se prend en plein confinement, l'optimisme est présent et c'est parti. Quelques mois de travaux, Racines est né et souhaite incarner cet esprit de Paulée qui nous a manqué durant ces deux derniers millésimes. Les rendez-vous habituels reviennent, une nouveauté pour les soirées thématiques avec les Aventuriers. Un autre moment de partage entre les vins d'exception de votre cave et la cuisine du Chef Thomas Parnaud.

Comme l'a si bien exprimé Jean Cocteau, « La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit ».

Nous vous souhaitons une rentrée joyeuse et gourmande.

Bertrand & Nathalie Jallerat

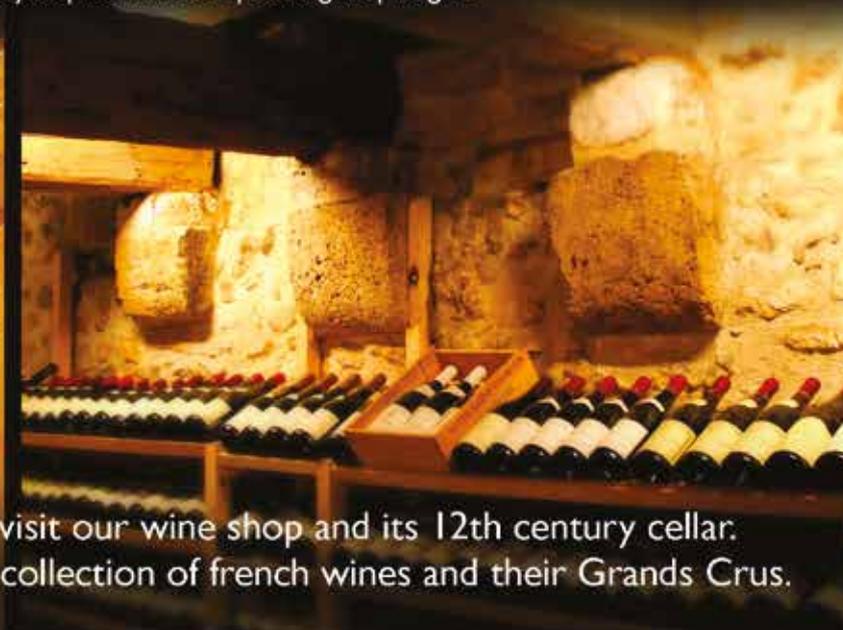
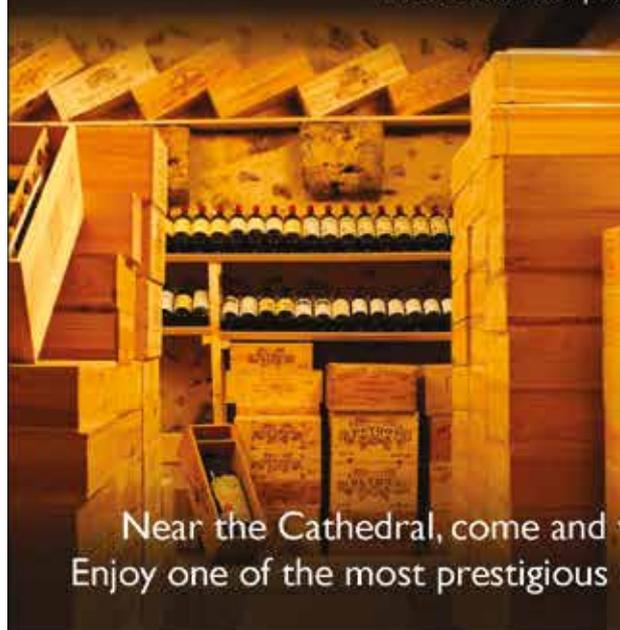
Vins de Prestige

La Cave du Marché

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



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



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

www.lacavedumarche.com



13 rue des Changes
28 000 Chartres

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

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

BISTROT RACINES

p. 7

- 7 Bistrot Racines
- 10 Manifeste du vin surnaturel
- 11 Œunologie
- 12 Le parrain
- 13 Les coups de cœur de Nathalie



Esprit Monarque p. 15

- 16 Les plats signatures
- 18 Monarchic Meeting
- 22 Portraits croisés
- 24 Georges,
Le fumet des nouveaux
menus
- 26 Dîner d'épicure 2021
- 29 Atelier Gabriel
- 34 Romain Baudron,
Nouveau chef de La Cour
- 37 Les Avinturiers

Bien-être p. 39

- 40 Matis réinventé
- 42 La gelée by Monarque
- 43 Recettes

En vue p. 45

- 47 La Paulée,
Nos chers disparus
- 51 Quand les statues vous
parlent

Rendez-vous p. 53

- 54 Rendez-vous
- 63 Calendrier
- 65 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,
Sébastien Lapaque,
Périco Legasse,
Jean-Luc Péchinot,
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 2021

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Août 2021.

ISSN 2490-807X.

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

11/2018 - N5/ Direction de la communication - Swiss Life France -
Emploi révisé par le Code des assurances - 43 4245 884 RCS Nanterre

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



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

Bistrot Racines

*“ Car le surnaturel est lui-même charnel
Et l’arbre de la grâce est raciné profond
Et plonge dans le sol et cherche jusqu’au fond. ”*

Charles PÉGUY, Ève.

Il manquait une adresse chartraine temple du vin nature et de la gastronomie décomplexée. C'est chose faite avec *Racines*, un bistrot à vin en lieu et place de Maison Monarque, place de la cathédrale à Chartres : le nouveau lieu de vie dédié à la bistronomie, à la cuisine écoresponsable et aux vins bio.



Le potager de Diane, Les jardins d'Imbermais, La brûlerie des rois mages, la Ferme de la Belvinière, Les poissons fumés des Moulins du Couvent, la Ferme des petites Guinères, les salades et fleurs comestibles de Virginia Corn.

propriétaires du *Grand Monarque* et organisateurs de la Paulée des Vins de Loire. Ces trois passionnés réunis ont créé une « évidence » : un établissement à leur image, où le « boire bon et le bien manger » est inscrit dans l'ADN et où la générosité, l'authenticité et la gourmandise ont leurs lettres de noblesse.

Racines est sorti de terre au début de l'été, profondément ancré dans le territoire local. Paré de son ambiance chaleureuse bistrot chic des années 20, cet inclassable sera vite incontournable au pied de la Cathédrale.

Racines « Entre une cuisine bistrotière et bistronomique »

Enraciné dans la terre de Beauce, **Benoit Cellot** est un amoureux de la gastronomie, un « mordu » dès son plus jeune âge. Pour lui, la cuisine représente l'innovation, la tradition, la liberté et le plaisir. Au bistrot *Racines*, il souhaite mener une cuisine engagée, au plus près des artisans, paysans et de tous les producteurs locaux :



Pas d'intermédiaire, il fait le choix d'une relation de confiance et de proximité autour de valeurs communes : des produits du terroir de qualité, sains et de saison. *Amateurs de tomates en hiver ? S'abstenir.*

« La cuisine, c'est de l'amour et de la générosité »
disait Paul Bocuse.



Aux Racines de ce projet ?

Benoit Cellot, chef de la *Brasserie La Cour* pendant 15 ans, souhaitant relever un nouveau challenge et Nathalie et Bertrand Jallerat,

Une citation amplement partagée par Benoit. Ici, le gastronome, l'épicurien ou le touriste de passage pourront osciller entre des plats mijotés et des plats à partager, une carte snacking et des recettes « signature », des viandes savoureuses et des légumes racines. Par définition, *Racines* proposera évidemment des plats végétariens.

« *Tartare de veau, porc de bigorre, saucisse percheronne au couteau grenailles rôties ail romarin, pâté croute « Racines » 100% Eure-et-Loir, caviar de lentilles Beluga à l'estragon fumé, pickles de légumes, assiettes de légumes de saison, cocotte de légumes racines à l'œuf mollet, côte rôtie de cochon « Roi Rose de Touraine », Pèlerin...* »

Des plats gourmands, authentiques, réconfortants, mettant en valeur le produit brut, et sublimé par la technique et la générosité du chef Benoit Cellot. L'œuf mayonnaise trônera évidemment en bonne place sous le regard bienveillant de l'ASOM (Association pour la Sauvegarde de l'œuf Mayonnaise).

Ce bistrot dans la plus pure tradition est un lieu de partage, autour d'une table, d'un tonneau, en terrasse..., où l'envie de trinquer, de dîner, de rire, de vivre, dans la bonne humeur, sera possible et fortement recommandée.

Un Art de vivre à la française retrouvé !

Partant d'une nouvelle feuille blanche,



tout a été repensé pour apporter au lieu une touche unique et cosy. Un siècle plus tard, l'ambiance 1920 peut être vue comme un clin d'œil aux

Thibault HUREL Responsable de salle et sommelier

Après un Bac Pro Ventes en poche, Thibault s'est orienté ensuite vers la cuisine et la sommellerie. Son apprentissage au Grand Monarque a été suivi par une année en tant que sommelier au restaurant étoilé Le Georges. Il partira ensuite pendant dix-huit mois pour Dublin en Irlande en tant que commis sommelier chez Patrick GUILBAUT (2 macarons Michelin). Une belle expérience qui lui a permis de parfaire son anglais et ses connaissances en vins du monde. De retour à Chartres, il occupe désormais la place de responsable de salle et sommelier à Racines. Il mettra en application son savoir œnologique avec une prédilection pour les vins biologiques, bio, Biodynamie, Demeter, et naturels. Avec cette approche, la sélection s'inscrit naturellement dans l'ADN de *Racines*.

Années folles. De quoi retrouver un art de vivre à la française qui nous a tant manqué ces derniers temps.

Pour la décoration, Nathalie JALLERAT a souhaité collaborer de nouveau avec l'entreprise « Mise en Valeur », spécialiste en la matière. Ce binôme a fait ses preuves l'année dernière lors de l'aménagement de *Maison Blanche* en créant l'unanimité par des choix audacieux qui ont largement contribué au succès de cette prestigieuse maison d'hôtes.

Le choix s'est porté sur les peintures RESSOURCES aux couleurs noires, grises et ocres, associées à des papiers aux motifs art déco évoquant les jupons piqués de la ville d'Arles.

« À table ! » ... et au comptoir !



130 couverts sont proposés entre intérieur et extérieur. Du bar restaurant à la terrasse abritée du vent, *Racines* s'adapte aux saisons et à l'humeur du moment dans ce quartier historique de Chartres, touristique, animé et piétonnier.

La configuration du bar permet à une dizaine de clients de prendre leur repas au comptoir tandis que la partie cuisine se veut volontairement plus visible. Un souhait affiché de se rapprocher du client afin de privilégier un échange demandé et dans l'air du temps. Et pourquoi ne pas faire de l'endroit un lieu professionnel où la Wi-Fi accessible vous permettra de travailler sous l'inspiration de la Cathédrale.

« Nul doute que la terrasse sera chaque année un point de rencontre pour les journées ensoleillées et les soirées d'été. »

« Des pépites du Val de Loire... et pas que ! » Voici la promesse de Thibault Hurel, sommelier aguerri. Ce qu'il aime, c'est dénicher ces vins de vigneron, ces petites appellations peu connues, mais prometteuses, qui font toute la différence.

À sa carte, 70 à 80 vins sont présentés : des vins bio, biodynamiques et nature, mais aussi des bières françaises bio,

du cidre et des spiritueux français pour composer des cocktails avec ou sans alcool à base de produits 100% bio, et de saison. Dans ce repère des amateurs du bon, Thibault et son équipe proposent des conseils éclairés pour la dégustation et les accords



mets et vins, ainsi que des soirées à thèmes œnologiques.

« Un p'tit verre ? »

En bon établissement épicurien, *Racines* présente huit vins au verre qui se partagent entre blanc, rouge et bien évidemment rosé pour la période estivale.

Plein de surprises, le vin bio permet de découvrir un autre aspect de l'œnologie, souvent surprenant, et parfois déroutant même pour les palais les plus aguerris. La carte se voudra volontairement très évolutive en



fonction des découvertes du moment, avec la possibilité d'acheter votre vin coup de cœur au prix caviste.

Racines « De bistrot à vin nature au bar à cocktails ». ***The place to be !***

Racines suivra le cycle des saisons mais aussi celui de la journée. À partir de 22 heures, le bistrot se transforme et enfile son costume de bar à cocktails. L'ambiance se veut festive et tandis que la musique se fait plus forte, les lumières se tamisent, vous invitant à pousser quelques pas de danse.

Une imposante carte de cocktails est proposée : signatures, classiques, sans alcool, détox, il y en a pour toutes les envies et tous les goûts. Les surprises sont au rendez-vous avec des cocktails végétaux surprenant et ancrés dans l'esprit *Racines*, à base de betterave, gingembre et autres produits naturels.

Cooler, Cup, Daisy, Eggnog, Fizz, Highball, ou Shooter. En véritables experts du shaker, les barmen professionnels auront à cœur de dévoiler leur science de la mixologie, un art du mélange où la France a brillé... dans les années 1920 ! Ils auront pour but de créer et personnaliser dans le temps des cocktails qui deviendront l'identité nocturne de *Racines*. Dans ces moments de créativité, pas de doute, le soir, le show se fera au bar !

Pour pimenter le lieu, des soirées à thème avec de célèbres marques de champagne et de spiritueux sont organisées tout au long de l'année.

« Du petit café du matin en retour de marché au cocktail du soir, Racines est un vrai lieu de vie, de partage et de rencontres. »

Racines "Between bistro and bistronomic cuisine"

Rooted in the land of Beauce, Benoit Cellot is a lover of gastronomy, a "fan" from an early age. For him, cooking represents innovation, tradition, freedom and pleasure. At *Bistrot*

Racines, he wants to lead a committed cuisine, as close as possible to artisans, peasants and all local producers.

 On its menu, 70 to 80 wines are presented : organic, biodynamic and natural wines, but also organic French beers, cider and French spirits to compose cocktails with or without alcohol based on 100% organic products, and season.

An impressive cocktail menu is offered : Signature, classic, alcohol-free, detox, there is something for all tastes. There are surprises in store with surprising vegetal cocktails rooted in the Roots spirit, based on beetroot, ginger and other natural products.



La sélection des vins « Surnaturels » par Sebastien Lapaque et Yves Camdeborde.

Fabien Jouve
Mas del Périé Cahors rouge
Analeps JC comore
Seilosse rosé
Alexandre Bin
Bandol Terres promises
Beaujolais decombes
Marcel Lapiere 18/19

Infos pratiques :

RACINES
Place de la Cathédrale
28000 Chartres
Tél : 02 34 400 400
www.bistrotracines.fr

M

anifeste du vin surnaturel

A Chartres, lorsqu'on entend le mot surnaturel, on tourne les yeux vers le ciel. Abaisant la tête vers la terre, l'on se souvient de la grande clarté du Moyen Age, de l'œuvre mémorable de Bernard de Chartres, Guillaume de Conches, Bernard Silvestre, Jean de Salisbury et Clarembaud d'Arras, théologiens et philosophes du XIIe siècle qui méditèrent sur le ciel et la terre, l'éternité et le temps, le composé humain, la *narratio fabulosa*, les mystères de Dieu et l'Âme du monde dans le cloître de l'école cathédrale.

L'adjectif *supernaturalis* n'apparaît pourtant pas encore dans leurs textes. On le trouvera un siècle plus tard, chez saint Thomas d'Aquin, l'Ange de l'Ecole remonté d'Italie pour enseigner la béatitude parfaite à l'Université de Paris sous le règne de saint Louis. Pour l'auteur de la *Somme de théologie*, ce qui est surnaturel est non seulement ce que Dieu seul peut faire, mais aussi ce qui n'est naturel qu'à Dieu. Le désir de l'homme est un effet naturel, mais sa satisfaction ne peut être que surnaturelle. Songeons à la joie sans fin procurée par la contemplation des bienheureux rejoignant l'éternité dans le sein d'Abraham sculptés sur le tympan et le linteau central du portail sud de la cathédrale.

Chez Thomas d'Aquin, ce qui est surnaturel ne constitue pas un ordre, opposé à l'ordre naturel, comme les théologiens chrétiens finiront par le comprendre dans l'impitoyable monde moderne, mais s'impose comme une disposition



immédiate à la grâce.

Au début du XXe siècle, Charles Péguy était déjà obsédé par cette idée de grâce avant même d'avoir fait retour à la foi catholique de son enfance et d'être venu en pèlerin à Chartres. Dans *Victor-Marie, comte Hugo*, merveilleuse élégie en prose publiée en 1910, il songeait peut-être à Thomas d'Aquin, à ce qu'il écrit sur ce qui est *preter naturam* et *supra naturam* - sur ce qui passe, dépasse et surpasse la nature, en réclamant un surnaturel qui ne soit pas antinaturel, «ni surtout extranaturel», mais un surnaturel naturel «et même supranaturel». Arrivé à Chartres en juin 1912 après avoir traversé à pied la vallée de Chevreuse, le Hurepoix et la Beauce, le poète fantassin en repartit avec la mélodie des vers qu'il publiera l'année suivante gravée dans un coin de son cœur.

