

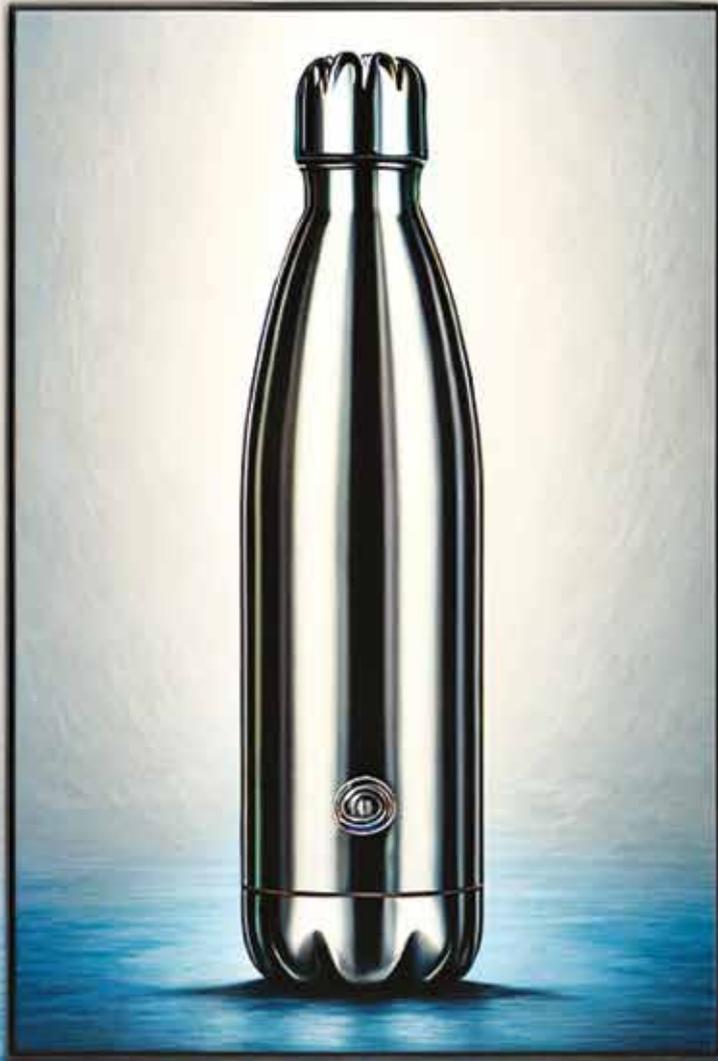
N° 12 - Saison 2024-2025

by MONARQUE

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



*Quand l'art et la gastronomie se rencontrent
dans une symphonie de saveur*



L'art d'offrir sa communication

**L'agence chartraine de communication par l'objet
Engagée pour vous accompagner
Engagée pour une communication durable
Engagée pour un message impactant
Engagée pour vous rendre unique**

L'art de transmettre votre message avec un cadeau qui porte vos valeurs



Edito



« Des goûts et des couleurs »

ans l'art comme en gastronomie, tout est une affaire de goût. Le goût de chacun se définit par sa propre histoire, ses rencontres et son environnement.

La rencontre avec Patrick Rougreau et l'arrivée du Punky Fish au Monarque a été un véritable coup de cœur. Un coup de cœur hérité de la Paulée et du merveilleux échange avec le Chef « hors-norme » Emmanuel Renaut du Flocons de sel à Megève, qui avait lui-même découvert et promu cet artiste.

Reflète de notre terroir local et de nos passions avec un clin d'œil à la mer, le Punky Fish a très vite été adopté par les collaborateurs. Une forme de présence, un « photo call » qui apporte épisodiquement des scènes de bonne humeur avec les clients mais aussi entre collaborateurs.

Incarnant la gastronomie, il porte aussi les couleurs et l'engagement quotidien des équipes dans une cuisine de goût et toujours plus responsable. C'est à la brasserie La Cour, maintenant sous la houlette de Thomas Parnaud, de rejoindre les engagements forts qui avaient été pris au Georges et au bistrot Racines.

Chef-artiste et dans la lignée de Pierre Gagnaire, la présence confirmée d'Alexandre Gauthier à la Paulée 2025, verra un nouvel artiste signer le menu de la 42^{ème} édition. Pourtant issu d'une maison de famille, Alexandre Gauthier a révolutionné le paysage gastronomique français par sa créativité culinaire mais en donnant naissance à un lieu inédit : « La Grenouillère ». A la fois singulier et sincère, à la fois élitiste et populaire, cet hôtel-restaurant ne ressemble à aucun autre. Il incarne juste magnifiquement son terroir et la personnalité de l'homme qui l'a créé.

Alors régalons nous de ces maisons de famille où gourmandise rime avec art.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de cette nouvelle édition et à très vite au Monarque.

Bertrand et 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

Sommaire

L'art et la gastronomie



- 7 Quand les yeux affolent les papilles
- 7 Pierre Gagnaire : un parcours créatif entre cuisine et art
- 8 La cuisine : tout un art !
- 9 Le « Punky Fish » de Patrick Rougereau, une rencontre artistique

Esprit Monarque



- 11 Clara et Paul, une collaboration inspirante
- 14 Le Georges, restaurant gastronomique
- 21 La brasserie La Cour
- 25 Le Madrigal, lounge bar
- 28 Spa et salon haute coiffure
- 33 Bistrot Racines
- 38 Collection Maison Blanche
- 43 Nos engagements durables

Notre agenda



- 46 Paulée des vins de Loire 2025 d'Alexandre Gauthier
- 48 Paulée des vins de Loire 2024 d'Emmanuel Renault
- 51 Un lieu d'exception pour vos évènements
- 52 Les Canons
- 53 À découvrir en exclusivité
- 54 Calendrier
- 56 Les rendez-vous La Cour
- 57 Les rendez-vous Le Georges
- 58 Animations Spa et Coiffure
- 59 Soirées culturelles
- 60 Soirées au théâtre
- 66 Infos réservations

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 cheffe :
Adeline Santerre

Ont participé à ce numéro :

Adeline Santerre
Laurent Gaullier,
Nos équipes et tous nos annonceurs
qui ont rendu possible cette édition.

Mise en page et Impression :
Imprimerie Chauveau
7 avenue Gustave Eiffel
28630 Gellainville



Parution Septembre 2024

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Septembrew 2024.

ISSN 2490-807X.

© photos : droits réservés,
Arnaud Lombard
Laurent Séminel

Swiss Life, des solutions *expertes*



- **Epargne & retraite**
- **Gestion de patrimoine intégrant une offre de banque privée**
- **Santé & prévoyance**
- **Assurance de biens**

Fabrice DROMARD - Agent Général
 06 86 21 11 21 - fabrice.dromard@rema-assurances
 5 rue Max Cousin - ZI du quai 28210 Nogent-le-Roi
 Orias 08046367

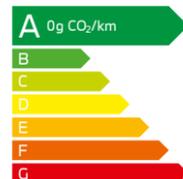


100% ÉLECTRIQUE

BMW CHARTRES
 14 RUE GILLES DE ROBERVAL
 ZONE ARCHEVILLIERS
 28630 NOGENT LE PHAYE
 02 37 880 880

BMW DREUX
 7 BOULEVARD DE L'EUROPE
 C.CIAL PLEIN SUD
 28500 VERNQUILLET
 02 37 38 94 20

The New = La nouvelle
 (1) BMW i4 eDrive40 : Consommation électrique en cycle mixte WLTP en kWh/100 km : 16,1-19,1 ; autonomie électrique, WLTP en km : 590. (2) Valeurs provisoires ; les valeurs manquantes n'étaient pas encore disponibles au moment de la clôture de la rédaction. (3) Les performances de recharge dépendent de l'état de charge, de la température ambiante, du profil de conduite individuel et de l'utilisation de consommateurs auxiliaires. Les autonomies indiquées sont liées au WLTP Best Case. Les temps de charge s'appliquent aux températures ambiantes de 23°C après un trajet précédent et peuvent varier en fonction du comportement d'utilisation. Les valeurs officielles de consommation de carburant, d'émissions de CO₂, de consommation électrique et d'autonomie électrique ont été déterminées selon la méthode de mesure prescrite et correspondent au VO (UE) 715/2007. Les données WLTP tiennent compte de tous les équipements en option dans une gamme (dans le cas présent, du marché allemand). Pour les véhicules homologués depuis le 01/01/2021, les données officielles se conforment uniquement à la WLTP. En outre, conformément au règlement UE 2022/195, les valeurs NEDC seront supprimées dans les certificats de conformité CE à partir du 01/01/2023. Vous trouverez de plus amples informations sur les méthodes de mesure NEDC et WLTP à l'adresse www.bmw.com/wltp.



Quand les yeux affolent les papilles

La gastronomie et l'art se rencontrent dans une fusion où créativité et émotion prennent vie à travers des plats uniques. Les chefs, véritables artistes, utilisent leurs techniques et ingrédients pour composer des œuvres culinaires qui ravissent les sens. Cette alliance entre esthétique et saveurs montre combien la cuisine peut devenir une véritable forme d'expression artistique.

Dans ce dossier, nous verrons à quel point ces deux domaines se mélangent harmonieusement.

Pierre Gagnaire : un parcours créatif entre cuisine et art



Pierre Gagnaire, chef cuisinier renommé et artiste dans l'âme, a toujours entretenu une relation intime avec l'art sous toutes ses formes.

Dès son plus jeune âge, Pierre Gagnaire est fasciné par la musique, notamment le jazz, qui continue d'accompagner son quotidien et d'influencer ses créations culinaires.

Amateur de belles photos et de peintures, Pierre Gagnaire porte un regard artistique sur tout ce qu'il entreprend. « J'ai l'œil qui frétille quand je vois une belle photo, une belle peinture. » Cet amour pour l'esthétique se reflète dans ses plats, où chaque détail compte.

La cuisine comme expression artistique

Pour Pierre Gagnaire, la cuisine n'est pas seulement un métier, c'est un moyen d'existence, une manière de laisser son empreinte. Il puise son inspiration dans les saisons, les produits frais qui arrivent, et dans les différentes cultures qu'il rencontre, de Tokyo à Paris en passant par New York.

