

VINS ■ La 38^e Paulée et le 17^e marché sont programmés dimanche 3 avril

Le chef Olivier Nasti en tête d'affiche

Les époux Jallerat, du Grand Monarque, annoncent le programme de la 38^e Paulée et de la 17^e édition du marché, prévus le 3 avril, à Chartres.

Olivier Nasti, né en 1966, double chef étoilé au guide Michelin, depuis 2014, dans son restaurant La Table d'Olivier, à Kaysersberg (Alsace), est l'invité de la Paulée 2022 de Bertrand Jallerat, directeur du Grand Monarque : « C'est un chef de très grand talent. Comme chez nous, il règne dans son bel établissement un esprit de famille. »

Le gastronome étoilé est une peinture culinaire : meilleur ouvrier de France en 2007, désigné Gault & Millau d'Or en 2009, coup de cœur de Lecoq Gourmand en 2010, 4^e Toque au Gault & Millau en 2014, 2 étoiles au Michelin attribuées à son restaurant Le Chambard en 2014. Olivier Nasti est cité comme un prétendant à une 3^e étoile.

Bertrand Jallerat se réjouit de son choix : « L'Alsace est une grande région de vins, avec des similitudes avec les vins de Loire, de l'acidité, des vins moel-



TRIO. Bertrand Jallerat, Nicolas Duclos et Thomas Parnaud du Grand Monarque. PHOTO : T. DELAUNAY

leux et liquoreux. Et beaucoup de vins blancs. »

Le restaurateur chartrain, qui part en Alsace avec une délégation afin de chercher des jeunes talents vignerons, ajoute : « L'Alsace et la Loire ont été pionnières dans la quête de qualité des vins. »

« Un art de vivre »

Le dîner de la 38^e Paulée devrait accueillir, au Grand Monarque, près 150 convives, dont des personnalités comme Pierre Bonte ou Périco Légasse. « Le menu

sera établi en fonction des échantillons de vins que nous aurons dégustés. Olivier Nasti et notre chef Thomas Parnaud vont affiner leurs idées en fonction des produits de saison. »

Ce moment est très attendu par l'équipe du Grand Monarque : « Je sens une excitation, car la Paulée, c'est l'ADN de la maison. Pour eux, fréquenter un très grand chef est aussi un moment d'enseignement. » Il précise : « Nous avons une pression, car cet événement engage notre réputation.

On ne veut pas décevoir. On doit être à la hauteur. »

Bertrand Jallerat est ravi de retrouver le marché de la Paulée, place Billard : « Il est très rare de trouver un lieu qui rassemble tout le panel de la société, avec des personnes qui partagent cet art de vivre. Ce jour-là, je ne vois que des sourires. » Le restaurateur prospecte déjà pour recevoir une nouvelle peinture dans ses cuisines, en 2023 : « J'aimerais inviter un jour une cheffe. » ■

Thierry Delaunay
thierry.delaunay@centrefrance.com