« Car le surnaturel est lui-même charnel

Et l'arbre de la grâce est raciné profond

Et plonge dans le sol et cherche jusqu'au fond. »

En ouvrant le bistrot *Racines* à l'ombre de la cathédrale et en décidant que sa carte serait dédiée aux «vins surnaturels», Bertrand et Nathalie

Jallerat ne songeaient sans doute pas à ces vers de l'*Eve* de Péguy. N'importe. Ils les savent aujourd'hui par cœur. Cet accord parfait entre les vers à dire et les verres à boire impose une certaine idée de la grâce : des vérités que nous servons sans les connaître, de grandes choses qui se font en nous à notre insu. Sous le patronage de Charles Péguy, les vins surnaturels du bistrot *Racines* sont à la fois des objets de nature et des sujets de culture. Goûteux et vivants, turbulents comme des enfants farceurs, ils sont nés de fruits lents à mûrir sur des vignes racinées profond. Produits par des vignerons libres dans leur tête auxquels il est permis de reconnaître des qualifications de mystiques visionnaires, ils constituent un choix courageux et personnel du meilleur du vin français d'aujourd'hui. N'ayons pas peur de les boire en ruminant les thèmes très anciens, mais toujours neufs à Chartres, de la quinte essence des choses et de l'éternité du Monde. Le rationalisme chartésien ne ressemble pas à l'autre, celui du funeste M. Descartes. D'un verre de vin, il peut très bien faire un verre d'eau ardente et nous transporter au temps où l'on inventa le temps. Au XIVE siècle, le franciscain Jean de Roquetaillade, théologien, polémiste et alchimiste du couvent d'Aurillac, réclamait du vin qui ne soit point trop clair, ni trop gros, ni terrestre, ni épais ; du vin qui soit noble, délectable, savoureux et odoriférant. En un mot du vin surnaturel.

Il aurait adoré le bistrot *Racines*.



ŒNOLOGIE SAISON 2021-2022



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 :

- 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 coûtant soigneusement sélectionnés.

LES ABONNEMENTS N-1 SONT VALABLES SUR LA NOUVELLE SAISON

Les cours saison 21/22

- **Mardi 14 septembre 2021 : 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 12 octobre 2021 : Nul n'est censé ignorer la Loire**
Présentation géographique et viticole de la Loire offrant une richesse unique.
- **Mardi 9 novembre 2021 : La Syrah, seule ou accompagnée**
Présentation géographique et viticole des différents terroirs qui révèlent ce grand cépage.
- **Mardi 14 décembre 2021 : Bulons, bulons avec les vins effervescents.**
Découvrir la Champagne et les autres bulles de France.
- **Mardi 11 janvier 2022 : Latitude Vin**
Influence du climat sur les équilibres du Pinot Noir et du Chardonnay.
- **Mardi 8 février 2022 : Hors-Piste, vins de montagne**
Présentation géographique et viticole, appréhender la complexité de ces cépages.
- **Mardi 8 mars 2022 : Vins de cailloux, parlons minéralité**
Comprendre son importance dans la vibration des vins.

- **Mardi 12 avril 2022 : Ma route des vins en Europe**
De l'Europe de l'Est en passant par l'Italie et arrivée en Espagne.
- **Mardi 10 mai 2022 : Dégustation à l'aveugle de cinq Vins Blancs.**
Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par ses émotions.
- **Mardi 7 juin 2022 : 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 : Grand Monarque
22, place de Epars - 28000 Chartres

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

Le parrain



C'est tout naturellement, que nous avons pensé à Yves Camdeborde pour parrainer le bistrot *Racines*. Depuis nos origines, celles du Sud Ouest aux convictions sur l'importance du respect du naturel en passant par la bistronomie comme philosophie on a beaucoup en commun !

UNE ENFANCE BÉARNAISE

« Il est un coin de France, où le bonheur fleurit... ». S'il adore Paris, ses vieux quartiers et sa vie trépidante, Yves Camdeborde ne reste, cependant, jamais très longtemps sans retourner dans son Sud-Ouest natal, n'oubliant, ainsi, jamais d'où il vient... Non pas de ce Pays-Basque voisin et ami, chanté par Luis Mariano qu'il a repris tant de fois avec ses camarades de la Section Paloise, lors de troisièmes mi-temps mémorables, mais de son Béarn chéri qui l'a vu naître, un jour d'hiver 1964. Et plus particulièrement de sa bonne vieille ville de Pau où ses parents – Jean, un Béarnais pur et dur, et Germaine, originaire du Morbihan – ont ouvert, en 1958, une charcuterie, face au Palais des Pyrénées.

Yves Camdeborde inventeur de la bistronomie Française parrain du Bistrot *Racines* à Chartres !

Il signe la carte, et les vins. Très engagé dans l'accompagnement de la promotion des vins naturels, il prône le respect et l'environnement sain de l'élaboration des vins d'aujourd'hui.

La cuisine, un langage universel :

« Passionné par mon métier, je suis toujours

en quête d'une bonne table. Or, plus j'avance dans la vie, moins j'ai de certitudes sur mon métier, et plus j'aime découvrir de nouvelles cultures culinaires nichées ici et ailleurs. L'émotion culinaire étant une forme de langage universel, goûter à la cuisine de l'autre, c'est d'abord faire preuve d'empathie, de tolérance et d'écoute envers celui ou celle qui a préparé à manger, mais c'est aussi une forme de partage et d'échanges avec tous ceux qui sont réunis autour de la table ».

MES VINS ET VIGNERONS FÉTICHES

Tous les habitués vous le diront : on vient ici presque autant pour la cuisine envoûtante du chef, que pour la magnifique cave de la maison, l'une des plus belles de la capitale. Forte de quelques 600 références accessibles à toutes les bourses (de 20 à 2 000 € pour la Romanée Conti !), elle fait la part belle aux meilleurs vigneron du pays.

« Chez moi, je ne sélectionne que des vins que j'ai goûtés et aimés, qui me ressemblent et dont les producteurs partagent la même philosophie que moi. Ce sont donc des vins sans aucun a priori, avec beaucoup de typicité et de caractère, mais aussi d'une grande élégance et d'une finesse incomparable, uniques en leur genre et non-interchangeables, dans lesquels on doit être capable de reconnaître tel ou tel cépage. Seule la vérité et la pureté originelle du goût du vin doivent pouvoir s'exprimer dans ces flacons d'exception ».

Représentatifs de la diversité de notre viticulture, car issus de l'ensemble de nos régions – avec peu de Bordeaux, mais beaucoup d'appellations de tous les autres vignobles français – ces vins sont, pour l'immense majorité, travaillés de la façon la plus naturelle possible, le plus souvent en biodynamie : « rejetant catégoriquement l'agriculture conventionnelle, les pesticides et les intrants chimiques, aussi bien dans la culture de la vigne que dans la vinification, je m'efforce de proposer des vins les plus propres possibles, qui respectent autant l'environnement que la santé de mes clients ».

Retrouvez Yves Camdeborde dans ses restaurants et comptoirs.

Infos pratiques :

La Brasserie Le Comptoir
5, Carrefour de l'Odéon
75006 Paris

Le Comptoir de la Terre
3, Carrefour de l'Odéon
75006 Paris

Le Comptoir de la Mer
3, Carrefour de l'Odéon
75006 Paris

Le Comptoir du Marché
Marché Saint-germain
4, rue Lobineau
75006 Paris

Le Comptoir du Palais
2 Place du Palais
33000 Bordeaux
Tél. 05 57 14 94 85



Chassez le vin naturel, il revient au goulot !

Qu'est ce que le vin nature ?

Le vin naturel n'existe pas. Enfin, officiellement !

En effet, il existe les vins issus de l'Agriculture Biologique, Biodynamique (Demeter)... qui possèdent leur charte au niveau Européen avec leur logo, leurs contraintes et leurs permissions, mais légalement, le vin naturel n'existe pas (pas de logo et aucune valeur juridique reconnue par l'E.U).

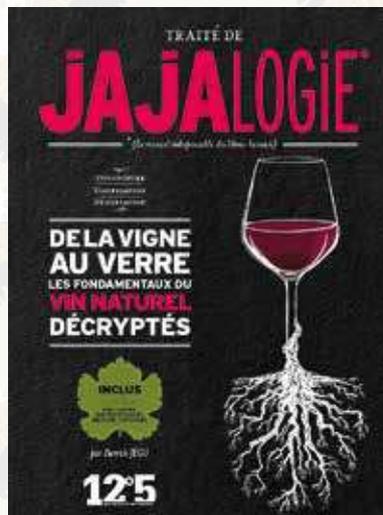
Le seul repère que l'on a est une association, l'Association des Vins Naturels (www.lesvinsnaturels.org), qui regroupe une cinquantaine de vignerons membres et qui ont défini entre eux un cahier des charges qu'ils se doivent de respecter :

- Une culture bio ou biodynamique à la vigne
- Des vendanges manuelles
- Utilisation des levures indigènes pour la fermentation (levures présentes naturellement sur la baie des raisins)
- Aucune utilisation de techniques « brutales » pour le vin (osmose inverse, flash pasteurisation...)
- Aucun intrant œnologique lors de la vinification à part pas ou peu de soufre (sulfite) ajouté.

Le sulfite ne doit être utilisé :

- pour les rouges et effervescents que de : 0mg/l à 30mg/l maximum (contre 150 mg/l autorisé par l'E.U)
- pour les blancs que de : 0mg/l à 40mg/l maximum (contre 200mg/l à 400mg/l autorisé par l'E.U)

À savoir que d'autres vignerons que ceux présents dans cette association ont la même démarche. Il faut



également savoir que si le vin, comme tout autre produit agro-alimentaire, se retrouvait dans l'obligation d'indiquer la liste des ingrédients sur la contre-étiquette, beaucoup de bouteilles n'auraient pas la place de tout inscrire... Une cinquantaine de produits sont légalement autorisés à être ajoutés, pour permettre aux vignerons de modifier leur vin.

Quelle est la différence entre bio et biodynamie et naturel ?...

LE VIN BIOLOGIQUE

Le vin biologique existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Avant, il ne prenait en compte que la viticulture et non la vinification. Cette démarche oblige dorénavant à n'ajouter aucun traitement synthétique et d'insecticide dans les vignes et, depuis peu, propose à réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification. Par contre, elle autorise l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industrielles...

LE VIN BIODYNAMIQUE

Le vin biodynamique pousse la démarche des vins bio encore plus loin. Les vignerons qui utilisent cette méthode essaie d'intensifier 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, dynamisent où macèrent afin d'aider la vigne à se renforcer et à mieux se développer (une sorte de traitement homéopathique de prévention). Ils utilisent aussi le calendrier lunaire afin que la plante, le sol et les influences lunaires se combinent au mieux. C'est un penseur et philosophe, Rudolf Steiner (1861-1925) qui instaura les bases de cette mouvance aussi appelé anthroposophie.

On y autorise le collage du vin et la filtration, la chaptalisation (ajout de sucre) uniquement pour les pétillants, mais par contre l'utilisation de dose de soufre plus basse que les vins bio.

LE VIN NATUREL

Le vin naturel combine donc ces deux méthodes mais va encore plus loin en n'autorisant aucun intrant ni technique visant à modifier le jus originel, mis à part le soufre... Il existe aussi une autre section dans les vins naturels encore plus « jusqu'au boutiste », les vins sans aucun intrant ni sulfite (S.A.I.N.S).

Voici ci-dessous un exemple de la différence entre ces démarches :

- Vin conventionnel rouge normes E.U : 160 mg/litre de soufre
- Vin rouge issu de l'Agriculture Biologique : 100 mg/litre de soufre
- Vin rouge Demeter (biodynamique) : 70 mg/litre de soufre
- Vin rouge Association des Vins



Naturels : 30 mg/litre de soufre

Une image très représentative des différents ajouts qui sont possibles selon les normes, réalisée par l'association des vins S.A.I.N.S.

POURQUOI CERTAINS VINS ONT-ILS DES ODEURS PAS TRÈS AGRÉABLES ?

Il s'agit de ce qu'on appelle généralement les odeurs de « réduction » (champignons, écurie, animal, humidité...). Il ne s'agit pas d'un défaut et ce n'est pas non plus voulu par le vigneron. C'est en fait le contraire de « l'oxydation » qui est un vin qui a connu une trop forte exposition à l'oxygène et qui a dévié. Ici, c'est donc un vin qui manque d'oxygène. Encore une fois, une bonne aération en carafe fera disparaître ces odeurs pas très avenantes. Certains cépages sont également plus souvent sujets à de la réduction comme la Syrah et le Pinot noir.

Par contre si vous avez des odeurs de bouchon, de colle et j'en passe, là, la bouteille a un défaut... Un petit lien qui explique clairement la démarche à suivre ;) : <http://missglouglou.blog.lemonde.fr/2012/11/27/pourquoi-il-pue-ce-vin/>

LES VINS NATURELS SE CONSERVENT-ILS DANS LE TEMPS ?

OUI et NON !

Comme tous les vins, certains sont taillés pour la garde (tanins, maturité, acidité, sucre,..), d'autres seront plus à déguster pour le plaisir immédiat dans les 3 à 5 ans maximum.

Par contre les vins naturels, étant donné qu'ils ne sont pas fixés par des intrants, mériteront plus de précautions que les autres. Il est conseillé de les conserver à une température n'excédant pas 15° en évitant au cours de l'année des amplitudes thermiques trop importantes. Les vins, notamment rouges, qui posséderont une importante matière, auront plus de facilité à se conserver contrairement à un vin blanc un peu plus fluide. De grands vins naturels/biodynamiques peuvent se conserver 20 ans et plus



selon les millésimes et le vigneron, mais dans de bonnes conditions.

POURQUOI MA BOUTEILLE DE VIN NATUREL N'A MÊME PAS UN LOGO A.B (BIO) OU DEMETER (BIODYNAMIE) ?

Pour avoir ces logos labellisés et certifiés par des organismes privés ou publics, il faut payer. Ces logos sont là effectivement pour donner un repère aux consommateurs sur la manière dont a été produit le vin, ils sont reconnus au niveau de l'État et au niveau Européen. Premièrement, beaucoup de vigneronnes "naturelles" possèdent le label bio certifié Ecocert. Certains font le choix de l'indiquer sur la bouteille et d'autres non. Pourquoi ? Parce qu'étant donné que le travail de ces vigneronnes va bien au-delà de la simple norme A.B, les vigneronnes ne se reconnaissent pas dans ce logo et de ce fait n'ont pas envie de l'indiquer. Il faut donc faire confiance au caviste ! Deuxièmement, certaines vigneronnes font déjà un travail à la vigne et au chai le plus proprement possible depuis des années et décident quand même d'avoir ces fameux logos. Le problème est qu'il faut minimum 3 ans de conversion, avant d'avoir le feu vert des organismes pour pouvoir l'indiquer sur les bouteilles. Enfin, beaucoup de vigneronnes se posent aussi la question du pourquoi payer pour ces logos alors que c'est déjà eux qui font l'effort de diminuer leurs intrants et d'augmenter le travail manuel. Dans la logique des choses, ce serait plutôt aux "pollueurs" de régler la note...

🇬🇧 WHAT IS PLAIN WINE ?

Natural wine does not exist. Finally, officially !

Indeed, there are wines from organic farming, biodynamic (Demeter)... which have their charter at European level with their logo, their constraints and their permissions, but legally, natural wine does not exist (no logo and no legal value recognized by the EU).

The only benchmark we have is an association, the Association des Vins Naturels

(www.lesvinsnaturels.org), which brings together around fifty member winegrowers and who have defined among themselves a set of specifications that they must respect. :

Organic or biodynamic cultivation in the vineyard

Manual harvest

Use of indigenous yeasts for fermentation (yeasts naturally present in the berry of grapes)

No use of "brutal" techniques for wine (reverse osmosis, flash pasteurization, etc.)

No oenological input during the vinification apart from no or little added sulfur (sulphite).



© crédit photo Martino

Esprit Monarque

Les plats signatures

Des plats et des hommes

Comme toute maison de tradition, le Grand Monarque et son restaurant Le Georges sont respectueux du passé et c'est tout naturellement que les plats signatures y ont une place naturelle et évidente, tant par égard pour l'histoire de la gastronomie que pour la satisfaction des clients venus goûter une part d'identité ou un moment intemporel. Thomas Parnaud vous présente quatre plats emblématiques originels ou interprétés.

LE SILURE IKEJIME :

Un challenge technique et original.



Le silure est pêché par Gilles BEGAUD de la pêcherie de Loire à Carquefou, qui fit un jour cette proposition insolite à Thomas.

Cet impressionnant poisson arrive dans les cuisines du Monarque avec

une taille moyenne de 1m50 pour un poids de 80 kg. La règle de Thomas est claire : le travailler dans son intégralité ! Ainsi la joue est cuisinée en accras pour l'apéritif (rappelons que le chef est d'origine martiniquaise) avec une réduction orange-vanille. Le dos et la ventrèche font l'objet de deux cuissons différentes. Fumée et un peu crue pour la première, cuite au sel d'épices, marinée puis brûlée à la flamme pour la seconde.

Le plat est servi avec des pommes de terre du terroir confites au thym, de la spiruline de Beauce, du persil, ainsi que du caviar d'Aquitaine. Pour sublimer le tout, vient en final, une mousseline au beurre fumé du Perche.