Au début de sa carrière, Pierre Gagnaire accordait une grande importance à l'esthétique visuelle de ses plats, créant des visuels chocs pour impressionner ses clients. « Longtemps, l'esthétique a primé. Une belle assiette, c'était une belle assiette à regarder. » Cependant, avec le temps, sa perspective a évolué. Aujourd'hui, il privilégie le goût avant tout.

L'Art et la cuisine : une alliance naturelle

Pour Pierre Gagnaire, l'art représente la beauté, le repos ou encore la réflexion. C'est cette philosophie qu'il insuffle dans sa cuisine, créant des plats qui ne sont pas seulement délicieux mais aussi empreints de signification et de beauté. Son parcours créatif, mêlé de hasard et de plaisir, témoigne d'une quête perpétuelle d'innovation et d'expression artistique.

En fin de compte, la cuisine de Pierre Gagnaire se mange et se savoure, mais elle reste avant tout une œuvre d'art.



La cuisine : tout un art !

Imaginez un plat où chaque élément est disposé avec la précision d'un coup de pinceau sur une toile, où les couleurs éclatent et se marient harmonieusement pour éveiller les sens avant même la première bouchée. L'art de la gastronomie a évolué bien au-delà de la simple satisfaction des papilles ; il s'agit désormais d'une expérience esthétique totale où chaque détail compte.

Historique de la gastronomie artistique

La gastronomie a toujours été plus qu'un simple acte de se nourrir ; elle est profondément ancrée dans la culture et l'expression humaine. Dès l'Antiquité, les festins royaux mettaient en scène des présentations élaborées destinées à impressionner les invités.

Les techniques artistiques en cuisine

A l'instar de Thomas Parnaud, les chefs de restaurants étoilés sont reconnus pour leur capacité à innover et à créer des plats uniques. Comme un artiste peintre ou un musicien, un chef utilise ses ingrédients comme palette pour exprimer sa vision et son interprétation personnelle de la gastronomie. Un état d'esprit et une volonté au service d'une innovation constante au cœur de l'art culinaire, cherchant à surprendre et à émouvoir ceux qui vont déguster ses créations.

Esthétique et présentation : l'effet Waouh

La présentation des plats dans un restaurant étoilé est essentielle et fait partie intégrante de l'expérience culinaire. Chaque élément dans l'assiette est méticuleusement placé, non seulement pour valoriser les saveurs et textures mais aussi pour créer une œuvre visuelle. L'esthétique de la présentation cherche à éveiller les sens avant même la première bouchée, à l'instar d'une œuvre d'art qui cherche à provoquer une émotion avant même d'en comprendre le sens.

La photo d'un plat fait désormais partie intégrante des rituels d'un repas dans un restaurant gastronomique. Un souvenir « instagrammable », partagé et commenté d'adjectifs admiratifs voire dithyrambiques par notre entourage.

Expérience sensorielle : l'éveil des sens

La cuisine d'un restaurant étoilé est conçue pour offrir une expérience sensorielle complète, stimulant non seulement le goût, l'odorat, la vue mais aussi le toucher et l'ouïe. Cette capacité à jouer avec les sens, à les éveiller et à les mener dans une expérience unique et mémorable, est l'une des raisons pour lesquelles la gastronomie est considérée comme une forme d'art.

Émotion et transmission : créer des souvenirs.

Enfin, l'art culinaire, comme toutes les formes d'art, a le pouvoir de transmettre des émotions, de raconter des histoires et de connecter les gens à des souvenirs, des lieux ou des traditions. Un plat peut évoquer la nostalgie, la joie, la surprise ou l'émerveillement, créant un lien émotionnel fort entre le chef, l'endroit et le convive.

Dans cette société en perpétuel mouvement et en constante dématérialisation, se retrouver assis à une table n'est -elle pas la meilleure façon de communiquer de vive voix, d'échanger, de partager ?



Le « Punky Fish » de Patrick Rougereau, une rencontre artistique

Depuis le printemps 2024, le « Punky Fish » trône avec élégance dans le hall d'entrée du Grand Monarque. Cette œuvre d'art a été choisie comme symbole de la 41^{ème} édition de la Paulée des vins de Loire, inspirant ainsi le thème central de ce 12^{ème} numéro du magazine axé sur l'art. Patrick Rougereau, l'artiste à l'origine de cette création audacieuse, excelle à la fois en sculpture et en photographie culinaire, collaborant étroitement avec des chefs étoilés. Le « Punky Fish » illustre ainsi parfaitement la fusion harmonieuse entre art contemporain et haute gastronomie. Découvrons ensemble l'univers fascinant de Patrick Rougereau.

Pouvez-vous nous présenter brièvement votre œuvre d'art le « Punky Fish » et nous parler de cette création ?

Le 'Punky Fish' est une œuvre qui trouve ses racines dans la photographie, mon domaine de prédilection depuis plusieurs années. Initialement, c'est une création photographique : un poisson réel agrémenté de plumes qui, sous l'effet de l'humidité, s'est ébouriffé de manière saisissante. Cette capture visuelle a ensuite inspiré une exploration plus profonde en trois dimensions, intégrant un aspect punk pour son côté rebelle et audacieux. C'est ma première sculpture en bronze.

Quel est le processus créatif derrière le « Punky Fish » et

comment la photographie influence-t-elle votre travail sculptural ?

Toutes mes œuvres commencent par la photographie. C'est le fil conducteur qui guide mes explorations, créations artistiques. Chaque détail, chaque texture capturée par mon objectif devient une source d'inspiration pour mes sculptures. Ce processus



authentique est essentiel pour capturer la vie et l'essence même de mes créations.

Vous mentionnez avoir travaillé avec des marques prestigieuses telles que Porsche. Comment ces collaborations influencent-elles votre art ?

Travailler avec des marques renommées comme Porsche, par exemple, représente pour moi une synergie naturelle. Nous partageons des valeurs communes telles que la performance, le prestige et l'innovation.

J'ai souhaité associer la vitesse et le mouvement en créant le design de cette Porsche, inspiré de ma sculpture « Punky », j'ai cherché à briser les conventions et à donner cette impression de vitesse même à l'arrêt.

Les différentes collaborations que je développe avec des marques de luxe, me permettent de découvrir de nouveaux terrains de jeux, d'appréhender des savoir-faire artisanaux passionnants et d'explorer le travail de nouvelles matières.

Vous travaillez en couple, quelle est votre organisation et quel est le rôle de chacun ?

Le rôle de Fanny est capital, tout d'abord, dans la production de mes réalisations, son avis est important et nous échangeons beaucoup sur mes projets, c'est un travail d'équipe.

Son regard, son analyse sur

mes créations me rassurent car comme beaucoup d'artistes, je doute toujours et, même, si ce doute permet d'avancer, l'avoir à mes côtés est, pour moi, une force. J'ai besoin de sérénité et de « faire le vide » dans ma tête pour pouvoir imaginer des créations.

Fanny est le pilier sur lequel je peux me reposer en toute confiance, elle gère les relations avec nos galeries d'art, les relations presse, l'organisation de mes expositions, la communication et tout ce qui fait le quotidien d'une entreprise, un véritable « couteau-suisse » !

Elle ne s'imisce jamais dans mes idées en amont, car beaucoup de mes meilleures idées sont celles qui cassent les conventions et vont à l'encontre des attentes. Il est, pour moi, très difficile de faire comprendre mon intention créative, je vais toujours au bout de mon idée et une fois réalisée nous échangeons ensemble sur le résultat pour le valider ou la faire évoluer, formant ainsi un vrai duo dans notre processus artistique.

La relation entre l'art et la gastronomie est souvent complexe et fascinante. Comment votre travail artistique s'intègre-t-il avec les expériences culinaires des grands chefs étoilés ?



« Notre chance est de collaborer avec des chefs qui sont eux-mêmes des artistes passionnés », souligne Fanny. C'est une rencontre entre deux formes d'art, une émulation créative où les sensibilités artistiques se rencontrent et s'enrichissent mutuellement.

Pouvez-vous nous donner des exemples concrets de collaborations passées avec des chefs ? Comment votre art a-t-il influencé ou été influencé par leur cuisine ?

J'ai le privilège de collaborer avec Pierre Hermé, célèbre pâtissier. Lors de notre première collaboration, Pierre Hermé

m'a accordé une grande liberté artistique en me disant : « Si je veux du Patrick Rougreau, je te laisse faire. »

Mon objectif était de capturer non seulement la beauté des créations de Pierre Hermé mais aussi de traduire visuellement son univers unique et créatif pour la décoration de ses boutiques.

Notre collaboration s'étend à divers projets et m'inspire continuellement. Elle me permet de repousser mes limites artistiques tout en respectant l'essence et l'excellence du travail de Pierre Hermé. C'est une véritable fusion de deux formes d'art.



Portraits croisés

Clara et Paul, une collaboration inspirante

Clara Nowak

Clara, âgée de 24 ans, incarne parfaitement cet engagement au sein de l'équipe de réception du Grand Monarque depuis trois ans.

Pouvez-vous nous raconter votre parcours et ce qui vous a menée au Grand Monarque ?

Je suis originaire de Chartres et j'ai étudié au Lycée Marceau. Par la suite, j'ai suivi un BTS en relation client et digitalisation à Paris pendant deux ans, mais ce domaine ne m'a pas vraiment convaincue. C'est alors que, presque par hasard, j'ai postulé au Grand Monarque. Je ne m'attendais pas à être retenue, mais étant Chartraine, cet établissement m'a toujours fasciné, comme beaucoup de gens d'ici. Voilà maintenant trois ans que j'ai le plaisir de travailler dans cette Maison.

Au fil du temps, j'ai développé une véritable passion pour l'hôtellerie. Ce que j'apprécie le plus, c'est le contact humain et la satisfaction de pouvoir offrir à nos clients une expérience inoubliable.

Pouvez-vous nous décrire en quoi consiste votre travail ?

