

**GASTRONOMIE** ■ Le 16<sup>e</sup> marché de la Paulée rassemblera une quarantaine de vignerons, place Billard, le 7 avril

## Les meilleurs vins de Loire sur un plateau

Une sélection des meilleurs vins de Loire du moment : c'est ce que propose le marché de la Paulée. La 16<sup>e</sup> édition aura lieu dimanche 7 avril, à Chartres.

Philippe Dubois  
philippe.dubois@centrefrance.com

**B**ourgueil, Chinon, Savennières, Menetou Salon, Cour Cheverny, Sancerre, Fiefs vendéens, Muscadet, Anjou, Côte roannaise, Giennois, Orléanais, Vendômois, Touraine... Une quarantaine de vignerons, représentant quelques-unes des appellations des vins de Loire, seront présents, dimanche 7 avril, sur le 16<sup>e</sup> marché de la Paulée des vins de Loire, place Billard, à Chartres.

« 2018, un millésime extraordinaire »

Des producteurs sélectionnés, cette année encore, par Bertrand et Nathalie Jallerat, les

### INFO PLUS

**Patrimoine.** Trois confréries seront présentes sur le 16<sup>e</sup> marché de la Paulée : la confrérie des Falés de la terrine de Bonneval,

la confrérie des Fins gourmets euriétiens et la confrérie des vignes de Saint-Prest.



**DÉGUSTATION.** Le marché de la Paulée est chaque année, un moment convivial et familial.

emblématiques propriétaires du Grand Monarque, à Chartres - qui ont été primés pour leur carte des vins en 2018 - et par Nicolas Duclos, leur sommelier.

Selon Bertrand Jallerat, c'est l'occasion ou jamais de faire de bonnes affaires : « 2018 s'annonce comme un millésime extraordinaire. Selon les anciens, il n'y a pas eu trois fois un millésime comme celui-là depuis cinquante ans. Il y a de la quantité, un bel équilibre, des prix maîtrisés... Bref, les vignerons gardent chaque année des bou-

teilles spécialement pour la Paulée, 2018 est donc un millésime qu'il faut acheter. »

### Pierre Gagnaire le midi sur le marché

Le marché de la Paulée s'appuie chaque année sur une sélection de vignerons bien connus, qui reviennent régulièrement faire goûter leurs derniers millésimes à leurs clients chartrains, mais il a aussi vocation à mettre en avant les jeunes talents. « C'est l'un des fils rouges de ce marché », note Nathalie Jallerat.

Enfin, s'il était besoin de trouver une autre raison à se rendre sur ce marché, Bertrand et Nathalie Jallerat invitent les visiteurs à venir y rencontrer le chef deux fois triplement étoilé Pierre Gagnaire, - élu meilleur chef du monde par ses pairs en 2015 - qui est le parrain de cette 37<sup>e</sup> Paulée des vins de Loire. « Il sera présent sur le marché le midi », assurent-ils. ■

**Pratique.** 16<sup>e</sup> marché de la Paulée, dimanche 7 avril, de 10 à 17 heures, sous les halles de la place Billard. Entrée libre.

### → QUESTIONS À



#### PIERRE GAGNAIRE

Chef deux fois trois étoiles, parrain de la 37<sup>e</sup> Paulée

#### Comment êtes-vous devenu le parrain de cette 37<sup>e</sup> Paulée ?

L'été dernier, Sophie Brocas, la préfète d'Eure-et-Loir, qui est une amie très chère, m'avait invité à l'arrivée du Tour de France à Chartres. Bertrand et Nathalie Jallerat m'ont fait passer des moments très chaleureux. Ils m'ont parlé de la Paulée, m'ont proposé d'y participer. J'ai dit oui tout de suite. D'abord parce que ce sont des gens sympathiques. Ensuite parce que je trouve que c'est très bien réalisé, que tout est fait avec beaucoup de professionnalisme.

#### Vous semblez très enthousiaste.

Oui, c'est un grand plaisir. Chartres est une très belle ville. L'événement est sérieux, joyeux, professionnel, convivial. Bref, il symbolise pas mal d'expressions liées à ce qu'est le monde du vin.

#### Qu'évoquent, pour vous, les vins de Loire ?

La finesse, la rareté, la trouvaille, le plaisir à prix raisonnable, l'expression d'une région qui est belle.

#### Quel regard portez-vous sur le Grand Monarque ?

C'est une part de l'histoire de la ville. En province, tous ces établissements solides, sérieux comme celui-là sont des lieux magnifiques de vie. Ils sont l'expression de l'importance de notre métier de cuisinier.

#### Vous allez donc préparer le dîner de la Paulée.

Oui, nous ferons le menu complet. Je viendrai avec une brigade assez importante car il ne faut pas se rater. Je veux être à la hauteur des Jallerat qui s'investissent énormément dans cet événement. Croyez-moi, j'ai vu les vins qui sont choisis. C'est fait avec beaucoup d'intelligence.

Propos recueillis par Emmanuel Brun

## Les plats du dîner de la Paulée restent secrets

Le marché de la Paulée laissera place, en soirée, au dîner de la Paulée, un repas préparé, cette année, par le chef deux fois triplement étoilé Pierre Gagnaire.

Après de prestigieux invités comme Régis Marcon, Michel Troigros ou, l'an dernier, Thierry Marx, c'est, cette année, le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire qui sera le parrain de la 37<sup>e</sup> Paulée des vins de Loire. À ce titre, c'est lui qui préparera le traditionnel dîner de la Paulée, qui réunit 150 invités parmi lesquels les vignerons du marché de la Paulée, des restaurateurs, des journalistes... « Ce dîner est destiné à faire se rencontrer les



**ACCORD.** Dominique Perello, coordinateur du marché de la Paulée, Nicolas Duclos, sommelier du Grand Monarque, Nathalie et Bertrand Jallerat, propriétaires du Grand Monarque (de gauche à droite) dégustant le vouvray de François Pinon qui sera le premier vin servi lors du dîner de la Paulée.

professionnels, à créer des réseaux », résume Bertrand Jallerat, le propriétaire du Grand Monarque, qui accueille ce prestigieux repas. « Dès le mercredi, Pierre Gagnaire va nous envoyer cinq de ses employés, notamment son chef meilleur ouvrier de France et son boulangier pour commencer à préparer ce repas. » Un repas que Pierre Gagnaire et son équipe ont élaboré autour d'une sélection de vins de Loire mais dont les plats restent secrets. Tout juste sait-on que deux d'entre eux seront proposés en deux services. ■

Philippe Dubois  
philippe.dubois@centrefrance.com