« Le défi a été de faire accepter ce plat aux convives malgré la réputation d'un produit qui subit une désinformation. »

L'audace est récompensée puisque ce plat représente 70% des commandes. Les avis sont unanimes et certaines critiques n'hésitent pas à le qualifier de « remarquable ». La surprise est bien là car personne ne s'attend à manger du silure dans un restaurant étoilé.

Ce plat est également un challenge technique puisqu'il est difficile à lever et à préparer.

Le poisson est d'abord jeuné pendant trois jours en bassin pour le rincer et éliminer le goût de rivière. Une fois pêché, il est piqué entre les deux

yeux, au niveau du cerveau, afin de créer une mort cérébrale qui évite la diffusion de toxines dans les chairs. Le cœur bat encore et une tige rigide est insérée dans toute la moelle épinière. Le poisson se vide lentement de son sang dans un bac d'eau glacée. Ainsi tant au niveau de la texture que du goût, l'intégrité des chairs est préservée, ce qui permet aussi de le faire maturer comme une viande.

L'accord mets-vins « Signature » de Nicolas DUCLOS – sommelier :

La minéralité d'un Anjou blanc – 100% Chenin.

LA BARBUE A LA CHARTRES :

Un hommage à ESCOFFIER.



Depuis toujours, Thomas est un lecteur assidu du guide culinaire

d'Escoffier. Dès son arrivée au Monarque, il a voulu marquer de son empreinte les recettes « oubliées », notamment lorsqu'il est tombé sur quelques pages indiquant l'appellation « À la Chartres ».

Il a donc souhaité interpréter cette recette à sa manière : une base classique avec une touche moderne. Ce plat qui a nécessité beaucoup d'essais est servi avec des écrevisses entières et leur queue ainsi qu'une réduction des têtes au Savennières (vin de Loire). En accompagnement, truffe noire ou d'été selon la saison, blettes farcies ainsi que la joue de la barbue qui est nappée en final d'un fumet d'arêtes.

L'accord mets-vins « Signature » de Nicolas DUCLOS – sommelier :

Le gras et la rondeur d'un Puligny ou Chassagne-Montrachet, 100% Chardonnay, avec une vinification de caractère pour sublimer les joues dotées d'une belle présence.

LE PITHIVIERS DE CANARD :

Retour de chasse.



Thomas a toujours cuisiné le gibier et la chasse fait également partie de l'esprit Monarque. Dans cette région de prédilection, c'est donc un plat de saison qui est proposé ici avec un colvert de Beauce (ou de Sologne) accompagné d'un foie gras de La Belvinière.

Dans une tourte chaude à base de pâte feuilletée, le filet de canard est intégré avec une farce d'abats. En garniture, un bonbon des cuisses confites dans

la cire d'abeille. Pour l'accompagner, une sauce Apicius, miel de Chartres et épices.

La garniture évolue en fonction des saisons, et nous retiendrons la rémoulade de céleri Monarch à l'ail noir.

L'accord mets-vins « Signature » de Nicolas DUCLOS – sommelier :

Un Côteaux de Loire, 100% Pineau d'Aunis, vin complexe, puissant et aromatique. un peu poivré avec des épices de fruits noirs.

LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER :

Intemporel par excellence.



Certains clients ne viennent que pour lui, une vraie star. Si la recette n'a pas changé, il est maintenant proposé avec le Grand Marnier « Cuvée du Centenaire » qui présente un équilibre parfait entre l'essence d'orange amère et des cognacs rares issus principalement des deux meilleurs crus de la région de Cognac à savoir Petite et Grande Champagne. Comme tout dessert, les doses et temps de cuisson sont précis. Le sucre glace saupoudré sur le dessus représente l'emblème du Georges. Pour ajouter une touche d'intemporalité à cet incontournable de la maison, Marcel Proust s'invite à votre table avec sa fameuse madeleine, un clin d'œil à Illiers-Combray et à l'auteur de « À la recherche du temps perdu ». Pour l'accompagner, Thomas y ajoute une douceur de Tante Léonie, un condiment au thé bleu de Chartres.

 Like any traditional house, the Grand Monarque and his Restaurant Le Georges respect the past and it is natural that signature dishes have a natural and obvious place, both for the sake of the history of gastronomy and for the satisfaction of customers who have come to taste a part of their identity or a timeless moment. Thomas Parnaud presents four emblematic original or interpreted dishes.

The catfish is caught by Gilles BEGAUD from the Loire fishery in Carquefou.

THE BARBUE A LA CHARTRES:

A tribute to ESCOFFIER.

Thomas is an avid reader of the Escoffier culinary guide.

a classic base with a modern twist. This dish, which required a lot of experimentation, is served with whole crayfish and their tails as well as a reduction of the heads in Savennières (Loire wine). As an accompaniment, black or summer truffle depending on the season, stuffed chard as well as the cheek of the catfish which is topped with a scent of bones.

DUCK PITHIVIERS:

Back from hunting.

Thomas has always cooked game and hunting is also part of the Monarque spirit. In this region of predilection, it is therefore a seasonal dish that is offered here with a mallard from Beauce (or Sologne) accompanied by foie gras from La Belvinière.

LE SOUFFLE AU GRAND MARNIER:

Timeless par excellence.

Some clients only come for him, a real star. If the recipe has not changed, it is now offered with the Grand Marnier "Cuvée du Centenaire" which presents a perfect balance between the essence of bitter orange and rare cognacs mainly from the two best wines of the cognac region.

Monarchic Meeting

Les espaces de travail premium du Grand Monarque

“L’environnement est l’une des composantes essentielles à la réussite d’une réunion. C’est dans cette logique que nous avons fondé Monarchic Meeting, des espaces de travail et de séminaire inspirants, qui offrent un écosystème de services stimulant la créativité, la productivité et le bien-être de chaque participant.”

Nathalie & Bertrand Jallerat

Pour répondre aux attentes et aux besoins de ses clients, le Grand Monarque propose désormais des espaces dédiés aux séjours professionnels, avec une offre riche, spécialement conçue pour amener une très forte valeur ajoutée.

Si la tendance est aux lieux porteurs de sens, le Grand Monarque s’impose comme un nouveau lieu inscrit dans cette tendance.

Une galaxie où les espaces de travail se répartissent en fonction de vos enjeux, de vos objectifs de travail. Fort d’un nouveau souffle, le Grand Monarque va contribuer à faire réfléchir vos participants autrement. Dans un environnement chaleureux, où chaque espace de travail a ses fonctions, vous allez découvrir un monde rempli de savoir-faire.

L’occasion de se réunir, pour vos séminaires, réunions, journées d’études, chacun de ces événements

peut être réalisé dans un cadre unique et agréable.



Il n’existe aucune réunion identique.

Générer des idées, organiser, négocier... À chaque réunion doit être donné un objectif précis et un cadre de travail adapté. Demandez-vous quel est votre but ? Trancher, informer, brainstormer... ? Définissez vos enjeux et objectifs en amont.

Avant d’organiser un meeting, pensez toujours au résultat que vous souhaitez atteindre.

L’implication et le bien-être de chaque participant sont notre raison d’être. Le choix de la décoration, des couleurs, des motifs sont autant de détails qui ont un réel impact sur l’atmosphère de travail. Vous serez accueillis selon votre envie ou

vos enjeux au Grand Monarque, dans l’Atelier Gabriel ou à Maison Blanche...

Notre valeur ajoutée :

Des jeux d’animation collectifs sont mis à votre disposition afin de faciliter vos réunions. Vous pouvez prendre rendez-vous en amont afin de préparer vos temps forts, vous acculturez à nos outils et à l’atmosphère.



NOS ESPACES :

Une galerie de lieux élégants, distinctifs, emprunts de la culture et de l’esprit fantasque du Grand Monarque. Une offre plurielle à combiner pour couvrir les différents sujets et formats de nos hôtes.

Les moments M

(Les espaces du Grand Monarque.)

Quatre magnifiques espaces aux décors raffinés, cabinets de curiosités qui permettront de conserver l’attention de vos participants, de

vivre chaque réunion comme une parenthèse enchantée.

Des espaces de travail chaleureux conçus pour réfléchir, se concentrer, partager..., des lieux où le confort des assises inspirent la bienveillance. La décoration raffinée sera également un atout majeur pour ajouter de la valeur à vos idées.

Les paperboards de qualité et la disposition des assises reflètent la valeur accordée à vos restitutions, le soin que vous apportez à vos collaborateurs.



Par sa décoration, le **salon Henri IV** rend hommage, au seul roi de France ayant été couronné à Chartres. Modulable, il peut se diviser en deux salles.

Le **salon équestre** reprend quant à lui les codes chers aux cavaliers : « portraits » de chevaux, sellerie, fauteuils club et autres objets en relation avec l'équitation, l'une des passions de la famille Jallerat. Intime, il est idéal pour un comité de direction ou un rendez-vous d'affaire.

Le **salon Cordoue** tient son nom du tissu qui, à l'origine, ornait ses murs. Avec son cachet indéniable fait de boiseries, de bibliothèques



et d'éléments chinés, il offre une ambiance feutrée et studieuse, parfaite pour un déjeuner d'affaire, une conférence de presse etc...

Enfin, une 4^{ème} salle vient compléter depuis peu l'offre du Grand Monarque. Baptisé « **Madeleine Castaing** », ce salon reprend le style hérité de cette célèbre antiquaire.



L'Atelier Gabriel

(Un lieu atypique inspiré par Gabrielle d'Estrée, maîtresse d'Henri IV.)

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

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

Vous pourrez également vous y ressourcer en vivant une déclusion réparatrice sous la forme d'un "apéro first" cocktail dinatoire,

pour décanter les informations de la journée et échanger entre collègues, tout en profitant d'une authentique épicerie.



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

Maison Blanche

(L'hôtel particulier des grands de ce monde)

En bon monarque, notre hôte aime à recevoir des personnalités dignes de son rang, des chefs d'état, les grands de ce monde, à qui il laisse bien volontiers l'usage de son hôtel particulier...

Cette demeure du XIX^e siècle offre des volumes spacieux des plafonds à moulures, des parquets anciens et des cheminées dans toutes les pièces.

Un écrin au cœur de Chartres, une maison chaleureuse authentique dédiée aux Codirs, comités de direction, Comop et autres réunions de haute volée.

Des réflexions stratégiques, au brainstorming en passant par l'alignement des comités de direction, ce lieu magique vous permettra de vous isoler afin de pouvoir construire,

MONARQUE



partager et surtout décider, dans un cadre de choix.

La Maison Blanche vous offre la possibilité de pouvoir vous extraire, de prendre de la hauteur dans un lieu rempli de charme, un écrin propice à un déjeuner ou un dîner en toute confidentialité.

Le Petit M

(Les espaces collaboratifs du Mercure...)

En autre occupation, le monarque aime également se divertir, échanger lors de joutes verbales endiablées. Pour ce faire rien de mieux qu'un espace d'expression, sorte de théâtre contemporain modulable, qui pourra être selon l'usage un lieu de création, de répétition, de ou de séminaire... Marqué dans sa décoration par la volonté de notre hôte de s'amuser.

Un lieu revendiquant une approche collaborative du travail pour inciter à réfléchir et penser autrement les stratégies pour préparer l'avenir.

Un lieu prévu pour mettre ses hôtes en mouvement, les faire parler, s'exposer, s'isoler, réfléchir, puis mettre en scène leurs idées.

Parce que le luxe c'est une équipe dévouée, un service irréprochable et reconnu, mais aussi une question de choix, l'hôtel Grand Monarque met à votre disposition, ses prestations, le savoir-faire de ses employés et sa gastronomie. Plus que de simples employés, une famille : plus de cent personnes sont prêtes à satisfaire le moindre de vos désirs.

Une équipe courtoise, professionnelle et talentueuse dédiée à notre précieuse clientèle.

Christal Gaudichau



Infos pratiques :

Réceptions de 10 à 300 personnes
Parc de 400 chambres
10 salles de réunion
1 amphithéâtre
Incentives sur mesure

Pour réserver un séminaire , un banquet, une réception, contactez le service commercial Christal Gaudichau.

mail : commercial@monarque.fr - tél. : 06 58 19 59 18 - web : monarque.fr

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 Vlamincq
28000 Chartres
02 37 88 30 87
cgaexperts@fiteco.com



Portraits

Benoît Cellot

Chef de Racines

22

Fier de ses origines bretonnes et normandes, où la crème et le beurre ont régné en maître, Benoît est tombé dans la cuisine dès son enfance. Il se dirige naturellement vers un CAP avec un apprentissage au *Tripot* à Chartres puis un BEP Hôtellerie-Restauration qu'il enchaîne avec un brevet de maîtrise. Il travaille ensuite pendant plusieurs années en région parisienne avant d'opérer un retour aux sources beauceronnes avec l'arrivée de ses enfants.

Il rentre au Monarque en 2004 en tant que second de cuisine au Madrigal, qui était à l'époque une brasserie. Avec l'ouverture de La Cour en 2009, c'est un nouveau chapitre qui s'ouvre pour Benoît qui prend les commandes de la cuisine pour ne plus la quitter. Douze années de succès où il élabore ses cartes et plats du jour ainsi que les relations avec les fournisseurs.

2021, « le challenge de la quarantaine » est là. Benoît s'interroge, désireux de prendre un virage professionnel avec plus d'indépendance. L'occasion ne demandait qu'à être saisie. Le projet *Racines* se dessine à l'horizon. L'expérience et le savoir-faire de Bertrand et Nathalie l'ont convaincu de se lancer dans cette nouvelle aventure.

« La réflexion a été commune, nous travaillons en confiance et j'ai eu carte blanche. *Racines* combine parfaitement ma volonté de changement professionnel et ma sensibilité environnementale. Depuis la naissance de mes enfants, je veille à un bien-être naturel. Il est important pour moi de faire une cuisine éloignée de la consommation de masse. Je pratique beaucoup la cueillette et respecte la saisonnalité. La pression et le travail sont totalement différents de La Cour. J'ai vraiment le souhait de bien faire et de capter la clientèle locale tout au long de l'année. En privilégiant les circuits courts et des viandes d'éleveurs, j'ai à cœur de donner une véritable identité culinaire au lieu. »

Tout comme Romain, l'envie de faire plaisir guide sa passion. La cuisine est un échange, un partage. La bistronomie permet de sortir des carcans, décomplexée mais engagée. « Elle se doit d'être fédératrice ».

Benoît, si tu avais un plat à commander à Romain ? : « Son risotto aux fruits de mer est délicieux !

En confiant les clés de La Cour à son complice, Benoît lui glisse ce conseil :

« Romain, fais-toi plaisir, innove et renouvelle-toi régulièrement »

.....
croisés



Romain Baudron

Chef de la Cour

Passionné depuis l'âge de douze ans, Romain s'est rapidement orienté vers la cuisine après le collège avec un CAP mis en pratique à L'escapade de Sainte-Gemme-Moronval, suivi de deux années de BEP au Vallon de Cherisy et d'une année au Manoir d'Anet.

Il arrive au Monarque en 2005, recruté par Laurent Clément qui prépare l'étoile Michelin. Commis au restaurant gastronomique, Romain devient rapidement chef de partie. En 2009, année de la consécration pour Le Georges, Romain est chef de partie poisson.

En 2013, il prend le poste de chef coordinateur, une fonction très large qui lui permet de toucher à de nombreux domaines : approvisionnements, achats, inventaire, planning et gestion du personnel, vente à emporter et parfois...cours de cuisine. Une expérience formidable et intense qui lui a permis de connaître et maîtriser les différents maillons de la chaîne de la restauration.

Durant cette période, il a néanmoins gardé un œil attentif et critique aux assiettes proposées par ses collègues en testant beaucoup de plats.

Désormais chef de La Cour, il redécouvre les joies de la cuisine et du service qui constituent pour lui « le plaisir de faire plaisir », un retour au piano et une envie qui lui tenait à cœur depuis longtemps. Son expérience lui permet de ne pas trop se poser de questions. Le maître mot de Romain : l'anticipation. Une philosophie qui correspond à cet homme organisé et rigoureux, qui considère le

Monarque comme une famille. Le coup de feu est pour lui un moment de prédilection, celui où il aime à dire qu'il perd la notion du temps. L'adrénaline est à son comble, il doit gérer le stress et la pression pour la redistribuer positivement à son équipe.

La cuisine de Romain est faite de produits de saison et s'adapte aux propositions des producteurs sur plusieurs semaines. Une belle façon d'assurer et de maîtriser les approvisionnements pour décider des menus à venir.

Dirigeant une équipe de dix personnes (deux fois cinq), Romain demande à ses collaborateurs d'être créatifs et forces de propositions afin qu'ils exploitent leurs propres idées. « J'ai confiance en eux et je sais utiliser les qualités de chacun »

Durant ses seize années au Monarque, Romain garde un fabuleux souvenir de la Paulée 2018 avec Pierre GAGNAIRE où il a géré l'organisation. « Pendant quatre jours, il y a eu énormément d'échanges avec le chef exécutif Michel Nave, homme de confiance de l'homme aux multiples étoiles. Il régnait un véritable esprit de camaraderie. Inoubliable ! ».

Nul doute que la cuisine de La Cour est entre de bonnes mains et que l'adresse restera incontournable.

Romain, si tu avais un plat à commander à Benoît ? : « Sans hésitation, sa volaille aux morilles ! »

Georges

Le fumet des nouveaux menus

"Il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits".