Mon travail consiste à m'assurer que chaque client passe un séjour des plus agréables au Grand Monarque. Dès qu'un client exprime le souhait de venir, je l'accompagne dans toutes les étapes de son séjour, y compris après son départ. Mon rôle est de répondre à toutes ses demandes et requêtes pour que son expérience soit parfaite. J'accueille chaleureusement les clients, les conseille sur les meilleures activités à faire en ville et les restaurants à découvrir.

Comment travaillez-vous avec Paul ?

Je travaille en étroite collaboration avec Paul. Notre relation professionnelle repose sur

une communication constante, ce qui facilite grandement notre travail et renforce notre soutien mutuel. Nous nous tenons informés des détails importants concernant nos clients, comme leurs anniversaires, afin de leur offrir une expérience personnalisée. Nous échangeons régulièrement des retours sur nos interactions avec les clients, ce qui nous permet d'améliorer constamment notre service.

D'après vous, quelle est la perception que vos collègues ont de vous ?

Je pense que mes collègues me voient comme une personne disponible. Chaque fois qu'ils ont besoin d'aide, j'essaie d'être là pour eux autant que possible. On me décrit également comme quelqu'un de souriant et toujours de bonne humeur.

Quelle est votre citation ou mantra préféré et pourquoi vous inspire-t-il ?

Ma citation préférée est celle de Pierre Corneille : « Dans le bonheur d'autrui, je cherche mon bonheur ». Cette citation m'inspire profondément car elle souligne l'importance de l'empathie et du service envers les autres.



Paul Depreux



En tant que maître d'hôtel au restaurant Le Georges, Paul allie avec brio son savoir-faire et son engagement envers le service exceptionnel.

Pouvez-vous nous raconter votre parcours et ce qui vous a mené au Grand Monarque ?

Mon parcours professionnel a commencé avec une passion pour l'hospitalité et la gastronomie. Après un baccalauréat général, j'ai intégré l'École Hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines pour une année de mise à niveau et un BTS en management en hôtellerie restauration. Un stage au Grand Monarque, notamment au restaurant Le Georges, a renforcé mon intérêt pour le service. J'ai ensuite obtenu une licence et un master en management du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Pendant la pandémie, j'ai géré une épicerie avec trois collègues, ce qui a accéléré ma progression au Grand Monarque. J'y ai gravi les échelons de commis de salle à chef de rang, avant de devenir assistant maître d'hôtel en septembre 2023, puis maître d'hôtel en juin 2024. Depuis mon premier stage en avril 2018, cela fait maintenant six ans que je fais partie de cette maison.

Pouvez-vous nous décrire en quoi consiste votre travail ?

Mon travail consiste à superviser et manager l'équipe des commis de salle. Mon objectif principal est de m'assurer que chaque client bénéficie d'une expérience exceptionnelle, que ce soit avant, pendant ou après leur repas. En plus de veiller au bon déroulement du service quotidien, je suis également chargé de l'organisation et de la gestion des événements spéciaux qui se déroulent

au restaurant Le Georges. Mon rôle est donc polyvalent, combinant à la fois des responsabilités de gestion d'équipe et une attention constante à la satisfaction des clients et à la qualité du service.

Comment travaillez-vous avec Clara ?

Avec Clara, notre collaboration est étroitement axée sur le débriefing quotidien de l'expérience client, que ce soit à l'hôtel ou au Georges. Nous échangeons beaucoup, que ce soit sur les aspects positifs ou négatifs, dans le but constant d'améliorer notre service. Notre relation professionnelle repose sur une compréhension mutuelle de nos rôles respectifs, ce qui facilite notre collaboration. Nous sommes capables de travailler en harmonie et de nous soutenir mutuellement, formant ainsi un lien solide entre nos deux services.

D'après vous, quelle est la perception que vos collègues ont de vous ?

Selon moi, mes collègues me perçoivent comme quelqu'un de toujours de bonne humeur. J'attache une grande importance au bien-être de chacun, et cela me frustre lorsque quelqu'un ne se sent pas bien. J'essaie alors de trouver les mots pour redonner le sourire à cette personne. Tout en maintenant une ambiance positive, je m'efforce également de rester professionnel dans toutes les situations.

Quelle est votre citation ou mantra préféré et pourquoi vous inspire-t-il ?

Ma citation préférée, « Le bonheur est dans la cuisine » de Paul Bocuse, résonne en moi. Chaque fois que j'entre dans la cuisine et que je la lis, cela me rappelle l'importance de ce lieu où naissent les plats qui ravissent nos clients.



DOMAINES DE COMPÉTENCES :

- Travaux neufs et rénovations chez les particuliers
- Vidéosurveillance - Alarme intrusion
- Portails motorisés - Borne de recharge de véhicule
- Chauffage, VMC
- Installation, entretien et maintenance industrielle
- Câblage informatique - Éclairage sportif
- Contrôle d'accès - Régulation - Domotique.

L.T.E. SARL

Tél. 02 37 34 07 88

10 rue Georges Charpak BP81073

28302 Mainvilliers cedex

contact@lte.fr

www.lte.fr

PAINS - VIENNOISERIES - PÂTISSERIES - SNACKING À TOUTE HEURE - 7 JOURS/7



BOULANGERIE-PÂTISSERIE
GRAND FAUBOURG
CHARTRES

Personnalisez
vos pains !
à votre image

MOULINS
VIRON

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



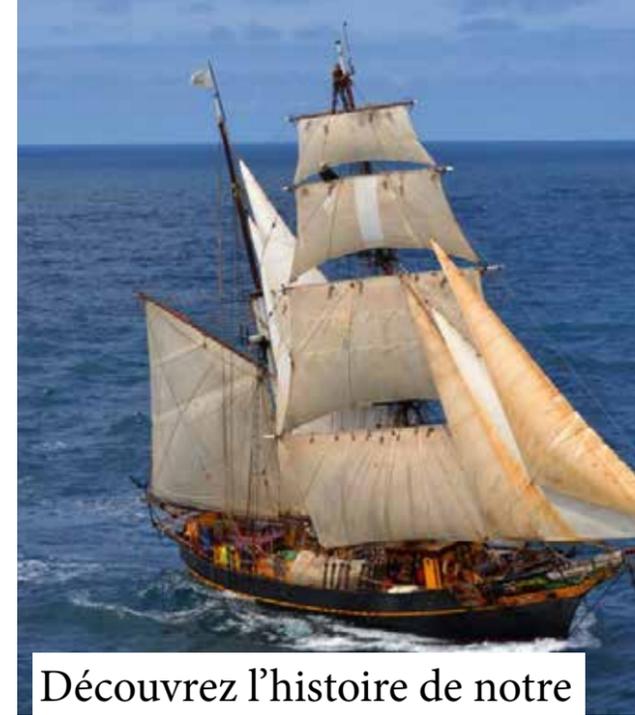
Chaque 1^{er} mercredi du mois : les droits de bouchon offerts au Georges

Le Georges est ravi de vous inviter à une journée exceptionnelle chaque premier mercredi du mois. Cette journée, dédiée aux amateurs de vin et de gastronomie, est une opportunité rare de marier vos vins préférés aux créations culinaires de notre chef.

Les droits de bouchon offerts au Georges

Pour ces occasions spéciales, le Georges vous offre les droits de bouchon. Apportez vos propres bouteilles de vin et laissez notre équipe de sommeliers vous guider dans l'art de l'accord mets-vins. Vous aurez ainsi la liberté de définir vos propres associations, créant une expérience culinaire sur mesure, parfaitement adaptée à vos goûts et à vos bouteilles favorites.

** A l'exception du mercredi 1er janvier
Pour participer à ces journées il est nécessaire de réserver au 07 65 26 73 37 ou sur notre site : www.legrandmonarque.fr*



Découvrez l'histoire de notre café : une odyssée artistique

À Bord du « Tres Hombres » : le voyage vers la Colombie

Notre café, tel un trésor convoité, nous arrive depuis les lointaines contrées de Colombie à bord du « Tres Hombres », un majestueux voilier qui incarne l'esprit de l'aventure et de la durabilité. Mais l'histoire de notre café ne s'arrête pas là. Elle se mêle à celle du rhum « La Favorite » de la Martinique. Un mariage de saveurs qui transcende les frontières et les océans.

Le rituel de la torréfaction : l'art de révéler les saveurs

À chaque arrivée du « Tres Hombres », c'est une célébration de l'art de la torréfaction qui se prépare. Les grains sont confiés aux mains expertes de la Brûlerie Chartraine. Tel un peintre devant sa toile, le torréfacteur ajuste les températures avec précision, révélant ainsi toute la palette aromatique du café colombien.

Le Café « 100% Arabica » : une ode à la douceur et à la fraîcheur

Ce café offre une douceur incomparable et des arômes subtils évoquant les paysages de Colombie. Peu torréfié, il conserve fraîcheur et vivacité, offrant une expérience délicate. 100% Arabica, il est le fruit d'une collaboration entre hommes et nature, chaque grain racontant une histoire, chaque gorgée éveillant les sens.



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

PLUS DE 90%
DE PRODUITS ÉCO-LABELLISÉS

...
PLUS DE 40 ANS
D'EXPÉRIENCE

ENTREPRISE
ENGAGÉE

CONTACT

02 36 67 00 79

nettoyage2001@orange.fr
19-21 avenue Gustave Eiffel • B 9
28630 Gellainville

www.groupe-saturne.fr

Labellisé



RSE Positive
labellucie.com





Thomas Parnaud est un véritable hymne à la richesse des terroirs locaux, alliant avec subtilité tradition et création. Les produits du marché sont à l'honneur, magnifiés par le savoir-faire de la brigade en cuisine. Des gambas des pays de la Loire au caviar de Sologne, en passant par le pithiviers de colvert et foie gras du Perche, chaque plat raconte une histoire de terroir. Le tout avec un service irréprochable sous la houlette de Christophe Vuillard qui vient parfaire cette expérience gastronomique.

Le Georges : toujours au firmament de la gastronomie avec son Étoile Michelin

Depuis 2009, Le Georges brille au firmament de la gastronomie, conservant avec fierté son étoile au Guide Michelin. Cette distinction prestigieuse n'est pas seulement le fruit d'une excellence passagère, mais le symbole d'un héritage culinaire profondément ancré dans l'histoire de l'établissement. Ce succès est le résultat du travail de toute une équipe dévouée.