Un voyage culinaire au cœur de l'humain, à multiples facettes au restaurant « Georges ». Découvrez et traduisez le message des chefs.

Au déjeuner seulement :

Menu "Impromptu" : entrée, plat, dessert à 59 euros par personne.

Reffet de la cuisine du jour en fonction des producteurs et de mes envies, une cuisine de l'instant. Pour partir à la découverte, les prémices de la carte invitent à revenir le re-découvrir ... d'où son nom "Impromptu"

Menu "Empreinte" à 82 euros par pers : Entrée, poisson, viande, dessert.

Menu reflet de nos identités avec mon chef pâtissier Jérôme Belleguille.

Natifs de la Martinique et Normandie pour Jérôme on retrouve dans les créations les lignes culinaires qui ont bercés notre enfance. Identité



technique miroir de nos parcours, nos envies mais toujours en écho de nos producteurs.

Notre passion c'est de cuisiner pour nos convives. Je parle bien de convives et non pas de clients c'est une invitation au partage et à l'art.

Menu "Intemporel" 89 euros par personne.

Entrée/poisson/viande/dessert.

Reprend des plats signatures de la

maison depuis des générations, et recettes oubliées (guide culinaire Auguste Escoffier). Empreinte de notre terroir local, tel que l'œuf à la Chartres, la barbue à la Chartres, la côte de veau Grand Monarque ou encore le soufflé au Grand Marnier cuvée de centenaire, faisant référence également à Tante Léonie dans un condiment au thé bleu de Chartres qui accompagne le dit soufflé ainsi que la fameuse madeleine de Proust cuite en même temps que le soufflé.

Au dîner uniquement

Menu "Partition". 124 euros par personne

Un festival en onze services ...

Une ode à notre cuisine et à la pâtisserie de notre chef pâtissier Jérôme Belleguille car deux desserts figurent dans ce menu. Une ode également à nos producteurs... véritable balade gastronomique...

Qu'est ce que l'étoile verte ?

Instaurée en 2020, l'étoile verte Michelin vient récompenser les

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.

établissements dont l'approche est tournée vers l'écologie. L'objectif de ces restaurateurs est la préservation de l'environnement et le développement



d'une gastronomie durable.

De la terre à l'assiette

Dans l'esprit également : on parle beaucoup de chefs qui font leur propre potager, démarche louable. Mais parce qu'à mon sens il y a un Mais.

Les produits sont la base de notre métier. Il existe encore et heureusement des femmes et des hommes qui ont l'amour de la terre, de la mer, qu'ils soient pêcheurs, maraîchers, éleveurs... c'est ce qui fait la richesse de notre patrimoine

gastronomique.

Notre métier est de permettre à nos convives de profiter de ces magnifiques produits, en les respectant, les associant au service du goût. Créer des émotions à travers un produit, une recette, un terroir. Encore une fois l'humain est au cœur de cette boucle vertueuse que sont la gastronomie et le bien manger.

Nous avons le rôle d'ambassadeur à notre niveau de chef que l'on soit étoilé ou non, à cultiver avec nos producteurs, nos terroirs, nos identités cette culture classée au patrimoine immatériel de l'humanité. Pour faire prospérer cet aspect Intemporel qu'est la gastronomie Française. À travers toutes ces clés nous devons éduquer les nouvelles générations.

" La Cuisine du plaisir pour le bonheur des sens "

"There are no good kitchens without good products".

A culinary journey to the heart of man, with many facets at the "Georges" restaurant Discover translate the message of the chefs.

At lunch only:

"Impromptu" menu starter, main course, dessert at 59 euros per person

"Timeless" menu 89 euros per person.

Starter / fish / meat / dessert.

At dinner only

"Partition" menu. 124 euros per person.

A festival in 11 services ...

An ode to our cuisine and the pastry of our pastry chef Jérôme Bellegueille because two desserts appear in this menu. An ode also to our producers ... a real gastronomic walk ...



Dîner d'Épicure 2021

Chartres au cœur de la gastronomie mondiale

Pour le 175^{ème} anniversaire de la naissance d'Auguste Escoffier, Chartres accueille le dîner exceptionnel d'épicure 2021 qui se tiendra simultanément sur tous les continents, de Hong Kong à New York.

Pour information, je vous délivre ce qu'est l'esprit Escoffier. C'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, de l'amitié et de la fraternité. La transmission des connaissances et leurs principes de moralité et d'honnêteté.

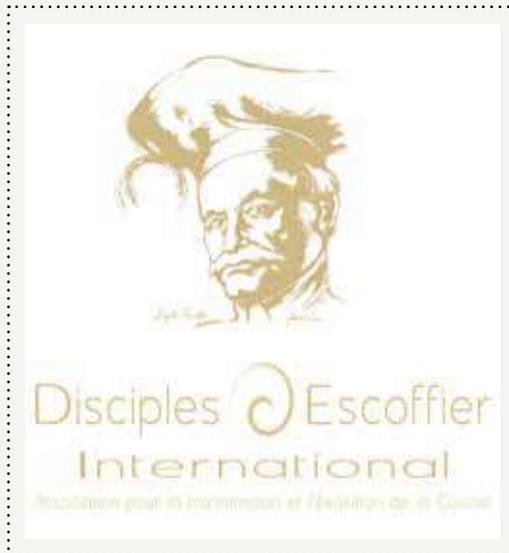
Nous comptons au sein de notre association internationale de nombreux membres (+ de 30 000 membres intronisés depuis 1954) dont des Chefs, des Directeurs de la restauration, des Maîtres d'Hôtel, des Sommeliers, des Producteurs et des Epicuriens qui partagent ces mêmes valeurs.

Un menu signé conjointement par les anciens chefs du Ritz. Nicolas Sales, président international des disciples d'Escoffier, Michel Roth, Guy Legay et Eddie Benghanem chef pâtissier. Un hommage en quelque sorte au grand Auguste Escoffier qui fut lui-même chef au Ritz de 1898 à 1920.

Ce dîner sera réalisé par Thomas Parnaud, Romain Baudron et les brigades du Grand Monarque.

Sous l'égide des Disciples d'Escoffier de la délégation Centre-Val de Loire cet événement sera aussi l'occasion de procéder à quelques intronisations au cours de l'apéritif.

Il réunira des professionnels de l'hôtellerie restauration, mais



demeure ouvert à tous : épicuriens, passionnés de vins et de bonne chère sont les bienvenus pour cet « instant » de gastronomie exceptionnel. Les bénéfices de ce repas seront reversés à l'association « Chartres Sanctuaire du Monde » au profit de la rénovation de la Cathédrale de Chartres.

Vins d'exception, produits locaux, intronisations et convivialité seront les maîtres mots de ce moment magique.

Partenaires de l'évènement, les inscriptions sont à faire directement sur la billetterie en ligne de l'office du tourisme de Chartres.

Dîner à 140 euros ttc par personne.

Dîner et hébergement à 290 euros ttc pour une personne en chambre luxe.

Dîner et hébergement à 430 euros ttc pour deux personnes en chambre luxe

Jeudi 28 octobre 2021

Apéritif/cocktail



Déclinaison d'un canard entre tradition et modernité

Consommé, magret séché et pomme tapée en guise d'amuse-bouche

Foie gras mi-cuit, pulpe de raisin à la moutarde de Chartres

Pain paillasse grillé

Dim-sum de confit de canard, bouillon au vinaigre de cidre

Signé Nicolas Sale



Homard sauce Newburgh orange -cardamome

Céleri caramélisé et kumquats confits

Signé Michel Roth



Paleron de bœuf " Belle Epoque "

Signé Guy Legay



Fromage



Croustillant au chocolat Manjari, nougatine acidulée à la fève de cacao

Signé Eddie Benghanem





**FERME
SAINTE
SUZANNE**
FROMAGERIE
Richard Hamel
CHARTRES

Fromages fermiers
Plateaux à la demande
Vins & Champagnes*



*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr



FROMAGERIE

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

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



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

HEMISPHERE 02

ixina



**JAMAIS DEUX
SANS TROIS !**

ixina élue pour la 3^{ème} année consécutive
Meilleure Chaîne de Magasins
dans la catégorie cuisinistes



ixina.fr

ixina > **CHARTRES BARJOUVILLE**
30 rue des Pierres Missigault
T : 02 37 34 42 42

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,...)

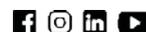


NOUVELLE MINI ELECTRIC.

Le calme ? La ville ? La Nouvelle MINI Electric. Nouveau look, nouvel intérieur, nouvelle interface, mais toujours les mêmes sensations mythiques de MINI. Débranchez, montez à bord et vivez une expérience électrique unique.

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

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



Exemple pour une MINI COOPER SE HATCH 3 PORTES Édition Camden.

Consommation en cycle mixte : 0 l/100 km. CO2 : 0 g/km selon le cycle d'homologation WLTP.
Les valeurs d'émission de CO2 et de consommation d'énergie mesurées sur la base du cycle d'homologation WLTP correspondent à des valeurs européennes.
Renseignez-vous auprès de votre concessionnaire pour connaître les valeurs de consommation et d'émission de CO2 correspondant aux véhicules configurés pour le marché français pour les modèles sur lesquels se porte votre intérêt. Retrouvez plus d'informations sur WLTP sur le site mini.fr.



Atelier Gabriel

A quelques pas du Grand Monarque, cet espace atypique, autrefois réservé au cours de cuisine, prend désormais toute sa dimension en exploitant son architecture originale d'atelier-loft. Un lieu complémentaire à l'hôtel, aux fonctions multiples qui offre un espace modulable, capable de répondre aux besoins et envies des clients et des entreprises.

La boutique – Epicerie fine

Avec de nombreux produits euréliens ou provenant d'amis du Monarque, l'épicerie fine propose toute une gamme propre à satisfaire les gourmets de passage et Chartains épicuriens. L'incontournable pâté de Chartres s'y offre évidemment une place de choix, à la tranche, en mini ou en entier, d'un ou quatre kilos. Vous y trouvez également de la charcuterie Bellota, un choix d'huiles

d'olives, de poivrons confits, et de confitures. Le caviar d'Aquitaine PERLITA y est à l'honneur, tout comme les prestigieuses marques de thés et d'infusions Mariage Frères, Alveus et Ladurée. Pour finir sur une note sucrée, l'emblématique gâteau Pèlerin se décline en version mini ou à partager. Quant aux désormais incontournables bocaux, ils se présentent sous une dizaine de



recettes différentes dont dos de lieu jaune, joue de bœuf, ou encore poulet tandoori.

Click and Collect :

Toute la vente à emporter et le service traiteur du Monarque se font désormais dans cet espace, une vraie cohérence qui permet de recentrer ces activités. La boutique distille ainsi l'offre gourmande d'une façon mieux adaptée.

La cave : vins, champagnes & spiritueux

Que serait le Grand Monarque sans les vins ?! Réputée pour ses vins de Loire, la cave du restaurant trouve ici un complément idéal avec des appellations connues de la carte mais également des produits exclusifs à la boutique associés aux coups de cœur du moment. Au total, une cinquantaine de références qui couvrent l'ensemble des régions viticoles.



METRO PREMIUM

AU SERVICE
DES GRANDS CHEFS



PRINTEMPS-ÉTÉ 2021
ÉDITION 37

METRO



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

Depuis plus d'un an, les professionnels de la restauration ont dû s'adapter et se réinventer au quotidien. Vous avez ainsi été nombreux à adopter de nouveaux gestes, à revisiter votre carte et à développer de nouveaux services tels que la vente à emporter ou la livraison, sans pour autant mettre de côté cette exigence qualité qui fait votre signature.

Toutes les équipes METRO se sont mobilisées au cours de cette période pour vous permettre de travailler dans les meilleures conditions, et elles continueront de vous accompagner dans la réouverture de votre établissement. En vous proposant des gammes de produits et de services adaptées aux évolutions et à la reprise de votre activité, en étant plus disponibles que jamais en préservant votre budget et en continuant à vous inspirer.

Vous inspirer, telle est justement l'ambition de ce nouveau catalogue Premium, qui fait une fois de plus la part belle aux trésors de nos terroirs et aux produits d'exception. Au menu, huîtres d'une finesse incomparable élevées exclusivement pour METRO, viandes label Rouge, légumes IGP, collection de beurres de baratte aromatisés sélectionnés par Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, spiritueux rares, grands crus et bien d'autres surprises pour stimuler votre créativité !

Et puisque l'on parle d'excellence, n'oublions pas de mentionner un événement incontournable dans le domaine de la haute gastronomie : la remise des plaques Michelin aux restaurateurs étoilés en partenariat avec METRO. Encore une belle occasion de célébrer la créativité et le savoir-faire des chefs de l'Hexagone qui n'ont de cesse de nous surprendre et de nous régaler, quelles que soient les conditions dans lesquelles ils sont amenés à travailler.

Je vous souhaite du courage pour continuer à mener votre activité. Les équipes METRO restent mobilisées à vos côtés.

Il est désormais temps de vous laisser découvrir les pépites sélectionnées pour vous par nos experts. Bienvenue dans notre nouveau catalogue Premium !

METRO Des produits d'exception

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



www.telemaque.fr | Crédits : V. Vie | Photos : Amoud / Chapote



L'ATELIER GABRIEL



Pas de vraie cave sans dégustation ! Le lieu propose des rencontres avec les vignerons, un moment d'échange important pour mieux savourer le précieux nectar et connaître son histoire.

L'offre est complétée par des champagnes rosé, blanc de blanc ou brut, où vous trouverez quelques marques prestigieuses telles que Gosset, Deutz, Veuve Clicquot et Billecart-Salmon sans oublier les cognacs dont le fameux DEAU, partenaire du Monarque depuis l'année dernière.



Les cours de cuisine :

Parfaitement équipé, l'atelier Gabriel dispense sur demande des cours de cuisine animés par Thomas PARNAUD, notre chef étoilé ou Romain BAUDRON, chef de La Cour. À une époque où la compétition culinaire est fortement médiatisée, l'incentive culinaire trouve ici un écho dans l'air du temps qui peut se conclure par une dégustation en commun.

Privatisation pour événements privés ou professionnels :

Une soirée, un dîner, un after-work, un cocktail, un anniversaire, une fête de famille, une dégustation entre amis, l'atelier Gabriel s'adapte pour correspondre à vos besoins et répondre à toutes vos envies pour organiser un événement dans ce lieu atypique. Service, wifi et musique sont à disposition pour vous faire passer un moment chaleureux et original.



Coworking au Madrigal

Le télétravail s'est considérablement développé, démontrant ses intérêts mais aussi ses limites. Passer tout son temps derrière un écran, sans rencontrer personne peut être rapidement ennuyeux. C'est pourquoi Le Grand Monarque met désormais à disposition un espace dédié au coworking dans son bar Le Madrigal. Prenez place et le bureau vient à vous grâce à une mallette de travail comprenant papier, stylos, post-it, imprimante wifi, machine à thé, café et eau. Une bonne formule pour changer d'atmosphère et pourquoi pas y trouver ce supplément d'âme qui vous donnera l'inspiration.

Et si vous êtes client de l'hôtel, n'oubliez pas la salle de sport située au premier étage. Avec son équipement complet, elle sera le lieu idéal pour décompresser après une journée de travail.



L'ATELIER GABRIEL

Cuisine

« Les Cours de cuisine du Grand Monarque »

Rejoignez-nous pour apprendre à cuisiner

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

AUCUNE CONNAISSANCE PARTICULIÈRE N'EST NÉCESSAIRE.

Le Salé

La Côte de Veau Grand Monarque

Mercredi 8 septembre
15h à 17h30

La Saint-Jacques

Mercredi 6 Octobre
15h à 17h30

Les Terrines et Pâtés

Mercredi 3 novembre
15h à 17h30

Le Foie gras

Mercredi 1er décembre

Civet et Daube

Mercredi 12 janvier
15h à 17h30

Cocktail Dinatoire

Mercredi 9 février

La Saint-Jacques

Mercredi 9 mars

Pâté de Pâques

Mercredi 6 avril

Terrine Terre et Mer

Mercredi 4 mai

Le Sucré

Dessert vegan

Mercredi 22 septembre
15h à 17h30

Paris Brest

Mercredi 20 octobre
15h à 17h30

Baba au Rhum

Mercredi 17 novembre
15h à 17h30

Bûche de Noël

Mercredi 15 décembre
15h à 17h30

Tarte au Citron

Mercredi 26 janvier
15h à 17h30

Macarons

Mercredi 23 février
15h à 17h30

Dessert de Pâques

Mercredi 23 mars
15h à 17h30

Petits Fours

Mercredi 20 avril
15h à 17h30

Soufflé au Grand Marnier

Mercredi 18 mai
15h à 17h30

Fraisier

Mercredi 15 juin
15h à 17h30

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

Réservation indispensable :
0237181515 selon disponibilité.

Lieu : Grand Monarque
22 pl des Epars 28 Chartres.