Avant l'arrivée du chef Thomas Parnaud, qui a su maintenir l'étoile avec brio, Christophe Vuillard, directeur de salle, et Nicolas Duclos, chef sommelier, jouaient déjà un rôle crucial dans la renommée de l'établissement.

Aujourd'hui, cette tradition se perpétue.

La carte imaginée par le chef

Mais la magie ne s'arrête pas là. Le Georges séduit également par l'une des plus belles sélections de vins de Loire et de grands crus français, choisie avec soin par notre chef sommelier Nicolas Duclos, avec une carte comportant pas moins de 3000 références. Un véritable voyage œnologique où les trésors viticoles de la région sont à l'honneur.



Christophe Vuillard, directeur des restaurants du Grand Monarque, nommé pour le titre de directeur de salle de l'année 2024 par le Gault et Millau

En novembre 2023, Christophe Vuillard, notre directeur des restaurants, a été honoré par une nomination parmi les quatre finalistes, sélectionnés parmi 4 000 candidats, pour le titre de directeur de salle de l'année 2024 par le célèbre guide gastronomique Gault et Millau.

L'excellence du service en salle

Avec vingt-sept ans de carrière au Grand Monarque, Christophe Vuillard incarne l'excellence du service en salle. Sa nomination par le Gault et Millau est une reconnaissance méritée de son dévouement et de son expertise dans l'art de recevoir. Nos clients continueront de bénéficier de son accueil chaleureux et de son service impeccable, tandis que la profession tout entière gagne à s'inspirer de son engagement à transmettre son savoir aux nouvelles générations.

Un modèle de dévouement et de passion pour son métier, un exemple pour tous ceux qui aspirent à exceller dans le monde de la restauration.

Chef d'orchestre de l'art culinaire et de l'hospitalité

Christophe Vuillard a commencé son aventure chartraine en septembre 1996. Il a commencé par prendre en charge la partie commerciale. C'est en 2002, qu'il devient directeur du restaurant gastronomique Le Georges, avant d'être nommé directeur des restaurants du Grand Monarque.

La nomination de notre directeur par le Gault et Millau est d'autant plus impressionnante qu'elle le place aux côtés de personnalités éminentes de la restauration comme Claire Sonnet du restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris à Monaco, Jessica Chelala du restaurant La Pomme d'Api à Saint-Pol-de-Léon, et Thierry Pruvot du restaurant Le Pré Catelan à Paris.

Réagissant à cette nomination, Christophe a exprimé sa surprise : « Je ne m'y attendais pas. En septembre 2023, j'ai reçu un mail du Gault et Millau qui me demandait de leur envoyer une photo. Trois jours plus tard, un autre message m'annonçait que je faisais partie des quatre sélectionnés parmi 4.000 directeurs de salle. C'est une énorme surprise. »



DEJOIE
COUVERTURE



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

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

Éveillez vos papilles avec nos menus déjeuner à partir de 52€

Au Georges, nous croyons fermement que la gastronomie ne devrait pas être réservée uniquement aux grandes occasions. C'est pourquoi nous avons créé nos menus déjeuner, une expérience culinaire exquise à savourer même pendant les jours de travail les plus chargés. Avec des formules pensées pour allier rapidité, qualité et plaisir, nous vous invitons à éveiller vos papilles sans compromettre votre emploi du temps.

Des formules adaptées à vos besoins

Nos menus déjeuner débutent à partir de 52€ seulement, offrant ainsi une option abordable pour un repas gastronomique. Pour une expérience complète, optez pour notre menu Impromptu à 65€, comprenant une entrée, un plat principal et un dessert

soigneusement sélectionnés.

Si vous préférez une option plus légère, notre formule à 52€ vous offre la flexibilité de choisir entre une entrée suivie d'un plat ou un plat accompagné d'un dessert.

Une parenthèse gastronomique lors de vos repas d'affaires

Que vous organisiez un déjeuner d'affaires ou simplement une pause bien méritée avec vos collègues, nos menus déjeuner sont l'option idéale pour impressionner vos invités tout en restant fidèle à votre emploi du temps chargé. Offrez-vous le luxe d'un repas gastronomique même pendant vos rendez-vous professionnels, et laissez nos plats raffinés et notre service attentif ajouter une touche d'élégance.



Notre restaurant est ouvert du mercredi au samedi pour le déjeuner, vous offrant ainsi une pause gastronomique bienvenue au milieu de votre journée. Notre restaurant vous accueille également en soirée du mardi au samedi, vous invitant à découvrir la magie d'une cuisine raffinée à tout moment de la semaine.

Interview

Plongez dans l'univers captivant de la gastronomie en faisant la connaissance de Quentin Rivasseau.



en cours de service. Mon rôle est aussi de m'assurer que les plats sont préparés et présentés selon les normes établies. En tant que bras droit de Thomas Parnaud, je le seconde dans toutes ses tâches et contribue à l'élaboration de la nouvelle carte.

Que dit votre équipe de vous ?

Mon équipe me décrit comme une personne très attentive à leurs demandes. En tant que responsable, je montre l'exemple par mon engagement, mon dévouement et mon attitude positive.

Quelles sont les qualités essentielles pour vous pour être un bon cuisinier ?

La passion est la pierre angulaire de tout succès en cuisine. Le désir de faire plaisir aux gens est essentiel. La patience, la créativité, le sens de l'organisation et la capacité à travailler sous pression sont indispensables pour exceller dans ce domaine exigeant.

Pensez-vous que la cuisine puisse être considérée comme un art ?

Pour moi, la cuisine est indéniablement un art, surtout dans le domaine gastronomique. Chaque assiette est conçue avec une rigueur artistique, où chaque détail compte. La présentation est aussi importante que le goût, chaque plat étant une œuvre d'art éphémère.

Avec plus de 15 ans d'expérience derrière les fourneaux malgré sa petite trentaine d'années, Quentin évolue aux côtés de Thomas Parnaud en tant que second du chef au Georges. Dans cette entrevue, partons à la découverte du parcours inspirant et des ambitions d'un talent prometteur qui réinvente les standards de la cuisine gastronomique.

Quel est votre parcours ?

Avant de rejoindre les cuisines du Georges, j'ai évolué pendant 17 ans dans le monde de la restauration, d'abord en salle puis en cuisine. J'ai débuté ma carrière en tant que serveur, avec un CAP service. J'ai travaillé deux ans en salle avant de me tourner vers la cuisine. Mon objectif initial était de monter ma propre société, ce qui m'a conduit à apprendre les bases de la cuisine. Au fil du temps, j'ai réalisé la richesse de ce métier et j'ai décidé de continuer dans cette voie. J'ai exploré divers styles de cuisine, comme la charcuterie, les bistrotis et le secteur du traiteur. Depuis plus de trois ans, je fais partie de l'équipe du Grand Monarque, et plus particulièrement du Georges, où je continue d'approfondir ma passion pour la cuisine.

Que signifie être second du chef ?

Il s'agit de prendre les rênes en l'absence du chef, de superviser les opérations quotidiennes, de gérer le personnel et de résoudre les problèmes



LA DIFFÉRENCE À LA CARTE !

Découvrez le nouveau catalogue Premium Transgourmet : **700 produits qui donnent de l'identité à vos cartes !**

Un concentré de produits rares qui s'adressent à tous les chefs soucieux de proposer à leur clientèle des produits différents : épices, viandes de race, fromages de montagne, charcuteries du Pays Basque, italiennes, espagnoles, produits artisanaux du Japon...

PRODUITS PREMIUM



À retrouver en ligne sur [transgourmet.fr](https://www.transgourmet.fr) ou en flashant ce code

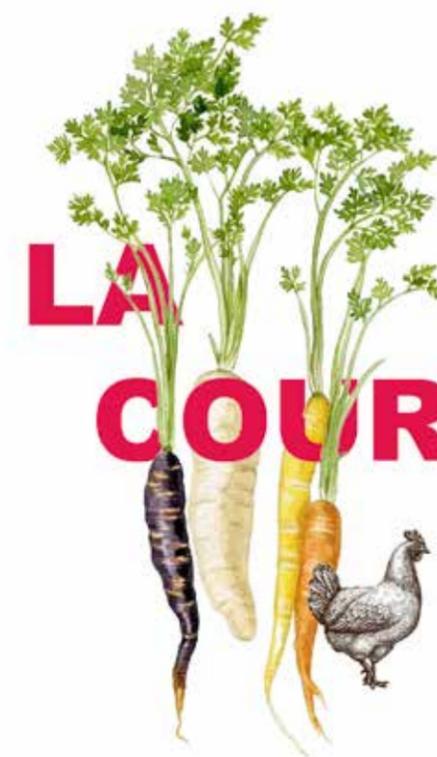
- FROMAGES
- PLATEAUX
- RACLETTE/FONDUE
- PIECE MONTEE DE FROMAGES
- VINS/CHAMPAGNES
- OPINEL
- CAVIAR
- PRODUITS DU SUD OUEST



FERME SAINTE SUZANNE
 4 rue de la pie
 Chartres
 0237218824
 contact@fermesaintesuzanne.fr
 www.fermesaintesuzanne.fr



FERME SAINTE SUZANNE
 FROMAGERIE
 Sandrine et Richard Hamel
 CHARTRES



Une nouvelle ère gastronomique signée Thomas Parnaud

Une nouvelle ère culinaire se lève sur la brasserie La Cour, avec le chef étoilé Thomas Parnaud.

Avec une carte fraîchement conçue, une vaisselle raffinée et une ambiance repensée, La Cour invite ses convives à découvrir une nouvelle expérience culinaire, mettant en avant les produits de saison et locaux.

La transformation culinaire au cœur de La Cour valorise le savoir-faire local grâce à une collaboration avec une trentaine de producteurs régionaux. Cette initiative, se traduisant ainsi par une carte célébrant la diversité des terroirs environnants.

Sous la direction de Thomas Parnaud et son équipe, La Cour s'engage à renouveler régulièrement sa carte, assurant une expérience culinaire en constante évolution, en harmonie avec les cycles naturels.

En résumé, la nouvelle carte de La Cour ne se limite pas à une simple mise à jour gastronomique. Elle incarne une véritable ode à la tradition, à la créativité et à l'engagement envers la communauté locale. Chaque bouchée offre une expérience culinaire, racontant une histoire de passion et de terroir.



Fermetures Euréliennes

Créons sur-mesure votre cadre de vie



Bois, menuiseries PVC, aluminium, portes d'entrée, porte de garage, volets roulants & battants, portails & clôtures, store banne, alarme, service dépannage

*Fermetures Euréliennes
 les fermetures qui vous conviennent !*

2 rue Charles Coulomb 28000 Chartres
 02.37.26.43.81 - contactFE@fermetures-eureliennes.com
 www.fermetures-eureliennes.fr

JANNEAU
 menuisier créateur



Une touche artistique subtile

Au-delà de son engagement envers la gastronomie locale, La Cour n'oublie pas l'importance de l'art dans l'expérience culinaire. En effet, dans cet élan de renouveau, la brasserie a également choisi de mettre en avant des éléments artistiques subtils, apportant une dimension esthétique supplémentaire à l'ensemble.

Les nouvelles assiettes, par exemple, ne se contentent pas d'être de simples supports pour les délices culinaires ; elles deviennent des toiles où se dessinent les compositions inspirées du chef. De même, l'ambiance repensée de La Cour invite à une déambulation visuelle, où chaque détail, qu'il s'agisse d'une œuvre accrochée au mur ou d'une pièce de mobilier soigneusement sélectionnée, contribue à créer une atmosphère envoûtante et immersive.

Ce qui rend l'expérience artistique à La Cour encore plus unique, c'est que les tableaux exposés changent régulièrement. La brasserie met en avant des artistes locaux et nationaux, offrant ainsi une plateforme dynamique pour la découverte de nouveaux talents.



La brasserie : 25 ans d'excellence culinaire et de convivialité

Cette année, notre brasserie emblématique, célèbre son 25^e anniversaire. Depuis son ouverture en 1998, La Cour a su évoluer et se réinventer, tout en restant fidèle à l'esprit convivial et chaleureux qui en fait un lieu incontournable.

Les débuts de La Cour

L'aventure commence en 1998 lorsque Nathalie et Bertrand prennent les rênes du Grand Monarque et décident de créer un nouveau point de restauration au Madrigal. À cette époque, le Madrigal était un bar où les clients pouvaient se retrouver pour prendre un verre. Les cuisines étaient situées au sous-sol et une activité traiteur était également en place.

L'évolution de La Cour

En décembre 2008, après presque un an de travaux, La Cour ouvre ses portes au coeur de l'établissement. Depuis lors, elle peut accueillir

entre 90 et 100 couverts. Dès le départ, l'accent est mis sur une cuisine de qualité avec toujours au menu un plat et une entrée du jour accompagnés de son dessert.

La Cour a constamment suivi les tendances culinaires. Avec Benoit Cellot à la tête pendant près de 14 ans, des plats plus audacieux et canailles ont fait leur apparition. Aujourd'hui, Thomas Parnaud, assisté de Cyril Postel, propose une nouvelle carte à chaque changement de saison, mettant en avant des produits locaux.

Les nouveautés et l'avenir de La Cour

Pour célébrer ses 25 ans, La Cour a subi quelques réaménagements. La décoration a été revisitée avec l'ajout d'une table haute notamment. En cuisine, l'accent a été mis sur les producteurs locaux avec des plats simples mais parfaitement exécutés, composés d'une viande ou d'un poisson, d'une sauce et d'une garniture.

Choisissez B2Ei pour poser votre borne électrique et bénéficier d'un accompagnement complet pour vos projets énergétiques : ombrières, production photovoltaïques, stockage, gestion d'énergie.

IRVE



Bénéficiez de l'expertise B2Ei et de notre offre sur mesure pour la mise en place de votre projet d'électromobilité. À vos marques, prêt, chargez !



Expert en armoires électriques & solutions connectées

www.b2ei.com
02 37 24 08 59
contact-ibypi@b2ei.com
.../company/b2ei-chartres
3 rue Réaumur - 28000 CHARTRES



Rencontre avec Cyril Postel, sous-chef à la brasserie La Cour



Rencontrez Cyril Postel, qui du haut de ses 29 ans occupe déjà le poste de premier sous-chef à la brasserie La Cour. En tant que bras droit de Thomas Parnaud, promu chef de la brasserie La Cour en mai 2024, Cyril apporte son savoir-faire et sa passion inébranlable pour la cuisine.

Quel est votre parcours ?

J'ai débuté ma formation en obtenant un bac professionnel en hôtellerie et restauration au lycée Haute Follis à Laval. Après l'obtention de mon diplôme, j'ai commencé ma carrière chez un traiteur. C'est en septembre 2013 que j'ai rejoint l'équipe du Grand Monarque. Au fil des années, j'ai gravi tous les échelons travaillant aux côtés des chefs Benoit Cellot et Romain Baudron. Aujourd'hui, j'ai l'honneur d'occuper le poste de premier sous-chef à la brasserie La Cour, un rôle qui me permet d'agir en tant que bras droit du chef Thomas Parnaud.

Que dit votre équipe de vous ?

Mon équipe me décrit comme quelqu'un de très sérieux et profondément investi dans mon travail. Je suis attentif aux moindres détails et je m'efforce de maintenir des normes élevées à chaque étape du processus de préparation des plats. De plus, ma capacité à écouter attentivement les membres de mon équipe est quelque chose que je prends très au sérieux. Je crois fermement que la communication ouverte et la collaboration sont essentielles pour assurer le bon fonctionnement d'une cuisine.

Comment voyez-vous l'évolution de la gastronomie dans les prochaines années ?

Nous verrons probablement une augmentation de l'utilisation d'ingrédients provenant de sources locales et durables, ce qui reflète la tendance croissante vers une cuisine plus écologique et responsable. Je pense aussi que la demande pour des options végétariennes et même vegan continuera de croître.

Quelle importance accordez-vous à l'esthétique des plats ?

L'esthétique des plats revêt pour moi une grande importance. Elle constitue la première impression que le client reçoit lorsqu'il découvre son assiette, et elle joue un rôle crucial pour stimuler son appétit. Lorsqu'une assiette est présentée avec soin et élégance, cela suscite immédiatement l'intérêt et l'envie de déguster ce qui se trouve devant soi. Pour moi, chaque plat doit être une œuvre d'art culinaire, où les couleurs, les textures et les formes se combinent harmonieusement pour offrir une expérience visuelle aussi plaisante que gustative. L'esthétique des plats est bien plus qu'un simple détail, c'est une composante essentielle de l'expérience culinaire.

Quelles sont les qualités essentielles pour vous pour être un bon cuisinier ?

Selon moi, les qualités essentielles pour être un bon cuisinier sont avant tout la passion et l'amour pour la cuisine. Il est primordial d'être passionné par ce métier, de toujours chercher à découvrir de nouvelles saveurs et de rester curieux.



La nouvelle tendance des cocktails sans alcool : quand l'art de la mixologie rencontre la créativité

Les cocktails sans alcool, aussi appelés mocktails, gagnent en popularité et s'imposent comme une tendance majeure dans le monde de la mixologie. Cette évolution reflète un changement plus large vers des modes de vie plus sains et équilibrés, où le plaisir de boire un cocktail ne rime plus nécessairement avec alcool.

L'évolution des saveurs au fil des saisons

Dans notre établissement, la carte de mocktails est bien plus qu'une simple liste de boissons sans alcool. C'est une œuvre d'art en perpétuelle évolution, conçue pour éveiller les sens et surprendre le palais.

Chaque saison apporte son lot de nouvelles créations, où les fruits frais de l'été côtoient les épices chaudes de l'hiver. Des notes florales délicates du printemps aux saveurs réconfortantes de l'automne, notre carte de mocktails reflète la richesse et la

diversité des saisons.

Une demande croissante pour les cocktails sans alcool

Au Madrigal, nous avons constaté une augmentation significative de la demande pour les mocktails. En effet, près de 40% de nos cocktails vendus sont sans alcool, témoignant de l'engouement croissant pour ces créations innovantes et délicieuses.

Un hommage à l'art de la mixologie

Pour nous, chaque mocktail est une œuvre d'art en soi, où les

saveurs s'entremêlent pour créer une symphonie de goûts et de textures. Mais l'expérience ne s'arrête pas là. La présentation est tout aussi importante que le goût. Ainsi, chaque mocktail est servi dans un verre soigneusement choisi et décoré avec créativité.

Des tranches de fruits frais flottant à la surface, des herbes aromatiques délicatement disposées sur le rebord du verre, ou encore des fleurs comestibles délicates ajoutant une touche de couleur et de sophistication, chaque détail de la décoration du verre est pensé pour éveiller les sens et émerveiller.





La nouvelle décoration du Madrigal : une œuvre entre tradition et modernité

Le Madrigal, a récemment fait peau neuve avec une décoration raffinée et élégante. Tel un tableau vivant, le Madrigal marie subtilement tradition et modernité, invitant chaque visiteur à une immersion sensorielle unique.

Un style « Life Style » alliant élégance et confort selon ses inspirations Nathalie Jallerat a choisi d'apporter 2 grands changements à l'institution chartraine qu'est le « Madrigal ». La transformation de l'arrière bar en une bibliothèque-vitrine monumentale et la création d'un deuxième bar plus intime offrant une réserve de spiritueux mise en scène dans de magnifiques boiseries. Ce nouvel espace, chaleureux et cosy, invite à la détente avec ses bibliothèques remplies de livres accessibles à la clientèle, explorant des

thèmes tels que la culture, la cuisine, l'art de la table à la française et le voyage.

Les travaux se sont déroulés en 2 temps pour garantir l'accès au bar. Fidèle à ses habitudes, Nathalie travaille toujours avec les acteurs du bâtiment locaux et fait les choix décoratifs avec Raphaëlle Ferrand (mise en valeur). Le Madrigal s'est ainsi paré de papiers peints Pierre Frey « Tarangire » des peintures « Ressources » de magnifiques bibliothèques de Bar réalisées par la Menuiserie Franck Cassonnet, et de deux magnifiques pistes de bar en marbre rouge réalisés par les Marbreries Vaux. Comme dans un tableau de maître, le bois, le cuir et le velours jouent des harmonies de textures et de couleurs, apportant une chaleur réconfortante et une touche de luxe raffinée.