TARIFS:

Cours à l'unité 50 €
5 cours 225 €
10 cours 425 €

DEJOIE COUVERTURE



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

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

INVITATION

Bertrand et Nathalie Jallerat
ont le plaisir de vous inviter à venir découvrir la
1^{ère} Maison de Joaillerie écologique COURBET

autour d'une coupe de champagne

**Jeudi 18 novembre 2021*

15 h 30 - 21 h 30

au Grand Monarque

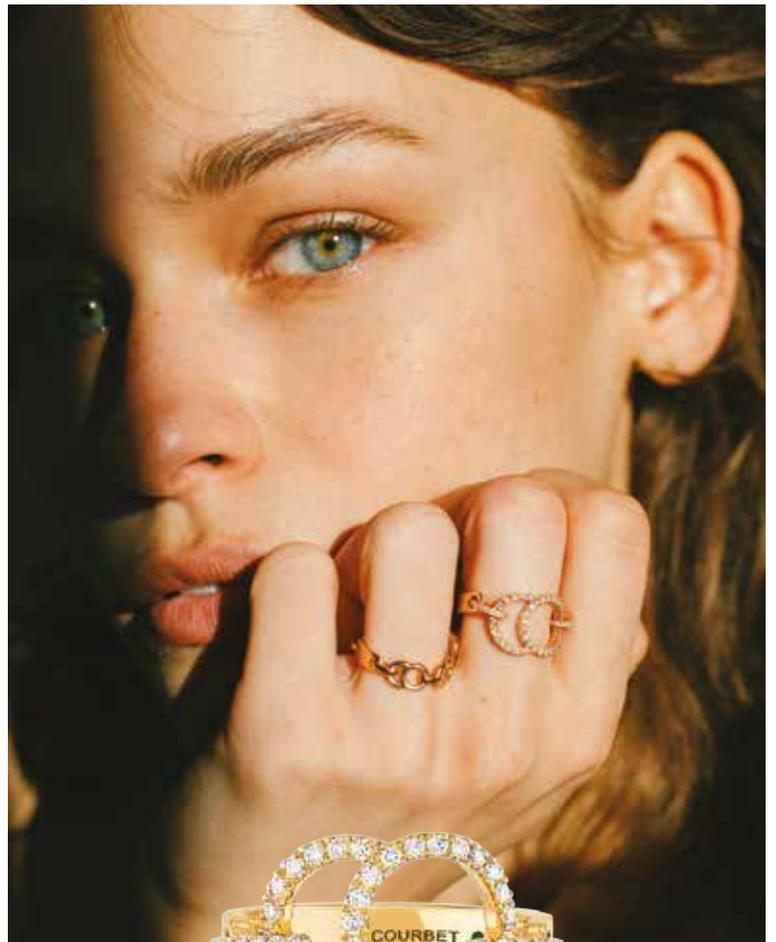
*RSVP avant le 10/11/21
à info@monarque.fr

COURBET

JOAILLIER ÉCOLOGIQUE

CÉLESTE

7 PLACE VENDÔME PARIS
COURBET.COM



Romain Baudron, nouveau chef de La Cour

“L’art de mener la partition en cuisine et en salle”

Romain est l’un des piliers du Grand Monarque. Chef coordinateur des cuisines des restaurants le Georges et la Cour pendant des années, il a tenu ce rôle de l’ombre éminemment important (coordination, planning des équipes, suivi des arrivages, ratios, menu des séminaires...), et passe aujourd’hui sur le devant de la scène.

Embauché en 2005 par le chef Laurent Clément, comme chef de partie aux poissons, après un apprentissage au Vallon de Cherisy et au Manoir d’Aulnay, Romain a été formé à l’excellence et a été partie prenante de la première étoile Michelin du Georges. « *Bébé Monarque* » comme plusieurs collaborateurs, il insiste surtout sur les parcours et les évolutions possibles au sein du Grand Monarque, la confiance accordée par la Famille Jallerat et la chance que cela représente.

En 2020, lorsque le chef Benoît Cellot choisit de relever le challenge du Bistrot Racines, place de la cathédrale à Chartres, Romain décide de faire ce qu’il a toujours eu envie : **être chef !**

Il avait ce projet fou d’ouvrir un restaurant ou d’être chef d’un établissement : la Cour lui offre cette possibilité. C’est un lieu qu’il connaît parfaitement, ayant travaillé étroitement avec Benoît Cellot et partageant la même vision de la cuisine.



Aujourd’hui, il veut prendre du plaisir à servir ses clients, faire plaisir et exercer ce « métier passion » : « *Les deux heures de service, c’est le feu, il n’y a que toi, les casseroles et les assiettes, rien existe autour ; c’est une danse, une partition à tenir, que l’on remet en jeu à chaque service* ».

La Cour, côté cuisine

Brasserie cosy bien connue des chartrains pour sa cuisine traditionnelle, conviviale et savoureuse, la Cour propose toute l’année des plats gourmands. En terrasse, ou dans le patio (dont la verrière est escamotable), le raffinement est aussi bien dans l’assiette que dans le service.

La « touche » du chef

Romain Baudron aime la couleur et les assiettes qui « donnent la pêche ». Il n’est pas le seul, puisque les premiers retours depuis la réouverture sont extrêmement positifs.

Que ce soit quelques fleurs comestibles de Virginie Bouchard ou un travail réalisé sur la betterave rouge de la ferme Aux Petits Légumes à Sours, les saveurs, les couleurs, la finesse et l’élégance des plats sont l’empreinte de Romain.

La Cour, côté carte

Le goût, rien que le goût ! Romain poursuit ce travail minutieux et l’engagement avec les producteurs locaux, afin d’avoir exclusivement à la carte des produits frais et de saison.

Entre autres « *Les Légumes du Potager de Diane, les Petits légumes à Sours d’Aude et Alexandre Mornas, l’agneau du Père Lorin, les champignons (pleurotes et shiitaké) de Louis Gilbert, la poissonnerie Top Atlantique...* »

La traduction ? *Retour de criée « pêche française », linguine aux asperges blanches, filet de bœuf poêlé, tartare de bœuf au couteau... : une carte courte, entre plats signatures « Côte de veau Grand Monarque », Pâté de Chartres, Soufflé, plats incontournables des brasseries et nouveautés.*

Infos pratiques :

22 place des Epars/ 28000
Chartres

02 37 18 15 15

- Ouvert tous les jours
de 12h à 14h et de 19h à 23h

- 110 couverts en salle,
40 en terrasse

- Equipe : 10 personnes
en cuisine, 13 en salle
- « Assiette Michelin »

Contact Presse

Nathalie Jallerat

nathalie@monarque.fr

06 03 10 11 12

<https://www.bw-grand-monarque.com/fr/restaurant-bar/brasserie-la-cour.html>

MAISON PONT

OPTICIENS • CHARTRES

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



Nouvelle adresse

**28, place
du Cygne**

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)



Les Aventuriers

Vos plus beaux flacons rencontrent la cuisine de Thomas Parnaud

L'hôtellerie et la restauration, des passions dont le confinement nous a appris à quel point les exercer pouvait nous manquer. Heureusement, nous avons pu continuer à déguster et découvrir les précieux jus de la treille avec engouement, notamment avec la préparation de l'ouverture du bistrot *Racines*. Poussés par la motivation, nous avons trouvé de nouveaux talents que la cave du Monarque ne connaissait pas. La complicité des sommeliers s'est à nouveau mise en œuvre, le résultat est là.

Quelques dégustations en cave « Jean Carmet », lieu unanimement apprécié où il est coutume de dire que le temps s'arrête, ont montré à quel point découvrir et partager ces flacons sont des moments d'émotion, précieux et trop rares.

« Le talent du Chef et les trésors de vos caves »

L'idée nous est alors venue de combiner le talent de Thomas Parnaud avec vos plus belles bouteilles. Dans

l'esprit de « La Cave de Monsieur et Madame » où vous pouvez apporter vos précieux flacons au sein de notre restaurant Le Georges, nous vous proposons désormais un diner mensuel sous forme de table d'hôtes : Les « Aventuriers ».

Ces diners se déroulent au sein de notre cave emblématique. Une dizaine de convives se retrouvent pour un menu du Georges sous la « cuillère » magique du chef étoilé. Chacun doit sélectionner et apporter un trésor parmi sa collection personnelle. Les vins seront alors carafés et servis « à l'aveugle » à la tablée dans un ordre orchestré par Nicolas Duclos, le sommelier. Chacun pourra à sa guise se laisser bercer par l'ambiance ou décortiquer avec passion les arômes et saveurs.

Les Aventuriers

These dinners take place in our emblematic cellar. About ten guests gather for a Georges menu under the magical "spoon" of the starred chef. Everyone must select and bring a treasure from their personal collection. The wines will be

decanted and served "blind" at the table in an order orchestrated by Nicolas Duclos, the sommelier. Everyone will be able to let themselves be lulled by the atmosphere or to dissect the aromas and flavors with passion.

The Aventuriers

By reservation according to the evening calendar.

The wines must be validated by the sommelier before the evening.

Price : 100 euros including all taxes per person.

Les Aventuriers

Sur réservation.

Tous les 3^{èmes} jeudis du mois

Les vins doivent être validés par le sommelier en amont de la soirée.

Tarif : 100 euros ttc par personne.



MAGNET™

MAGNET™
BLONDES

FORCE, ÉCLAIRCISSEMENT & SOIN

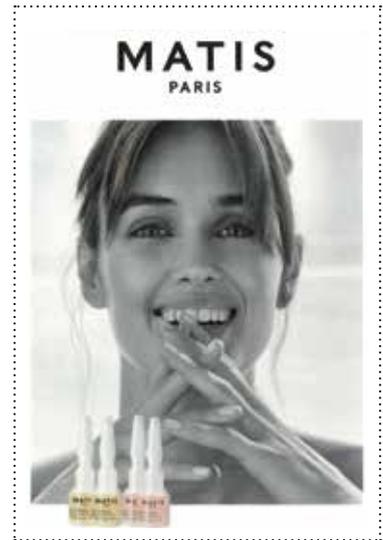
REVLON
PROFESSIONAL™

ColorStay Airwear



Bien-Être





Matis réinventé

Expressive Beauty

L'art du soin à la française

Surinformées en matière de beauté, avec une ouverture sur le monde entier, les femmes en général, et les Françaises en particulier, veulent tout. L'efficacité et le respect de la peau. Le naturel et le high-tech. Le chic et la haute-technicité. Elles ne veulent plus avoir à choisir entre une marque institutionnelle au savoir-faire avéré et une start-up aux formules éco-friendly. En 2019, pour elles, Matis va réconcilier les deux.

MATIS, TOUT L'ART DU CONTRASTE A LA FRANÇAISE

Au cœur de la philosophie MATIS : la fusion entre modernité et tradition

Marque parisienne par excellence, MATIS décline son expertise professionnelle depuis plus de 80 ans. MATIS a construit son succès sur son art du soin à la

Française, ses soins uniques personnalisés et son expérience de l'institut.

Au 71, avenue Foch, dans le 16ème arrondissement de Paris, les équipes MATIS élaborent des produits et des protocoles de soins sur-mesure, pour une expérience sensorielle inédite. Toujours à l'écoute des femmes, MATIS propose à chacune, un soin... un rituel... une réponse adaptée.

Le centre de Recherche & Développement MATIS s'inspire des dernières avancées scientifiques en médecine, biologie moléculaire et biologie cellulaire pour créer des soins pointus.

MATIS propose des formules adaptées à toutes les problématiques de peau. Chaque « Réponse » (nom des différentes lignes) est donc unique, personnalisée et permet de prolonger et d'accompagner l'efficacité des soins

professionnels à domicile.

Chez MATIS, chaque protocole, chaque technique, chaque innovation a longuement été testée, car ce qui a toujours primé, au sein de la maison, c'est le résultat, la satisfaction et le bien-être des femmes dans le respect de leur individualité.

Hautement concentrées, les formules MATIS offrent des résultats rapides et font la part belle aux principes actifs les plus puissants (comme l'acide hyaluronique, la vitamine C ou les AHA) et les plus précieux (comme le caviar). Les textures plaisir sont le reflet de la tradition épicurienne française. Associées à la technique de l'esthéticienne, elles offrent les meilleures conditions de réceptivité du soin, pour des résultats visibles et durables. La peau est rayonnante, même sans maquillage, plus lisse, plus résistante aux marques du temps

Des formules high-tech, mais plus green et plus clean.

Pour tenir compte des attentes des femmes, des enjeux environnementaux, mais en restant cohérent avec l'ADN de la marque, MATIS développe depuis 2020 une nouvelle charte de formulation. Cette charte permet, entre autres, de modifier le système de conservateur, d'abandonner les matières premières les plus controversées dans les media. MATIS n'a pas pas vocation à devenir une marque bio ou naturelle mais reste fidèle à ses piliers historiques qui font ce qu'elle est depuis plus de 80 ans. En effet, depuis toujours, les qualités des produits MATIS plébiscitées par les femmes sont l'efficacité, la galénique, la fragrance. MATIS gardera ces trois incontournables dans la formulation de ses produits tout en s'approchant le plus possible de la naturalité dans le choix de ses actifs. Il est à noter cependant, que pour des questions de sécurité et d'efficacité, MATIS s'autorise à utiliser des composants de synthèse dans certaines formules.

Une marque 100% Made in France, au savoir-faire éprouvé

Les produits MATIS sont MADE IN FRANCE, près de Paris, dans le Val d'Oise. Le site de production se déploie sur 8000m2 et réunit plus de cinquante personnes. Une unité logistique de haute performance assure également les expéditions vers 70 pays dans le monde.

Le tout, doté d'une certification ISO 22716 (bonnes pratiques de fabrication) garant de l'engagement de qualité de la marque. Toute la chaîne de production est ainsi maîtrisée et garantie made in France, de la conception des produits à leur arrivée dans les points de vente.

Une vision de la beauté expressive, à la fois chic et naturelle

À savoir la célèbre « French Touch », qui interpelle et séduit le monde entier. Cette femme naturellement chic, qui charme presque malgré elle, assume sa beauté, sa personnalité, son âge.

Une femme soignée certes, mais aussi vivante, vibrante, super expressive, passionnée, toujours en mouvement, avec ce petit « je ne sais quoi » qui la rend irrésistible. Parce que les femmes ne sont jamais aussi belles que lorsqu'elles se sentent bien dans leur peau et dans leur âge, MATIS prône une beauté expressive, naturelle, assumée, en mouvement.

Sarmance, la marque cosmétique de vignes bio 100% française

Les principes actifs aux bienfaits antioxydants trouvent leurs origines dans les parcelles cultivées en biodynamie. Connus pour leur capacité à ralentir le vieillissement cutané, ces extraits d'hydrolat, de macérât, de sève et de pépins de raisins agissent sur la souplesse et l'élasticité de la peau. Des soins hydratants, « booster » d'éclat, anti-âge, détox et hygiène à l'efficacité prouvée !

Soins et produits disponibles au Spa à la carte.

Informations et réservations :
02 37 21 40 97



La gelée royale by Monarque

Et si on vous parlait d'un joli projet de miel by Monarque ?

Gaël Cartron, apiculteur " Happy-culteur " a installé des ruches sur le toit du Grand Monarque

Un bonheur de participer à cette biodiversité et d'en apprendre davantage sur cet " hyménoptère ", qui butine dans un rayon de 3 km pour se repérer

Gaël est revenu et tout se passe bien. Miel toutes fleurs en approche.

Un grand merci à Gaël Cartron, nous reviendrons prochainement sur son parcours, qui mérite à lui seul un détour.

GAËL CARTRON APICULTEUR

La passion du goût

Apiculteur et confiseur de talent, Gaël a choisi depuis 2014 d'implanter ses ruches au Grand Monarque et s'est consacré à la production et à l'élaboration de confiseries fines. Les emplacements des ruches sont choisis en tenant compte de la richesse florale environnante ; celle-ci donne vie à une véritable palette aromatique qui se retrouve dans les parfums de nos miels.



Une maison qui travaille avec les grands chefs de notre nation. Une très belle réussite et la création d'une collection de miels de Paris.



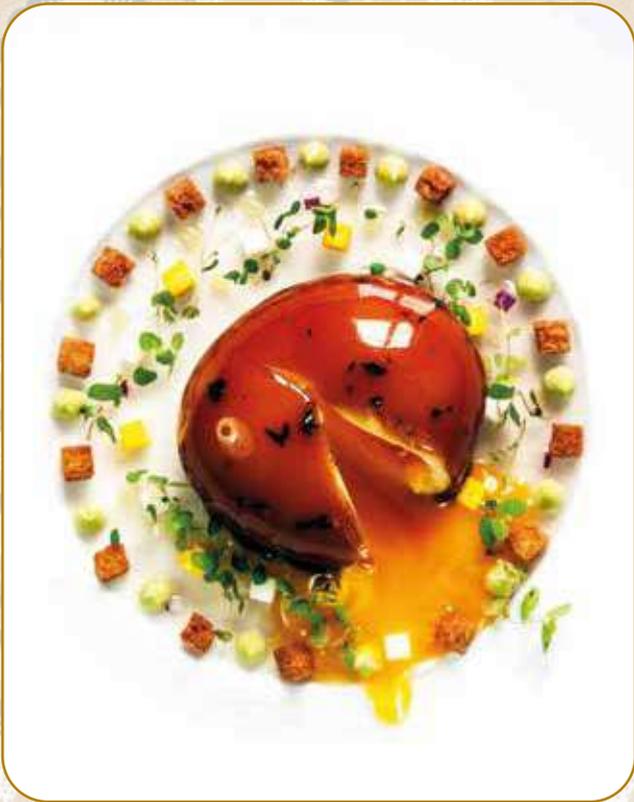
Coordonnées :

10 Bis rue de l'Etang
28360 FRESNAY LE COMTE

Tél. : 09 72 56 46 15

gael.cartron@gmail.com

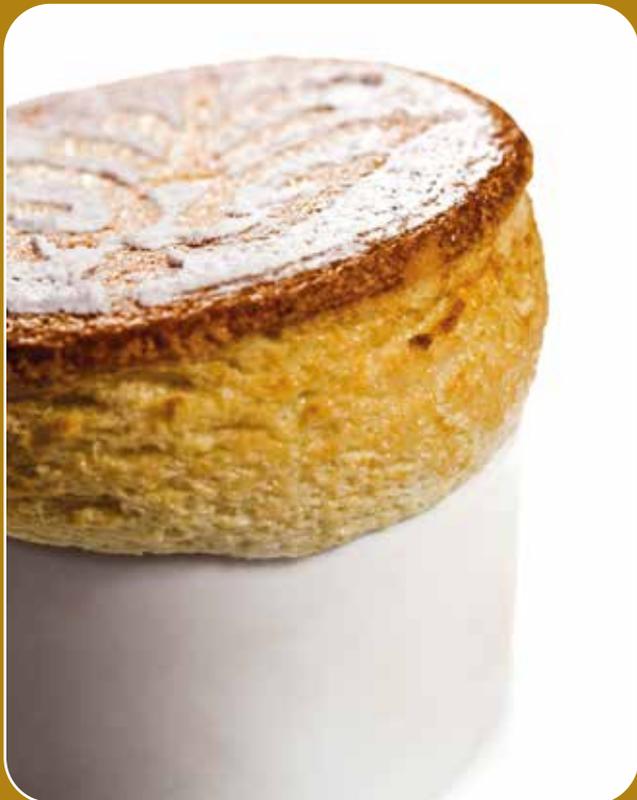
<http://www.gaelcartron.com>



L'œuf à la Chartres



Dorade aux petits pois



Soufflé Grand Marnier



Poires au vin



Dorade aux petits pois

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

800 g de filet de dorade
piment jaune frais
sésame noir
5 g d'oignon rouge
coriandre
5 g de piquillos
gingembre
8 citrons verts

Siphon de petits pois

200 g de petits pois cuits
250 g de quinoa
200 ml d'eau
100 ml de crème
½ botte de coriandre
1 cartouche de gaz

Faites cuire le quinoa 15 minutes à l'eau salée puis égouttez-le. Dans un blender, versez l'eau bouillante salée sur les petits pois cuits et la demi-botte de coriandre.

Mixez le tout quelques minutes puis passez-le au tamis.

Ajoutez la crème. Enfin, passez le mélange au chinois et versez-le dans un siphon avec 1 cartouche de gaz et réservez au frais 30 minutes

Désarêtez les filets de dorade, taillez-les en morceaux assez épais (1 cm à 1,5 cm). Taillez en brunoise les piquillos, l'oignon rouge et les piments.

Pressez un citron vert, râpez le zeste d'un autre citron, râpez le gingembre et ajoutez tous les ingrédients taillés, la coriandre et le sésame noir. Mélangez les morceaux de daurade ainsi que la marinade, et mettez au frais une dizaine de minutes. Dressez une belle quenelle de quinoa, ajoutez les morceaux de dorade et les légumes.

Terminez par le siphon de petits pois sur le dessus, sans recouvrir complètement.



L'œuf à la Chartres

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

20 g de cornichons
15 g d'oignon rouge cru
100 ml de fond de volaille
1 feuille de gélatine
5 ml de xérès

5 oeufs
100 g d'estragon
200 g de jus de veau sirupeux
5 g de sel
100 g de mayonnaise
30 g de croûtons de pain
beurre demi-sel
feuilles de mouron des oiseaux

Trempez la feuille de gélatine dans l'eau froide. Essorez-la et incorporez-la dans le fond de volaille tiède. Ajoutez 2 ml de xérès. Fouettez et réservez.

Taillez les cornichons et les oignons en fine brunoise.

Répartissez quelques petits dés de cornichon et d'oignon sur le fond de quatre assiettes de service, puis coulez délicatement la gelée claire de volaille sur 1 ou 2 mm.

Laissez prendre au frais.

Faites cuire un oeuf dur (9 minutes). Stoppez la cuisson dans une eau glacée et égalez-le. Coupez-le en brunoise. Réservez.

Incorporez 15 g d'estragon au jus de veau. Faites cuire 4 oeufs pendant 6 minutes dans une eau bouillante vinaigrée.

Puis stoppez la cuisson dans une eau glacée.

Égalez les oeufs cuits 6 minutes puis glacez-les au jus de veau et à l'estragon. Pour cela, posez les oeufs sur une grille et versez délicatement le jus de veau dessus. Répétez plusieurs fois l'opération pour bien glacer les oeufs. Incorporez 2 ml de xérès à la mayonnaise.

Détaillez l'oeuf dur en tout petits dés de jaune et de blanc.

Faites des petits dés de croûtons de pain et dorez-les au beurre demi-sel à la poêle.

Sortez les assiettes du réfrigérateur. Ajoutez des dés d'oeufs durs, des pointes de mayonnaise, des croûtons de pain, enfin, un oeuf au centre. Disposez quelques feuilles de mouron des oiseaux.



Poires au vin

INGRÉDIENTS

Pour 12 poires pochées

12 poires
jus de pochage vin/cassis
1 l de vin rouge
1 kg de purée de cassis
400 g de sucre
2 écorces de citron vert

Épluchez les poires et réservez-les dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne s'oxydent.

Faites chauffer le vin, la purée de cassis, le sucre et les écorces de citron. Ajoutez-y les poires. Cuisez à frémissement sans faire bouillir. Vérifiez la cuisson des poires à l'aide d'un couteau.

Retirez-les du feu et laissez-les refroidir.



Soufflé Grand Marnier

INGRÉDIENTS

Pour 5 personnes

5 blancs d'oeufs
150 g de sucre semoule
5 jaunes d'oeufs
38 ml de Grand Marnier 100 ans

Beurrez des moules à soufflé dans le sens de la hauteur à l'aide d'un pinceau. Sucrez les moules.

Montez les blancs en neige avec 50 g de sucre semoule à vitesse moyenne puis serrez les blancs avec les 100 g de sucre restants.

Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes d'oeufs et le Grand Marnier. Incorporez une partie des blancs montés aux jaunes puis incorporez ce mélange dans le reste des blancs montés à l'aide d'une corne ou d'une maryse, en allant bien au fond de la cuve.

Une fois le mélange homogène, versez-le délicatement dans les moules à soufflé beurrés et sucrés. Remplissez à ras du moule puis lissez le bord du moule à l'aide du pouce. Faites cuire au four à chaleur tournante à 170 °C pendant 10 minutes. Saupoudrez de sucre glace et servir aussitôt.

En vue

Inauguration



After Work Cocktail

Avec la présence de

Yves Camdeborde

Mardi 14 septembre 2021

17 h 30





Regis Marcon en 2014



Pierre Troisgros en 2015



Jacques Puisais, Michel Troisgros et Olivier Poussier en 2015



Michel Troisgros en 2015



Michèle et Philippe Vétel et Michel Troisgros en 2015



Premier marché de la Paulée



Pierre Gagnaire en 2018



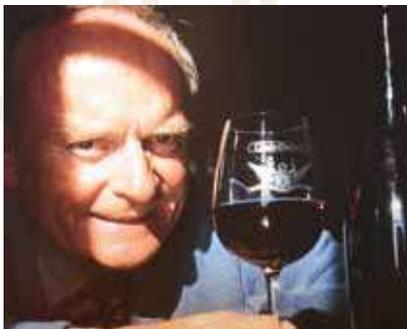
LA PAULÉE

Nos chers disparus

Pierre Couly, Frédéric Mabileau, François Pinon, Jacques Puisais, Ludovic Ragot, Stéphanie Caslot, Jean-Jack Martin : ces dernières saisons, le monde du Vin a trinqué. Autant de grands noms qui auront aussi marqué notre fameuse Paulée. Au nom de la Loire, gardons-les en mémoire.

« Le monde d'après », probable réplique du « monde d'avant », se fera sans eux, puisque « le monde d'en haut », en ces dernières saisons d'éternité, les a rappelés à lui. Après le vin d'ici, l'au-delà... Au lendemain de ces années de couvre-feu et de distanciation sociale, on commence à se rendre compte qu'on ne les reverra plus. D'implicites amis dont les visages, les mots et les vins auront tant de fois éclairé nos Paulées.

Pierre Couly



Nos chers disparus ? Une pleine grappe d'humanistes partis sans laisser d'adresse. Pierre Couly aura ouvert le bal. Héritier d'une famille à laquelle l'appellation chinon doit son renom, le co-fondateur et grand-maître de la prestigieuse confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens fut de ces grands apôtres de ce cabernet très franc qu'il restitua dans des tanins soyeux et la diversité de ses terroirs.



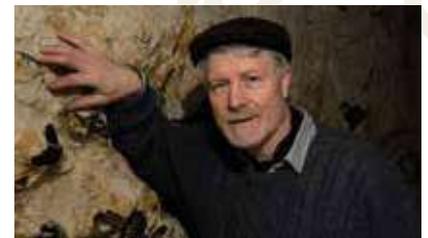
Frédéric Mabileau



Un cabernet que cisela aussi avec finesse Frédéric Mabileau, autre grand nom d'une Loire sur laquelle il aimait voguer dans sa gabare, et qu'il excellait à faire couler dans les verres, tirant de ses terres d'alluvions des Saint-Nicolas de Bourgueil de haute civilisation. Dans un « perpétuel cheminement », dénonçant les rendements trop généreux et les « vins bodybuildés », cet artiste du bio sut tirer « la substantifique moelle » de « ce bon vin breton » que le bon docteur Rabelais préconisait de « boire avant que soif n'advienne ».

François Pinon

Une ordonnance que n'aura jamais cessé de défendre François Pinon, dont les vouvray d'auteur auront sublimé cet autre « cépage caméléon » du Val de Loire qu'est le chenin.



Déclinant des cuvées de haute volée, version bio, le vigneron poète de Vernou n'aura cessé de signer des flacons d'exception, qu'encensait un autre docteur (ès sciences) : le grand Jacques Puisais.

Jacques Puisais

Fondateur de notre Paulée, l'ayant présidé trente ans durant, le « pape des papilles » aura marqué la planète Vin par la pertinence de ses propos. On pouvait boire jusqu'à la lie les sages paroles de ce scientifique littéraire, qui lança dès 1964 ses cours d'éducation au goût, formant ainsi à l'analyse sensorielle maints cuisiniers, vigneron, cavistes et autres disciples de ce qu'il nommait « le goût juste ».



Ce fut aussi ce pédagogue au verbe rond qui, mandaté par Jack Lang, donna le la à quelque deux cents classes du goût au sein des académies de Paris et Orléans. S'érigeant contre les notions de bon et pas bon, saint Puisais estimait que « le plaisir est le terrain de jeu de chacun. Le vin doit restituer le climat de l'année, la gueule de l'endroit et les tripes du vigneron. »



LA PAULÉE

Un précepte que Ludo répétait à l'envi. Ludo ? Ludovic Ragot ! Gai comme un vouvray, fripon comme un sauvignon, épanoui comme un champigny, rond comme un chinon et enjoué comme un bourgueil rosé, l'ex-aubergiste d'une « Promenade » bourgueilloise où l'on allait soi-même chercher sa quille à la cave, se grisait d'abord d'humanisme, avec des « cuvées loyales et de gourmandise », de celles triées sur le palais, « où y'en a jamais assez dans la bouteille »

Ludovic Ragot et Pierre Caslot



Avec son copain Pierre Caslot, autre « bonne goule » de la Paulée, emporté sept ans plus tôt, il avait même lancé la Bourgueillothérapie. Leur traitement incluait des « séances de remise en forme », pour « retendre ses muscles maxillo-faciaux et autres zygomatiques », et pour « combattre l'arthrose du coude ». Devenu pour... Soif TV chasseur d'images et de sons tire-bouchon, notamment sur le marché de la Paulée, l'hédoniste reporter-aviateur s'en est allé sans prévenir au-dessus de ces nuages qu'il caressait avec son drôle de vieux coucou jaune. Bon vent l'ami... et le bonjour à Pierrot !



Stéphanie Caslot

Pierre Caslot, dont la fille, Stéphanie, l'aura rejoint à seulement 41 vendanges. Gracieuse et lumineuse, souriante et rayonnante, tonique et festive, « la Vénus de Caslot » elle

était une stature de la viticulture, une des rares femmes à « faire du vin » en Touraine, à perpétuer une lignée de vigneronnes initiée il y a quinze générations. Probable que s'il existe vraiment des vignes célestes, elle y aura déjà relancé ces « journées binette » qui participaient de la facétieuse « bourgueillothérapie »... dont l'affichiste, Jean-Jack Martin, s'est lui aussi éclipsé.

Jean-Jack Martin



Martin l'enchanteur ! Gueule d'atmosphère pour homme de caractère(s), qui imprimait le sien à tout ce qu'il touchait. Affichiste de métier, ce spécialiste en tout se disait « journalier, écrivain, colporteur d'images, fabricant d'idées, sculpteur de mots et d'objets, concepteur d'ambiances, étiqueteur de flacons... ». Fidèle disciple de la Paulée, cet « aborigène de Touraine », tout rond mais empêché de penser en rond, pouvait vous instruire de tout... et même du reste. Aussi à l'aise pour vous parler de la Loire que de la Garonne, d'harmonicas que de cannes à pêche, de poissons que de champignons, c'était le bon client des télé pour causer du pays. Sacré bonhomme que ce Martin d'une faim sans fin et d'une soif inextinguible.

« Mieux vaut boire du rouge que broyer du noir », aurait-il dit en nous voyant tout tristes d'avoir perdu en aussi peu de temps tant de ces gens qui savaient vivre... et morts de leur vivant. « Consolerez-vous avec tous les flacons qu'ils nous ont laissés »,

aurait-il conseillé. Bien que partis rejoindre « le Très-Grand », nos chers disparus continueront en effet à nous parler à fleur d'étiquette et le nez dans le verre, tant il est vrai que le vin réussit l'exploit de prolonger l'homme à travers la matière vivante à laquelle il a donné naissance.

SIGNATURE

Jean-Luc Péchinot
écrivain

**"Ohé, Ohé, Ohé, Ohé,
la Paulée, la Paulée ...
La Paulée chez les Jallerat"**

Pour certains, le mot Paulée traduirait

des rencontres conviviales vécues « épaulement contre épaulement ». Pour d'autres, son origine remonterait au patois bourguignon, et plus précisément à la paulle qui signifie pelle.

Ce serait une allusion à la dernière pelle de raisin versée dans le pressoir symbolisant la fin des vendanges. Les récoltes rentrées, le temps de la célébration est venu.

Une chose est sûre, dans le petit monde de la vigne, la Paulée est un repas traditionnel auquel se retrouvent œnophiles, et vigneronnes après les vendanges. Chartres n'y déroge pas.

Qui aurait d'ailleurs prédit que la capitale beauceronne accueillerait un jour sa Paulée des vins de Loire ? Il aura fallu pour cela la rencontre entre Jacques Puisais, l'esthète du goût, et Georges Jallerat, l'humaniste enthousiaste pour que Chartres accueille ce rendez-vous incontournable (lire l'interview de Jacques Puisais) pour le Val de Loire.

L'ESPRIT DES PIONNIERS

Mûrement préparée et réfléchie, la première Paulée de Chartres destinée à faire connaître les vins nouveaux de la Loire, et réussir cette alliance subtile entre les mets et les vins, eut lieu à Chartres le lundi 14 mars 1983... sous la présidence de Jacques Puisais évidemment. Pour la petite histoire, cette année-là, les pionniers



LA PAULÉE

de la Paulée dégustèrent des huîtres de Marennes, du saumon frais au beurre angevin, de l'andouillette à la ficelle grillée, un feuilleté de ris de veau, du pot-au-feu, du chèvre fermier et pour couronner le tout, une tarte aux pruneaux.



Ludovic Ragot

Côté vins, Paulée oblige, on débuta en apéritif par un crémant de Loire "Turbulent" de chez Gratién-Meyer et l'on dégusta dans la foulée un muscadet (M. Bonneau) "Château du Poyet", un Savennières (Y. Soulez) "Roche aux moines", un Montlouis (J.-P. Leblois), un vouvray

(G. Huet), un rosé d'Azayle-Rideau (R. Denis), un chinon (Couly-Dutheil), un saumur Champigny (R. N. Legrand), un bourgueil (P. J. Druet), un sancerre (S. Bailly), un Coteaux du Layon 1959 (P. Leduc) "Château de Montbenault" et enfin un vouvray 1959 (G.Huet) "Le Haut Lieu".

Une liste impressionnante que Jacques Puisais explique ainsi : "C'était une époque où l'on prenait le temps de goûter".

DÉSORMAIS OUVERTE SUR LA VILLE

Comment voulez-vous qu'un tel événement ne réussisse pas son examen de passage.