Interview

Rencontre avec Guillaume, barman du Madrigal

Quel est votre parcours ?

Mon parcours a commencé par un BEP, suivi d'un bac professionnel en restauration et commerce au Château des Vaux. J'ai débuté comme commis barman et j'ai progressivement évolué. Depuis un an, j'assiste Cédric chef barman en tant que second. Je travaille au Grand Monarque depuis août 2012.

Quelle est votre boisson signature ?

Ma boisson signature est « Le Petit Charentais », un cocktail composé de Pinot des Charentes et de sirop de fleurs de sureau, une recette que j'ai inventé.

Où trouvez-vous l'inspiration pour créer de nouveaux cocktails ?

Dans la lecture de livres vintage sur la mixologie et en transformant des desserts en cocktails.

Quelles sont les tendances actuelles dans le monde des cocktails ?

Les cocktails sans alcool sont en forte demande, représentant environ 40 % des ventes.

Selon vous, y a-t-il un lien entre les cocktails et l'art ?

Oui, il y a un lien entre les cocktails et l'art, similaire à la cuisine. Les cocktails doivent être bons et beaux, avec une présentation soignée. Créer un cocktail selon les goûts des clients est une forme d'art, offrant une expérience unique et personnalisée, démontrant l'art de la mixologie.



Une carte de snacking signée Thomas Parnaud

Au cœur de notre bar Le Madrigal, la carte de snacking se distingue par une touche d'authenticité et de savoir-faire, signée par Thomas Parnaud et son équipe, tout comme celle de la brasserie La Cour.

Fidèle à notre engagement pour la qualité, nous privilégions les produits issus de producteurs locaux, garantissant fraîcheur et saveurs authentiques dans chaque bouchée.

Parmi les délices proposés, retrouvez notre célèbre pâté en croûte à la Chartres, un croque-monsieur fondant, des plateaux de fromage de la région, ainsi que le traditionnel fish and chips, et une sélection de charcuterie fine. Mais pas que...

Chaque plat est conçu pour offrir une expérience gustative unique, en harmonie avec les saisons. Le Madrigal s'engage également à renouveler régulièrement sa carte, vous promettant une expérience culinaire en constante évolution, toujours en phase avec les cycles naturels.

Venez découvrir une cuisine qui célèbre le terroir local, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

*Le **snacking** est servi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Et à partir de 18h les vendredis et samedis*

*Les **desserts** sont servis de 12h à 22h.*

*Le **tea-time** (service de boissons chaudes) est proposé dès l'ouverture jusqu'à 23h.*





Salon Haute Coiffure, une expérience haut de gamme et personnalisée

Le salon de coiffure de notre établissement incarne l'essence même du haut de gamme et du raffinement. Découvrez une atmosphère de confort et de sophistication, où chaque détail est pensé pour offrir une expérience capillaire unique sur Chartres.

Dans un cadre élégant et raffiné, nos coiffeurs visagistes experts, véritables artistes de la coiffure, se consacrent à sublimer votre chevelure et vous offrir un moment de détente inoubliable.

Un engagement envers l'excellence

Au salon de coiffure de l'hôtel Le Grand Monarque, l'excellence est une promesse inconditionnelle. Chaque client est accompagné par un coiffeur visagiste expert, dédié à sublimer sa chevelure et à lui offrir un instant de pure indulgence. Une écoute attentive et un diagnostic précis permettent de cerner vos besoins et vos envies, pour créer un rituel personnalisé qui saura révéler l'éclat naturel de vos cheveux.

Le haut de gamme, au salon de coiffure de l'hôtel Le Grand Monarque, se conjugue avec l'exclusivité. Pour garantir un service irréprochable et une attention totale, chaque client est pris en charge

par une seule et même coiffeuse du début à la fin. Cette approche sur-mesure vous assure une expertise inégalée et une écoute attentive pour une expérience capillaire unique.

Le temps vous est compté ? Il est possible de savourer un repas pendant votre pause coloration, soin profond ou mèches. Ainsi, vous pourrez profiter pleinement de ce moment de détente sans aucune contrainte. Chaque rendez-vous s'accompagne d'un thé ou d'un café.

Le salon de coiffure de l'hôtel Le Grand Monarque est bien plus qu'un simple lieu de beauté capillaire. C'est une véritable destination haut de gamme où chaque détail est pensé pour offrir aux clients une parenthèse enchantée, un sanctuaire où se mêlent raffinement, expertise et attention personnalisée. Laissez-vous transporter par nos expertes passionnées et offrez-vous une expérience inoubliable au cœur de Chartres.



Offrez à vos cheveux un de nos rituels capillaires d'exception

Plongez au cœur de nos rituels capillaires haute performance, conçus pour sublimer vos cheveux et révéler leur beauté naturelle.

Le Rituel Thalassothérapie : une parenthèse marine pour des cheveux purifiés, hydratés et fortifiés

Laissez-vous transporter par les bienfaits de la mer avec notre Rituel Thalassothérapie. Ce soin à base d'algues et du complexe Aquamarin purifie en profondeur le cuir chevelu, hydrate intensément la fibre capillaire et renforce la structure naturelle des cheveux. Vos cheveux retrouvent vitalité, douceur et brillance.

Le Rituel Réparateur Reconstruct : une renaissance pour les cheveux secs et abîmés

Offrez à vos cheveux abîmés un véritable soin SOS avec notre Rituel Réparateur Reconstruct. Riche en collagène marin et en kératine, ce rituel restructure en profondeur la fibre capillaire, réduit la porosité des cheveux et leur redonne souplesse et résistance. Nourris et hydratés intensément, vos cheveux retrouvent douceur, éclat et vitalité.

Nos coiffeurs experts sauront vous conseiller le rituel capillaire parfaitement adapté à vos besoins et à la nature de vos cheveux. Pour une expérience de beauté sur-mesure et un résultat incomparable.



Un moment de thalassothérapie capillaire avec nos nouveaux fauteuils massants !

Plongez dans un univers de détente absolue avec nos nouveaux fauteuils massants.

Imaginez-vous installé confortablement, enveloppé par un doux massage pendant que votre chevelure reçoit un soin professionnel.

15 minutes de massage pour un bien-être incomparable

Pendant que votre shampooing et votre soin capillaire agissent, profitez de 15 minutes de massage prodiguées par nos fauteuils dernière génération. Des programmes sur-mesure s'adaptent à vos besoins, pour dénouer les tensions musculaires, stimuler la circulation sanguine et favoriser une relaxation profonde.





Le Spa by Monarque : une ode à la beauté et au bien-être

Le Spa du Grand Monarque est une véritable invitation au voyage sensoriel, alliant bien-être et raffinement dans une atmosphère où chaque détail est soigneusement pensé pour procurer détente et sérénité.

Dès l'entrée, les visiteurs sont transportés dans un univers harmonieux où l'art de la décoration joue un rôle central. Le spa s'inspire des influences orientales et grecques, créant une symphonie visuelle et sensorielle. Les couleurs douces et apaisantes, les matières nobles, et les objets décoratifs subtilement choisis, contribuent à une ambiance propice au repos et à la méditation.

Les espaces de soins sont conçus pour offrir un confort optimal, chaque cabine étant un havre de paix où les traditions orientales et grecques se rencontrent.

Ainsi, le Spa du Grand Monarque se distingue par son art de la décoration et son engagement envers le bien-être de ses clients. Cet espace élégant et serein est idéal pour se ressourcer, offrant une évasion parfaite loin du tumulte quotidien. Que ce soit pour une heure ou une journée, chaque moment passé au Spa du Grand Monarque est une véritable parenthèse de bonheur et de relaxation, dans un cadre où le temps semble suspendu.



L'Art de la détente avec nos univers BeBy

Lors de la création du Spa du Grand Monarque en 2010, Nathalie Jallerat avait une vision claire : concevoir un protocole de soins sur mesure. Chaque détail du spa a été pensé pour offrir une expérience unique, où l'élégance et la sérénité se rencontrent pour créer un sanctuaire de détente et de revitalisation. Trois univers distincts, chacun avec des choix de massages du visage ou du corps, s'unissent pour offrir une expérience sensorielle inégalée.

Be By Essentiel : L'univers du bien-être rénovateur

Enfin, l'univers Be By Essentiel se concentre sur le bien-être rénovateur et le renouvellement cellulaire. Les massages énergétiques dans cet espace sont de véritables trésors de jeunesse pour la peau. Les techniques utilisées, telles que les frictions et les étirements, stimulent la circulation sanguine et favorisent le renouvellement cellulaire. Ces massages toniques aident à rajeunir et à revitaliser la peau, offrant un éclat naturel et une sensation de renouveau.

Be By Oriental : L'univers des hammams

Le premier univers, Be By Oriental, transporte les visiteurs dans un monde de hammams et de traditions orientales. Ici, les rituels de soins sont rythmés par une gestuelle égyptienne spécifique, basée sur la stimulation des zones réflexes et la relaxation. Les massages relaxants associent des étirements doux et des lissages, créant une symphonie de mouvements apaisants qui détendent profondément le corps et l'esprit. Les effluves des huiles essentielles et la chaleur enveloppante du hammam procurent une sensation de bien-être total, immergeant les clients dans un cocon de sérénité.



Be By Thermal : L'univers des bains purifiants

Be By Thermal invite les visiteurs à découvrir les bienfaits des bains purifiants et des massages énergétiques. Ce rituel repose sur des techniques de massage permettant de décontracter et d'éliminer les points de tension. Les massages drainants, avec ou sans boue auto-chauffante, purifient et revitalisent le corps, aidant à libérer les toxines et à restaurer l'équilibre énergétique. L'utilisation des éléments thermaux crée une expérience profondément purifiante, laissant les clients rafraîchis et revitalisés.