Tous les disciples de Rabelais furent conquis par un déjeuner alliant science, découverte, convivialité et gastronomie. Très vite, les Jallerat surent imprimer un esprit unique à cette Paulée. Un esprit que résume un rite devenu immuable, voulant que les convives, debout, saluent leurs hôtes en faisant tourner leurs serviettes et en scandant "Ohé, Ohé, Ohé, Ohé, la Paulée, la Paulée... La Paulée chez les Jallerat", qui est à l'évènement ce que le haka est aux Alls Blacks.

Jean Carmet, fidèle de l'évènement, fut l'une des figures les plus marquantes des débuts de la Paulée. Avec le double souci de promouvoir encore et toujours les vins de Loire, et d'ouvrir l'évènement au plus grand nombre, Nathalie et Bertrand Jallerat, créèrent le marché de la Paulée, le dimanche sous la halle Billard, précédant le sacro-saint déjeuner du lundi.

PARTICIPATION DES PLUS GRANDS CHEFS

Ils invitèrent parallèlement de grands chefs à exprimer leur talent créatif lors du traditionnel déjeuner.

La liste de ces grands chefs illustre, au fil des années, la reconnaissance et le rayonnement acquis par la Paulée : Jean-Claude Bourgueil

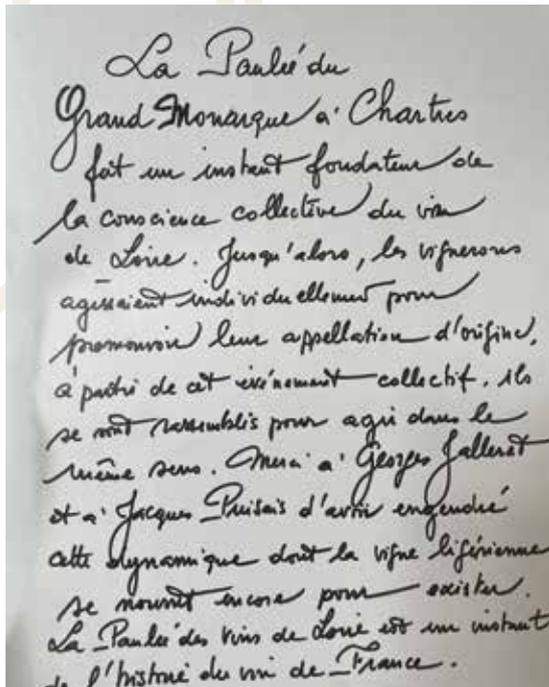
et Jacques Thorel, Philippe Legendre, Jean-Paul Abadie, Jean Bardet, Patrick Pignol, Alain Senderens, Arnaud Lallement, Dominique Loiseau et Patrick Berton, Michel Portos, Stéphane Raimbault, Michèle et Philippe Vételé, Thierry Drapeau, Régis Marcon, Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, Alain Dutournier et Thierry Marx, le dernier invité en date.

Quant aux vins, ils sont désormais sélectionnés par Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde (2000) qui a succédé en 2007 à Jacques Puisais, qui reste la mémoire attentive, passionnée et présente de la Paulée, avec son verbe incomparable.

La Paulée dimanche 3 avril 2022

Bourgueil, Chinon, Savennières, Menetou-salon, Cour-cheverny, Sancerre, Fiefs-vendéens, Muscadet, Anjou, Côte-roannaise, Giennois, Orléannais, Vendômois, Touraine... Une quarantaine de vigneron, 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.



Périco Legasse



LA PAULÉE



Que le repas de la Paulée se déroule le lundi ou le dimanche soir, comme c'est le cas depuis 2017, l'esprit n'a pas varié comme le prouve cette Marseillaise improvisée par les convives à l'occasion d'une des dernières éditions: **"Allons enfants de la Paulée, Le jour de fête**

est arrivé, C'est pour vous que la table est mise, Et que les bouteilles sont débouchées, Et que les bouteilles vont péter, Entendez-vous dans les cuisines, Rôtir les homards et les ris de veau, Ils viennent pour tous les vins de la Loire, Faire chanter

les vignes et les pressoirs, Aux armes vigneron, Formez les bataillons, Buvons buvons, Qu'un vin très gai, Abreuve nos gosiers", C'est ça, la Paulée chez les Jallerat !



A. Girard

Créée en 1886

BIÈRE DE CHARTRES

Brassée en Alsace
au blé de Beauce

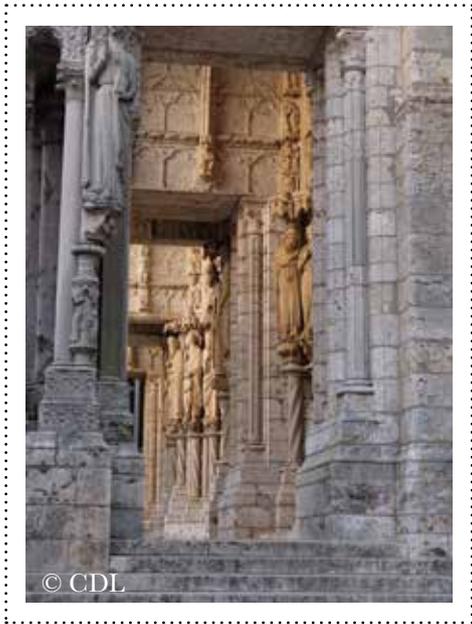
EN VENTE À

LA CAVE S^t LUBIN

28 rue du Soleil d'Or 28000 CHARTRES

www.cave-saint-lubin.com





Quand les statues vous parlent

A l'heure dorée, quand les statues vous parlent

Une visite exceptionnelle par Gilles Fresson à ne pas manquer !

Nous vous donnons rendez-vous le temps d'un moment suspendu et magique, durant lequel vous vous laisserez guider par les flèches de la cathédrale Notre-Dame, vers ses portails dorés par le soleil couchant à la découverte des statues qui ont bien des choses à raconter...

Pour prolonger agréablement ce moment au pied de la cathédrale, nous vous proposons un apéritif autour de la découverte d'un vin accompagné d'un pâté gourmand (100% eurélien), élaboré par le chef Benoit Cellot du Bistrot *Racines*.

Le Bistrot Racines

Une adresse chartreuse, temple du vin nature et de la gastronomie décomplexée. C'est chose faite avec Bistrot *Racines*, un « bistrot à vin » en lieu et place de la Maison

Monarque, place de la Cathédrale à Chartres : le nouveau lieu de vie dédié à la bistronomie, à la cuisine écoresponsable et aux vins bio.

**Place de la Cathédrale
CHARTRES
02 34 400 400**

**www.bistrotracines.fr
contact@bistrotracines.fr**





LES JARDINS DE LUTZ

CRESPIN

PÉPINIÉRISTE • HORTICULTEUR

Arbres, Arbustes
Fleurs, Rosiers,
Grimpantes,
Plants potagers,
Fruitières,
Vivaces...



Vente directe - Lieu unique
Choix - Qualité - Conseils



28200 Lutz-en-Dunois

Tél. 02 37 45 05 11

www.pepinieres-crespin.com

Tarif unique 25 € / personne incluant la
visite guidée et la dégustation au pied
de la cathédrale.

Cette visite ne pourra partir
à moins de 7 inscrits.

<https://boutique.chartres-tourisme.com/visites-guidees/visite-a-lheure-doree-gilles-fresson>

A low-angle, upward-looking photograph of a grand, ornate theater interior. The central focus is a large, circular dome with intricate frescoes and a central chandelier. The theater's architecture is highly detailed, featuring multiple tiers of balconies with ornate railings and decorative elements. The lighting is warm and dramatic, highlighting the architectural details and the central chandelier.

Rendez-Vous



À découvrir en exclusivité...

Soirées dégustation au Georges ! Chef Thomas Parnaud !

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

La cave de Monsieur & Madame

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

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

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

Happy Hour des Grands Crus

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

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

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

Soirées Jazz et soirées DJ au Madrigal

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

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

Les rendez-vous à La Cour

Agenda et menus spéciaux pour vos fêtes.

Soirées culturelles

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

Bien être et Coiffure au Spa

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

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

Le Georges- Soirées Mets & Vins

• **Jeudi 21 octobre****Soirée Signature par le chef Thomas Parnaud et Jérôme Bellegueille chef pâtissier**

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Mulet de Loire cuit au sel d'épices, pickles de légumes, crème double au caviar d'Aquitaine de la maison Perlita.
- Naturalité de rouget barbet, céleri rave à l'amaretto, foie gras de la Belvinière, écailles croustillantes, jus le la presse.
- Pithivier de colverts de Beauce et foie gras, ail noir et betterave au thé bleu de Chartres sauce Apicius au miel de Chartres.
- Fromage travaillé Sainte-Maure-de-Touraine
- Pré dessert
- Mont Blanc pomme Granny Smith
- Mignardises

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 490 € pour 2 pers.

• **Jeudi 28 octobre****« Roi des cuisiniers, cuisiniers des Rois » (cf. p26)**

- Apéritif/cocktail
- Déclinaison d'un canard entre tradition et modernité
- Consommé, magret séché et pomme tapée en guise d'amuse-bouche
- Foie gras mi-cuit, pulpe de raisin à la moutarde de Chartres. - Pain paillasse grillé
- Dim-sum de confit de canard, bouillon au vinaigre de cidre Signé Nicolas Sale
- Homard sauce Newburgh orange -cardamome
- Céleri caramélisé et kumquats confits Signé Michel Roth
- Paleron de bœuf "Belle Epoques" Signé Guy Legay
- Fromage
- Croustillant au chocolat Manjari, nougatine acidulée à la fève de cacao Signé Eddie Benghanem

140 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 450 € pour 2 pers. en chambre luxe.

20€ reversés aux associations Les Disciples d'Escoffier et Chartres Sanctuaire du Monde

• **Jeudi 18 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.
- Mise 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 : 516 € pour 2 pers.

• **Jeudi 16 décembre****Un vent iodé**

- Bouchées apéritives.
- Mise 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 noir.
- Fromage.
- Pré-dessert.
- Vacherin aux fruits exotiques.

190 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuît+pdj : 550€ pour 2 pers. en chambre luxe.

• **Vendredi 24 décembre****Réveillon de Noël**

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Langoustines Royales, fenouil et caviar sauce malthaise.
- Silure Ikéjimi du bassin de la Loire en belle meunière, betterave 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 jeu de textures.

110 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuît+pdj : 390 € pour 2 pers.

• **Vendredi 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, rare d'exception, gratin de Zita à la truffe.
- Pré-dessert.
- L'exotique, mousse noix de coco, cœur mangue passion, crème glacée à la vanille bleue de la Réunion.

195 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuît+pdj : 580 € pour 2 pers. en chambre luxe.

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

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Foie gras chaud, crosnes au beurre de truffes noires et son jus corsé.

Le Georges- Soirées Mets & Vins

- 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
- Barre chocolat goosto grand cru 70% de cacao, noix de pécan et sorbet à la tagète

98 € par pers. boissons non incluses - Soirée+nuit+pdj : 356 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Jeudi 20 janvier

La Truffe Mélanosporum de Touraine

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- L'œuf à la Chartres.
- La Langoustine Royale juste grillée, bouillon émulsionné de truffe.
- 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.

195 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 550 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Lundi 14 février

Saint Valentin

- Bouchées apéritives.
- Mise 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.
- Fromage frais travaillé à l'huile d'herbes.
- Pré-dessert.
- Pavlova aux fruits exotiques et vanille de Madagascar.
- Mignardises.

160 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 480 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Jeudi 17 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 17 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 ».
- Fromage Saint-Marcellin de la Mère Richard.
- Pré-dessert.
- Le Viva Coco « Robuchon »

250 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 670 € forfait nuit + soirée

• Dimanche 17 avril

Déjeuner de Pâques

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- L'œuf à la 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 .
- Fromage.
- Pré-dessert.
- Le chocolat goosto façon royal chocolat et crème glacée gianduja.

85 € par pers. boissons non incluses.

• Jeudi 21 avril

Végétal et Champagne JM Seneque

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 € boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 490 € pour 2 pers. en chambre luxe.

• Dimanche 29 mai

Déjeuner de la fête des Mères

- Bouchées apéritives.
- Mise en bouche.
- Asperges vertes en croûte de comté, jaune d'œuf cuit par le froid, copeaux de jambon de pays, jus de veau truffé
- Tranche de bœuf d'Aubrac, pomme purée aux grains de café.
- Fromage.
- Pré-dessert.
- Esprit d'un fraisier, fraise basilic.
- Mignardises

98 € par pers. boissons non incluses.

• Dimanche 19 juin

Déjeuner de la fête des Pères

Menu du dimanche.

MG

MENUISERIES

BOIS • PVC • ALU

6 rue de la pointe
à l'Hermitte
28300 LÈVES

02 37 21 95 68

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

DEVIS
GRATUIT

www.mg-menuiseries.fr

 MG-Menuiseries

OFFSET

NUMERIQUE

ROUTAGE

FAÇONNAGE

CHAUVEAU
Imprimerie

7, Avenue Gustave Eiffel
28630 GELLAINVILLE

Tél. : 02 37 881 881

devis@imprimeriechauveau.fr
www.imprimeriechauveau.fr

Soirées DJ au Madrigal

Les soirées DJ. V.I.P du Madrigal

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

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

Réservation sur le site monarque.fr

Entrée 30 € par personne incluant deux boissons.



- **Vendredi 15 octobre**
Soirée masquée
- **Vendredi 21 janvier**
Années 70 Travolta forever
- **Vendredi 22 avril**
Années 30 Charleston
- **Vendredi 19 novembre**
Soirée chic et choque
- **Vendredi 18 février**
Soirée givrée
- **Vendredi 20 mai**
- **Vendredi 17 décembre**
Paillettes Glam
- **Vendredi 18 mars**
Comic's super héros
- **Vendredi 17 juin**
Soirée Blanche

Soirées Jazzy au Madrigal

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

CHARTRES ÉVÉNEMENTIEL

57

Sonorisation Portesouvertes
Inauguration
Séminaire
Soirée privée
Mariage
Gardenparty

entreprises comités Fêtes Arbresdenoël Inauguration Concert

Baptême
DJ
Congrès

Eclairage Assemblée générale Festival

#FOLLOWJACK

WWW.CHARTRESEVENEMENTIEL.FR
TEL: 06.67.75.15.69 / 06.15.19.20.34

DES MARQUES DE CHARTRESEVENEMENTIEL

Les rendez-vous à La Cour

• **Vendredi 26 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.
Soirée +nuit+pdj

• **Vendredi 24 décembre****Réveillon de Noël**

- Menu de Noël à la carte

• **Vendredi 31 décembre****Réveillon St Sylvestre**

- Variation de 3 mises en bouche végétal et terre et mer
- Carpaccio de Saint-Jacques à la betterave du potager de Diane
- Poularde de la ferme de la Belvindièrre à la truffe Mélando
- Un beau fromage sélectionné par M. Vuillard
- Mont Blanc marron, confit, pomme granny smith et cassis

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

• **Samedi 1^{er} janvier****Déjeuner 1^{er} janvier**

- Opéra de foie gras aux fruits d'hiver
- Chartreuse de crabe des neiges à la salicorne et saté
- Filet de veau Rossini, risotto de céleri à la truffe Mélando
- Barre gourmande chocolat noir craquant praliné et gelée passion

98 € par pers. boissons incluses

• **Vendredi 4 février****Conférence Anne Chevée**

- Velouté de lentilles vertes, royal 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.

• **Lundi 14 février****Saint-Valentin**

- Petites bouchées à partager
- Céviche de daurade et avocat grillé, vinaigrette d'agrumes
- Filet de saint-pierre en marinère de coques, ravioles de butternut
- Pavlova noix de coco et combava

98 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 386 € pour 2 pers.
en chambre luxe

• **Vendredi 8 avril****Soirée trompes de chasse**

- Bien allé chartrain
- Mise en bouche
- Ceviche de bar à l'avocat et citron vert
- Canette aux poivres rares et légumes glacés, chutney exotique
- Paris Chartres à la noisette

80 € par pers. boissons incluses - Soirée+nuit+pdj : 410 € pour 2 pers.

• **Dimanche 17 avril****Déjeuner de Pâques**

- Le Pâté de Pâques
- Le Gigot de 7 heures, à la cuillère
- Le lapin chocolat, passion et fève de tonka

• **Lundi 18 avril****Lundi de Pâques**

- Le Pâté de Pâques
- Le Gigot de 7 heures, à la cuillère
- Le lapin chocolat, passion et fève de tonka

• **Dimanche 29 mai****Fête des Mères**• **Dimanche 19 juin****Fête des Pères**

Soirées culturelles et Expos vernissages

De octobre à décembre 2021 • Alix de Bourmont



Vernissage le samedi 9 octobre 2021 à 11 h

À travers ma peinture et mes dessins, j'invite à poser un autre regard sur la nature et le vivant, à prendre conscience du lien profond et mystérieux qui unit le végétal, l'animal et l'humain.

Site : www.alixdebourmont.odexpo.com

Vendredi 26 novembre 2021 • Dîner-Conférence d'Anne Chevée



« Les Chemins de Soutine » à 20h

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.

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.

Réservation au 02 37 18 15 15

De janvier à mars 2022 • Alain Bachoffer



Vernissage le samedi 15 janvier 2022 à partir de 11 h.

Le dessinateur chartrain Alain Bachoffer immortalise les monuments de la Beauce.

Vendredi 11 mars 2022 • Dîner-Conférence d'Anne Chevée



« Trésors de l'art selon Proust »

L'art tient une place extrêmement importante dans l'oeuvre de Marcel Proust. En 2022, plusieurs expositions célébreront le centenaire de la mort de l'écrivain. Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, racontera les liaisons qui unissent la mémoire proustienne aux oeuvres de l'art.

Un dîner inspiré par les textes de Proust sur la cuisine suivra la conférence.

Organisation : conférence avec projection dans un salon fermé (Henri IV) vers 20h. Dîner vers 21h. Réservation au 02 37 18 15 15

De mars à mai 2022 • Emmanuel Roussiau



Vernissage le jeudi 7 avril à partir de 18 h 30

Emmanuel Roussiau, artiste Chartrain, s'inscrit dans l'écho des affichistes de rue. Dans ce territoire fragile, seules l'amour et la joie de vivre sont vitales, ils prédominent dans son univers, à travers une culture pop colorée et joyeuse.

De juin à septembre 2022 • Béatrice Roche Gardies



Vernissage jeudi 2 juin à partir de 18 h 30

Béatrice Roche Gardies vit et travaille à Lucé près de Chartres. Diplômée de l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, élève du peintre Philippe Lejeune, elle est peintre titulaire des Armées, spécialité Air et Espace et présidente de l'association des peintres de l'air. Renseignements et inscription sur le site : www.rochegardies.com

De septembre à octobre 2022 • Sylvie Viron



Vernissage jeudi 23 septembre à partir de 18 h 30

Sylvie Viron, artiste Chartraine, une démarche qui a valeur de dialogue. Son travail exprime une diversité de sujets affirmés, qu'ils soient abstraits ou figuratifs.

La Galerie by Monarque



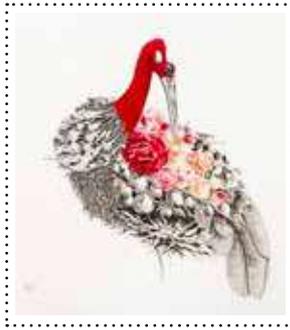
Alain Bachoffer.

Le dessinateur chartrain Alain Bachoffer immortalise les monuments de la Beauce.

Arrivé à Chartres en 2015, Alain Bachoffer dessine en amateur les édifices de la région. Il nous présente aujourd'hui son travail noir et blanc, graphique et minutieux.

Après avoir travaillé dans l'informatique pendant de nombreuses années, Alain Bachoffer, 71 ans, s'adonne pleinement à sa passion pour le dessin depuis son départ en retraite. « J'ai toujours fait des activités manuelles et artistiques », explique ce passionné d'art, entouré de tableaux et de sculptures en tous genres.

Après avoir fait de l'aquarelle pendant un certain temps, il a repris le dessin pour éviter les problèmes de tons. « Je suis daltonien donc je dessine en noir et blanc pour ne pas me tromper de couleurs ! », explique-t-il en souriant.



Alix de Bourmont

À travers ma peinture et mes dessins, j'invite à poser un autre regard sur la nature et le vivant, à prendre conscience du lien profond et mystérieux qui unit le végétal, l'animal et l'humain.

Comme un message essentiel et spontané, infiniment créatif.

Nourrie par ce sens profond du vivant, je m'amuse à le recomposer et le réinterpréter, construisant un univers curieux, poétique et serein, où les repères s'égarer et se fondent entre réel et imaginaire.

N'utilisant que des supports simples et naturels, papier et toile de lin, je pense d'abord une trace à l'encre ou au fusain, comme une histoire qui s'écrit. Sur cette trame monochrome, la couleur ou la matière viennent insuffler la vie, le mouvement ou la singularité.



Emmanuel Roussiau

Mon travail s'inscrit dans l'écho des affichistes de rue, il puise son inspiration à travers les panneaux d'affichage, encollés par les visuels publicitaires.

Ces espaces, en ébullitions permanentes, sont le terrain de jeux où tout le monde semble vouloir vivre son quart d'heure de célébrité, les images s'y télescopent, les typographies se mélangent, les égos sont déchirés, oxydés par les éléments, tagés, arrachés par la main humaine, tout semble se réinventer en permanence.

Dans ce territoire fragile, l'amour et la joie de vivre sont vitaux, ils prédominent dans mon univers, à travers une culture pop colorée et joyeuse.

Exposition de janvier 2022
à mars 2022

Dans la galerie de la Cour
au Grand Monarque
Place des épars

Vernissage samedi 15 janvier 2022
11 h

Exposition d'octobre
à décembre 2021

Vernissage samedi 9 octobre 11 h
Alix de Bourmont

mail : alixdebourmont@gmail.com
Site : www.alixdebourmont.odexpo.com

Exposition de mars à mai 2022
Vernissage jeudi 7 avril 18 h 30

mail : hapiness17@gmail.com



GR O U P E
SATURNE
Un univers de propreté



Beatrice Roche Gardies

Béatrice Roche Gardies, artiste peintre, vit et travaille à Lucé près de Chartres. Toucher la lumière et l'ombre, accorder vie aux couleurs est son leitmotiv. Portraits, marines, et paysages contemporains sont peints sur le vif d'une touche enlevée caractérisée par une excellente facture classique. Ses sculptures façonnent un monde en terre, verre, acier et bronze.

Elle exécute portraits et tableaux sur commande, et transmet son savoir avec passion lors de stages de peinture sur le motif. Elle conçoit des vitraux réalisés avec les Ateliers Loire de Chartres.

Elle a reçu de nombreuses distinctions pour sa peinture et expose ses œuvres en permanence : Galerie les Artistes et la Mer à Saint-Malo; Galerie Doublet à Avranches ; Galerie l'œil du Prince à Biarritz, Galerie Art passion à Limoges.

Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, élève du peintre Philippe Lejeune, Béatrice Roche Gardies est peintre de l'Air et de l'Espace et présidente de l'association des peintres de l'air.



Sylvie Viron

Sylvie Viron, a débuté la peinture par des tableaux naïfs dans les années 80 en marge de son activité professionnelle.

Depuis quelques années, par bonheur, elle se consacre pleinement à sa passion. Désormais elle réalise des tableaux abstraits, ses toiles puissamment évocatrices, reflètent une imagination intense et créatrice.

Se laissant guider par sa liberté, elle recrée un langage visuel propre à susciter chez le spectateur des émotions et des états d'âme.

Il n'y a rien à comprendre, juste à se laisser prendre par les formes et les couleurs. C'est un voyage immobile.

Les Diversités

Une démarche qui a valeur de dialogue. Mes peintures s'adressent à votre sensibilité, à vos émotions propres et profondes, sans qu'il y ait besoin d'explications. Fascinée par la diversité de la nature, du ciel, tout m'est source d'inspiration. C'est une alchimie qui ne se calcule pas, elle s'exprime là devant vous avec une entière sincérité.



NETTOYAGE
2001
Un univers de propreté

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

MERCI DE VOTRE CONFIANCE

50 %
de produits éco-labellisés

PLUS DE 40 ANS
d'expérience

PLUS DE 850
références client

EMPLOYEUR
responsable & engagé

CONTACT

02 37 21 57 13

nettoyage2001@orange.fr

19-21 avenue Gustave Eiffel • B 9
28630 Gellainville

www.groupesaturne.fr



Exposition de juin à août 2022
Vernissage jeudi 2 juin 18 h 30

rochegardies.com
Tél. : 06 77 48 04 48

Exposition de septembre à
octobre 2022

Vernissage jeudi 23 sept 18 h 30

Animations au Spa et Coiffure

Animation Miha Bodytech



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

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

☐ 21 octobre ☐ 20 janvier ☐ 25 mars ☐ 9 mai

Animation rituel peau parfaite



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

☐ Du 6 au 9 septembre ☐ Du 8 au 11 novembre ☐ Du 10 au 13 janvier ☐ Du 7 au 10 mars

Animation MATIS Bodymotion



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

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

☐ 15 octobre ☐ 18 novembre ☐ 16 décembre ☐ 13 janvier ☐ 10 février ☐ 14 mars ☐ 19 mai

Animation soin visage MATIS



A chaque particularité MATIS vous offre

une REPONSE CORRECTIVE/PREVENTIVE/DELICATE/REGARD.

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

☐ 23 septembre ☐ 29 octobre ☐ 15 novembre ☐ 17 décembre ☐ 21 janvier
☐ 14 février ☐ 14 mars ☐ 21 avril ☐ 20 mai ☐ 13 juin

Animation soins visage SARMANCE



Découvrez les soins Bio par SARMANCE.

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

☐ 4 octobre ☐ 9 novembre ☐ 7 décembre ☐ 4 janvier

☐ 15 février ☐ 15 mars ☐ 12 avril ☐ 10 mai ☐ 14 juin

Animation coiffure

Soin et technique Eksperience par la marque Revlon.



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

☐ Du 4 au 8 octobre ☐ Du 10 au 14 janvier

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

☐ Du 6 au 10 septembre ☐ Du 15 au 19 novembre

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

Cadeaux et produits offerts lors de cette animation.

☐ Du 7 au 11 février

CALENDRIER 2021-2022

	M1	J2	V3	S4	D5	L6	M7	M8	J9	V10	S11	D12	L13	M14	M15	J16	V17	S18	D19	L20	M21	M22	J23	V24	S25	D26	L27	M28	M29	J30	
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

■ Soirée Jazzy

Vacances scolaires :

■ Zone A

■ Zone B

■ Zone C

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.

- ❑ **22 au 26 novembre** : Venez profiter d'incroyables promotions et commencez vos achats de Noël
- ❑ **23 au 28 mai** : Coffrets Fête des Mères : Un soin 50 mn acheté le 2^{ème} à -50%
- ❑ **13 au 18 juin** : Coffrets Fête des Pères : Un Accès au Spa offert pour l'achat d'un rituel de 50 mn de soins au choix.



Informations et réservations : 02 37 21 40 97

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

www.monarque.fr

Au théâtre ce soir

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

Pour les spectacles en tarif A+ :

- Un dîner-spectacle à 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 €.

Les spectacles suivants ont été annulés et ne seront pas reprogrammés :

Rouge
La Vie de Galilée
L'heureux stratagème
Par le bout du nez
La Dégustation

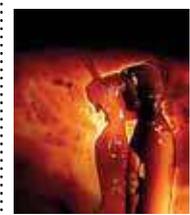
Vendredi 22 octobre 2021 • Royan : La Professeure de français – avec Nicole Garcia



Théâtre • Grande salle • 20h30
Durée : 1h30 • 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.

Mardi 23 novembre 2021 • Stellaire – Compagnie 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 26 novembre 2021 • J'ai envie de toi – Mise en scène José Paul



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

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

Mardi 30 novembre 2021 • Rimbaud en feu – avec Jean-Pierre Darroussin



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

C'est un génie en feu qui s'installe devant nous. Rimbaud convoque tour à tour Paul Verlaine, Alfred Jarry, Léo Ferré... Comme si, sur un coup de folie, et avant que les derniers feux de la modernité l'accablent, il s'autorisait une magistrale leçon de vie.

Samedi 4 décembre 2021 • Qui est M. Schmitt ? – avec Stéphane de Groodt et Valérie Bonneton



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

Lors d'un déjeuner, M. et Mme Bélier sont comme frappés par la foudre : un téléphone sonne, alors qu'ils n'ont pas le téléphone... de curieux changements surviennent dans leur salon... Dans cette pièce de Sébastien Thiéry, l'absurdité de la situation est un cauchemar pour les personnages. Plus ils se démènent et plus nous rions !

Samedi 11 décembre 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.

Mardi 11 janvier 2022 • Amour - avec Bérangère Krief



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

Après une longue absence sur scène, la comédienne et humoriste nous convie dans les coulisses de sa vie intime. Irrésistible !

Mardi 1^{er} février 2022 • Les Voyageurs du crime



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

Trois ans après le Cercle de Whitechapel, la troupe reprend la plupart des personnages pour nous proposer une enquête haletante dans l'univers raffiné du plus célèbre train du Monde, l'Orient Express !

Vendredi 4 février 2022 • Clara Haskil, prélude et fugue – avec Laetitia Casta



Théâtre et musique • 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.

Vendredi 25 février 2022 • Déjeuner en l'air – avec Daniel Auteuil



Théâtre et musique • 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 1^{er} mars 2022 • 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 ».

Samedi 5 mars 2022 • Paraître ou ne pas être - avec Maxime Le Forestier



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 8 mars 2022 • Snow Therapy – avec Julie Depardieu et Alex Lutz



Théâtre • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h15 • Tarif : A+

Une comédie grinçante qui raconte l'histoire d'une famille suédoise en vacances de neige dans les Alpes. Leur séjour est perturbé suite à une avalanche durant laquelle le père, voyant la neige arriver, prend ses jambes à son cou en oubliant femme et enfants. Une comédie sombre et savoureuse sur un couple en crise, soudain torpillé par ses peurs et sa culpabilité.

Vendredi 18 mars 2022 • 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.

Samedi 26 mars 2022 • Bouches cousues – avec Olivia Ruiz



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

Olivia Ruiz est une artiste protéiforme derrière laquelle se cache une femme empreinte de ses racines et cherchant à reconnecter les fils arrachés par l'histoire de l'exil. Une création originale qui nous convie à un véritable voyage poétique.

Vendredi 1^{er} avril 2022 • Le temps de vivre – avec Camille Chamoux



Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h10 • Tarif : B

Si Epicure, Proust et Léo Ferré n'ont pas suffi à vous convaincre de trouver le plaisir du moment présent, si votre vie ressemble à un décompte Waze et votre pire angoisse est qu'il soit déjà trop tard, venez vous essayer à une tentative de dédramatisation avec Camille Chamoux, experte en rigolade !

Samedi 2 avril 2022 • Pot pourri – avec Constance



Théâtre d'humour • 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.

Dimanche 3 avril 2022 • Bonhomme – avec Laurent Sciamma



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

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

Vendredi 8 avril 2022 • Les mots s'improsent – avec Félix Radu



Théâtre d'humour • Grande Salle • 20h30
Durée : 1h10 • Tarif : B

En véritable équilibriste des mots, Félix Radu s'essaie aux traits d'esprit, vulgarise la littérature, zigzague entre absurde et philosophie, et marche en funambule entre théâtre et humour. Il convoque Camus, Saint-Exupéry, Rilke, Shakespeare... les dépoussière d'un revers de manche et jongle entre fou-rire et tendresse. A découvrir !

Vendredi 29 avril 2022 • Une des dernières soirées de carnaval – de Carlo Goldoni



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

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

Vendredi 6 mai 2022 • Mental Circus – avec Viktor Vincent



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

Une expérience incroyable dont vous vous souviendrez longtemps.

Vendredi 13 mai 2022 • « Oh ! pardon tu dormais... » Le Concert – avec Jane Birkin



Chanson • 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.

Mercredi 18 mai 2022 • Le Tartuffe / Jeudi 19 mai 2022 • Dom Juan / Vendredi 20 mai 2022 – Psyché • 20h30
De Molière - Par le Nouveau Théâtre Populaire



Théâtre • Grande Salle
Durée : 1h40 par spectacle • Tarif : B

Trois pièces pour trois metteurs en scène, dix-huit acteurs et une scénographie commune. Plus qu'une simple succession, c'est un parcours, un pari de théâtre. L'ordre des pièces est une invitation à railler, affronter puis transcender notre condition désespérée de mortels. De la sensualité classique du Tartuffe au concert cathartique de Psyché, en passant par la noirceur contemporaine de Dom Juan, cette trilogie propose une odyssee théâtrale qui raconte, par ses ruptures esthétiques les bouleversements d'un monde toujours en mouvement. Une expérience unique à ne pas manquer !

Samedi 21 mai 2022 • Le Ciel, la Nuit et la Fête (Le Tartuffe / Dom Juan / Psyché) • en journée horaire à définir - De Molière –Par le Nouveau Théâtre Populaire

Théâtre • Grande Salle
Trilogie 6 h 30 avec entractes • Tarif "Trilogie" 66 € les 3 spectacles



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 réserver un salon privé
contactez Claire au 02 37 18 15 15



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



Pour organiser un séminaire
contactez Christal au 02 37 18 15 15



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

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 | 2021 EN LUMIÈRES

L'ÉCLAT DU PATRIMOINE

TOUS LES SOIRS D'AVRIL À DÉCEMBRE
23 SITES ILLUMINÉS | GRATUIT



#chartresenlumieres | www.chartresenlumieres.com



ALMYSYS

CHAUVEAU
Impression

MONARQUE

ENEDIS
LES ÉNERGIES DE FRANCE



SNCF
GARES
& CONNECTIONS

LE FIGARO
MAGAZINE

JCDecaux



Casapub

Fenêtres
LORENOVE



CITEOS



VINCI
AUTOROUTES

Europe1



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



1
seul logiciel pour
toute la gestion
de l'entreprise

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

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

Scannez pour en savoir plus sur
SAP Business One



Scannez pour découvrir nos
témoignages client



SAP Business
One

votre ERP / votre intégrateur

OPTI ONE
OPTIMISER LA PERFORMANCE



SAP® Recognized Expertise
in SAP Business One

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