OFFSET NUMERIQUE FAÇONNAGE ROUTAGE



7, Avenue Gustave Eiffel
28630 GELLAINVILLE
Tél. : 02 37 881 881
devis@imprimeriechauveau.fr
www.imprimeriechauveau.fr

Sabrina, la solaire du Spa du Grand Monarque



Arrivée il y a deux ans, Sabrina a rapidement trouvé sa place au sein de l'équipe. Après une reconversion professionnelle, elle est passée d'un milieu d'aide à la personne – en crèche, école primaire et maison de retraite – au domaine de l'esthétique.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

Après plusieurs années à travailler dans le secteur de l'aide à la personne, j'ai ressenti le besoin de changement tout en souhaitant conserver le contact avec les clients. Je me suis alors intéressée à l'esthétique et ai obtenu un CAP esthétique avec une spécialisation en soins du corps. J'ai effectué deux stages au Grand Monarque, ce qui m'a permis de réaliser mon rêve de petite fille : travailler ici. Et j'ai eu la chance d'être embauchée juste après mes stages.

Vos collègues vous décrivent comme dynamique, souriante, solaire et drôle. Comment ces qualités influencent-elles votre travail et l'ambiance au sein de l'équipe ?

Ces qualités me permettent de créer une atmosphère chaleureuse et positive, non seulement pour les clients mais aussi au sein de notre équipe. Nous formons une belle cohésion d'équipe, chacun apportant ses propres compétences et personnalités pour offrir le meilleur service possible.

Pouvez-vous nous décrire une journée type au spa ?

Ma journée commence par la préparation des cabines, m'assurant qu'elles soient impeccables pour recevoir nos clients. Ensuite, les rendez-vous s'enchaînent tout au long de la journée. Nos massages sont très demandés, et il faut réserver environ un mois et demi à l'avance pour les week-ends.

Lucy, l'art de la douceur au cœur du Spa du Grand Monarque



Arrivée au Grand Monarque début février 2024, Lucy a rapidement conquis le cœur de notre clientèle. Cette passionnée de cosmétique possède tous les diplômes nécessaires pour exceller dans son domaine. Elle a également des notions en réflexologie, ce qui lui permet d'offrir des points de pression de bien-être et des soins anti-stress à ses clients.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours ?

Après avoir obtenu mon CAP, mon bac pro et mon BTS, j'ai travaillé dans un groupe de cosmétique de luxe, où j'ai acquis une solide expérience. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de devenir responsable d'une boutique de produits cosmétiques bio à Paris, et j'ai également été conseillère en produits bien-être dans un magasin. Parallèlement, j'ai suivi une formation en naturopathie afin d'avoir plus de connaissances et d'outils dans le bien-être au naturel.

Quelle est votre spécialité au sein du spa ?

Je me spécialise principalement dans les massages personnalisés, ainsi que les soins du visage et du corps. J'essaie toujours d'adapter mes techniques aux besoins spécifiques de chaque client pour leur offrir une expérience unique et enrichissante.

Pouvez-vous nous raconter une anecdote marquante de votre carrière au Grand Monarque ?

Une fois, un client est venu en demandant un massage énergisant. En discutant un peu plus avec lui, je me suis rendu compte que ce n'était pas vraiment ce qu'il recherchait. En posant les bonnes questions, j'ai compris qu'il avait surtout besoin de détente et de relâcher des tensions. J'ai donc adapté mon massage en conséquence, et il était ravi du résultat. C'est toujours gratifiant de pouvoir aider les gens à se sentir mieux.



Une cuisine du terroir revisitée avec finesse

Situé au cœur de Chartres, au pied de la cathédrale, le Bistrot Racines propose une cuisine française authentique et savoureuse, revisitée avec finesse et une touche d'originalité.

Des produits locaux de qualité

Les chefs, Benoit Cellot et Mathieu Noilleau, accordent une grande importance à la provenance des produits qu'ils utilisent. Ils travaillent en étroite collaboration avec des producteurs locaux pour s'assurer de la qualité et de la fraîcheur des ingrédients. Ainsi, légumes, viandes, fromages et poissons proviennent tous de la région. A Racines, 90% des produits utilisés sont locaux.

Une cuisine traditionnelle revisitée

Benoit et Mathieu revisitent les plats traditionnels français avec créativité et finesse. Ils n'hésitent pas à ajouter leur touche personnelle aux recettes, en incorporant des saveurs inattendues ou en utilisant des nouvelles techniques culinaires. Le résultat est une cuisine inventive et raffinée, qui plaira aux amateurs de gastronomie française comme aux curieux de nouvelles saveurs.

Et à Racines, la carte évolue avec les saisons pour toujours offrir les meilleurs produits du moment.

Une reconnaissance méritée

Récompensé par le Gault & Millau, l'établissement aspire désormais à décrocher le label « bonne table, bon rapport qualité-prix » du Guide Michelin, une distinction qui viendrait couronner son excellence et son engagement pour une cuisine authentique et accessible.





La sélection des vins au bistrot Racines : un engagement éthique

Au Bistrot Racines, la sélection des vins va bien au-delà du simple plaisir gustatif. Charlotte de Calbiac, Maîtresse de Maison et Marion Denes, Responsable de Salle, choisissent méticuleusement chaque bouteille, valorisant des vigneronnes et vignerons engagés.

parcelles, intégrant une approche agroforestière qui enrichit le terroir et favorise un écosystème équilibré. Ces initiatives démontrent une volonté constante d'évolution et de recherche de nouvelles pratiques pour améliorer la qualité des vins tout en respectant la nature.

Un engagement féministe

Le Bistrot Racines soutient activement les femmes dans le monde viticole, un secteur traditionnellement dominé par les hommes. Isabelle Perraud, vigneronne dans le Beaujolais, est une figure emblématique de ce mouvement. Créatrice du compte Instagram « Paye Ton Pinard », elle utilise les réseaux sociaux pour soutenir les femmes de la filière et dénoncer le sexisme ambiant encore trop souvent vécu par les femmes en vignes, au chai, ou encore dans nos salles de restaurant. Le bistrot a notamment collaboré avec elle pour le Beaujolais Nouveau sur la cuvée « Brute de Cuve », mettant en lumière son travail et son engagement.

Les vigneronnes avec lesquelles nous collaborons sont régulièrement invitées à La Paulée des vins de Loire.

Engagements environnementaux des vigneronnes

Marion, en quête de vins authentiques et responsables, travaille régulièrement aux côtés des vigneronnes. Elle participe aux vendanges, aux travaux en ligne et aux dégustations, découvrant ainsi l'envers du décor viticole. Parmi les femmes qui l'ont accueillie chaleureusement, Coralie Delecheneau, Carine Sérol et Stéphane, ainsi qu'Isabelle Pangault et Vanessa Cherruau, qui se distinguent par leurs pratiques innovantes et écologiques.

Isabelle Pangault est très engagée dans la foresterie et la polyculture, contribuant à la biodiversité et à la durabilité de ses vignobles. Vanessa Cherruau, quant à elle, plante des arbres fruitiers sur ses



L'œuf mayo à l'honneur : Bistrot Racines brille au championnat du monde

Plat canaille par excellence, au doux plaisir régressif, icône de la gastronomie populaire, l'œuf mayo est un incontournable qui trouve une place évidente sur la carte du Bistrot Racines. Le 4 décembre dernier, l'établissement a eu l'honneur et le plaisir de participer au championnat du monde de l'œuf mayonnaise à Paris.

Pour concourir parmi les 17 candidats, Benoît Cellot, chef exécutif, et Mathieu Noilleau, chef de cuisine, ont misé sur une recette réalisée à base d'ingrédients les plus locaux possibles. Les œufs bio viennent de chez Tom Morizeau (Dangers, Eure-et-Loir). La mayonnaise comprend de l'huile de colza de la Ferme du Péage (Tremblay-les-Villages, Eure-et-Loir), du cresson de Méréville (Essonne), une pincée de piment de Beauce et du vinaigre d'Orléans (Loiret). Pour agrémenter l'assiette : une tuile croustillante de céréales de Néron, dont l'idée a été soufflée par Tony Doré (Moulins Viron, Le Coudray) et de jeunes pousses de cresson.

C'est dans une ambiance survoltée et pleine de bonne humeur que de nombreux supporters « monarchics » ont pu goûter sans modération l'œuf mayo dans tous ses états. Une dégustation savoureuse qui a démontré qu'un plat populaire peut se décliner à l'infini, avec inventivité.

Comme on dit à l'ASOM : « le temps passe, les œufs durent ! ».



Préparez-vous à faire forte impression au volant de la Nouvelle MINI Cooper Electric. Redécouvrez son chic, son style contemporain et son expérience de conduite totalement immersive. N'attendez plus et commandez-la dès maintenant dans votre MINI Store ou sur MINI.fr.

Dès 345 €/mois⁽¹⁾. LLD 39 mois. 1^{er} loyer majoré de 3 500 €.

MINI STORE CHARTRES
14 Rue Gilles de Roberval
Zone Archevilliers
02 37 880 880

MINI STORE DREUX
7 Boulevard de l'Europe
C.Cial Plein Sud
02 37 38 94 20

EN SAVOIR PLUS



MINI COOPER E CLASSIC S. LLD 39 MOIS 30 000 KM. À PARTIR DE 345 €/MOIS (1) 1^{er} LOYER MAJORÉ DE 3500 €. EXTENSION DE GARANTIE INCLUSE.
(1) Exemple pour une MINI COOPER E CLASSIC S. 1^{er} loyer de 3500 € et 38 loyers de 345 € Location Longue Durée sur 39 mois et pour 30000 km incluant l'extension de garantie. Assurance perte financière à souscrire par l'intermédiaire de BMW Finance ou auprès de l'assureur de votre choix, sous réserve d'en justifier auprès de BMW Finance. Offre réservée aux particuliers pour toute commande d'une MINI COOPER E CLASSIC S dans les concessions participantes avant le 30/09/2024, dans la limite des stocks disponibles et sous réserve d'acceptation par BMW Finance SNC au capital de 87 000 000 €. RCS Versailles 343 606 448. Inscrit à l'URIAS sous le n° 07 008 883. Consommation d'énergie électrique : 10,5 - 14,4 kWh/100km. Autonomie en cycle mixte : 293 - 305 km ; autonomie en ville : 388 - 403 km. Depuis le 01/09/2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.

PENSEZ À COVOITURER. #SEDÉPLACERMOINSPOLLUER

Une symphonie gustative et mixologique, une œuvre d'art en constante évolution

Au Bistrot Racines, la gastronomie et la mixologie se rencontrent pour créer une véritable œuvre d'art, une symphonie gustative en constante évolution. Comme un tableau impressionniste aux couleurs changeantes, notre carte des cocktails se métamorphose chaque mois, dévoilant de nouvelles saveurs et associations audacieuses.



Un accord mets et cocktails unique

Plus qu'un simple accompagnement, nos cocktails sont conçus pour sublimer les saveurs de vos plats. Que vous dégustiez notre pâté de Chartres ou notre cocotte de légumes nouveaux rôtis, un cocktail parfaitement assorti viendra rehausser l'expérience culinaire.

Une expérience gustative sur-mesure

Notre barman se fera un plaisir de vous guider dans votre choix, en tenant compte de vos goûts et envies. Laissez-vous tenter par un cocktail floral et délicat pour accompagner votre entrée, ou optez pour une création plus corsée pour parfaire votre plat principal.

L'engagement du Bistrot Racines

En plus de proposer une expérience gustative unique, nous nous engageons à utiliser des produits 100% français pour l'élaboration de nos cocktails. Une démarche responsable qui nous permet de soutenir les producteurs locaux et de valoriser le savoir-faire français.



Interview

L'Aventure culinaire du chef Mathieu Noilleau

Ma cuisine se veut gourmande et sans chichi, comme j'aime le dire. Au Bistrot Racines, nous suivons rigoureusement les saisons. Chaque semaine, nos fournisseurs nous envoient la liste des produits disponibles, et avec Benoit, nous composons nos plats en fonction des arrivages. Cela nous permet d'offrir une fraîcheur et une qualité inégalées.

Que dit votre équipe de vous ?

Mon équipe dirait probablement que je suis quelqu'un qui aime le travail bien fait. Ils me décrivent souvent comme rigoureux et avec un bon sens de l'organisation, ce qui est indispensable dans notre restaurant où les cuisines sont petites. Cependant, je crois fermement que ces qualités sont essentielles pour maintenir le niveau de qualité et de cohérence que nous visons chaque jour au Bistrot Racines.

Comment voyez-vous l'évolution de la gastronomie dans les prochaines années ?

J'espère que l'avenir de la gastronomie suivra la voie de Racines, c'est-à-dire une cuisine plus locale, de saison et raisonnée. Je crois fermement qu'il est essentiel de ne plus aller chercher des produits à l'autre bout du monde, mais plutôt de travailler intelligemment avec ce qui nous entoure.

Cela inclut également des choix comme acheter de la vaisselle française et soutenir les artisans locaux. En privilégiant les produits et les matériaux de notre région, nous pouvons non seulement offrir une cuisine authentique et de qualité, mais aussi encourager une économie plus durable et respectueuse de l'environnement.

Pouvez-vous nous raconter votre parcours et comment vous êtes arrivé dans la cuisine ?

Mon parcours culinaire a commencé au CFA des Chaises à Chartres, où j'ai obtenu un CAP et un BP. J'ai débuté dans un restaurant gastronomique pour mon CAP, et de 2009 à 2011, j'ai fait mon BP au sein du Grand Monarque.

Après cette expérience enrichissante, j'ai poursuivi ma carrière dans un Relais & Châteaux. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de travailler en Suisse, sur les collines de Genève, avec un duo de chefs étoilés pendant trois ans. Mon voyage culinaire m'a ensuite conduit en Irlande, où j'ai passé quatre ans et demi.

Je suis rentré en France pendant la période du Covid. C'est à ce moment que Benoit Cellot, le chef de Racines, m'a contacté. Il m'a proposé de l'aider à ouvrir Racines en collaboration avec le Grand Monarque.

Depuis juin 2021, je suis assez fier de faire partie de Racines et de pouvoir exprimer ma passion pour la cuisine jour après jour.

Pouvez-vous nous décrire votre cuisine ?

Pour moi, travailler « local » est indispensable. J'aime jouer avec les saisons et laisser la nature guider mes créations. Mon inspiration vient en grande partie de Michel Guérard, qui m'a appris à revenir à des plats plus légers et à remettre les légumes au centre de l'assiette.



**PROXIMITÉ,
PROFESSIONNALISME,
RÉACTIVITÉ**
et engagement à vos côtés.

Petites et moyennes entreprises,
commerçants, professions libérales et
particuliers, **vos agents**
MMA - CD Assur Conseil Chartres et
son équipe d'experts
**vous conseillent et vous
accompagnent dans vos projets.**

**ASSURANCE • PLACEMENTS
PRÉVOYANCE**

VOS 6 AGENCES



42, boulevard Chasles
28000 CHARTRES
02 37 36 40 00 • cd@mma.fr

**Magali LENFANT
Brigitte VOLPI • Fabrice LAJOIE
Philippe LEFEVRE**





Nouveau : découvrez Maison Blanche Bièvres

La Villa Edmond (Maison Blanche Bièvres), situé à 15 min de Paris, est la nouvelle maison de la collection Maison Blanche. Cette demeure familiale, reprise par Nathalie et Bertrand Jallerat, incarne l'héritage agricole de leurs ancêtres, avec une touche d'élégance et de convivialité.

Un héritage familial

Situé entre Bièvres et Orsay, la Villa Edmond est une nouvelle maison d'hôtes qui reflète l'âme et l'héritage de la famille Jallerat et de leurs cousins, les Dupré. La ferme du Grand Vivier, autrefois exploitée par les grands-parents de Bertrand Jallerat, et la ferme de Viltain, développée par Marcel Dupré depuis 1954, témoignent de cette riche tradition agricole familiale.

Il y a deux ans, Nathalie et Bertrand ont saisi l'opportunité de reprendre une demeure familiale à Bièvres pour enrichir leur collection Maison Blanche. Le Domaine Edmond, ainsi nommé en hommage à leur grand-père, Edmond Jallerat, incarne un retour aux sources.

Un écrin de charme aux portes de Paris

La nouvelle Maison Blanche de Bièvres se distingue par son élégance et sa convivialité, caractéristiques des maisons de famille revisitées pour offrir un cadre idéal tant pour des séjours privés que professionnels. Le domaine propose 21 chambres décorées avec raffinement, chacune reflétant la personnalité d'un membre de la famille, tout en respectant l'architecture d'origine.

Les résidents pourront également se ressourcer dans un spa complet, comprenant sauna, douche sensorielle, fontaine de glace et cabines de massages.

Un espace polyvalent dominé par un parc aux activités variées

À l'extérieur, l'Orangerie, avec sa verrière moderne de style Eiffel, propose un espace lumineux de 200 m², idéale pour accueillir séminaires, mariages et autres événements.

Le parc privé de 5 hectares est un véritable écrin de verdure, offrant un parcours botanique et des activités en plein air.

Rendez-vous cet été pour l'ouverture de Maison Blanche Bièvres. En attendant, suivez l'avancement sur notre compte Instagram : Villa Edmond.



Un lieu d'exception pour vos événements familiaux

À seulement 15 minutes de Paris, nichée au cœur de l'Essonne, se trouve la Villa Edmond (Maison Blanche Bièvres), un véritable bijou d'élégance et de raffinement pour vos réceptions de mariage, anniversaires ou repas de famille.

Cadre historique et contemporain

La Villa Edmond (Maison Blanche Bièvres), offre un cadre prestigieux mêlant charme du XVIII^e siècle et architecture contemporaine. La maison restaurée avec sa verrière moderne inspirée du style Eiffel, offrent une vue panoramique sur le parc depuis une terrasse de 60m²

Intimité et confort

Privatisez ce lieu exclusif pour une journée ou un week-end et profitez de l'atmosphère chaleureuse d'une maison de famille. L'hébergement de 21 chambres combine confort moderne et charme classique, assurant un séjour agréable à vos invités.

Services complets

L'équipe dédiée vous accompagne dans l'organisation de votre événement pour que chaque détail soit parfaitement orchestré.



De la terre à l'assiette : une cuisine éthique et raffinée



Un bar presque secret

Pour ceux qui recherchent un lieu charmant et presque secret pour savourer un cocktail, La villa d'Edmond est le cadre idyllique. Nichée dans une bâtisse chargée d'histoires, notre villa offre une ambiance à la fois chic et conviviale. Vous pourrez y déguster des huîtres accompagnées d'un verre de vin, confortablement installés dans notre salon cocooning ou sur notre terrasse ensoleillée.

Au cœur de notre domaine, nous avons à cœur de proposer une cuisine qui célèbre la fraîcheur et l'authenticité. Notre concept de restauration, « de la terre à l'assiette », incarne une démarche éthique et respectueuse, mettant en avant des produits frais issus de notre propre exploitation ainsi que de collaborations avec des producteurs locaux, notamment notre voisine, la Ferme de Viltain.



Une carte saisonnière et locale

Notre cuisine traditionnelle, dite « de famille », s'inspire des saisons et de la richesse de notre terroir. Notre carte de snacking, soigneusement élaborée, et nos plats à la carte évoluent au gré des récoltes, garantissant une fraîcheur incomparable et des saveurs authentiques. Chaque bouchée raconte une histoire de la terre et de passion culinaire.

Bienvenue à la ferme !

A quelques kilomètres de Paris et de Maison Blanche Bièvres, sur le plateau de Saclay, les 350 vaches de cette ferme laitière fournissent une large gamme de produits de qualité dans laquelle lait, yaourts, faisselles, fromages blancs et autres spécialités sont proposées à la vente.

Voici plus de 70 ans que cette laiterie existe et évolue avec notamment le concept de cueillette à la ferme. Un potager ouvert au public pour cueillir fruits, légumes et fleurs d'avril à novembre, qui respecte le rythme des saisons pour retrouver une vraie saveur et l'authenticité du

goût à travers un calendrier des récoltes. Un excellent choix pour faire soi-même le plein de produits fermiers et locaux dans un cadre bucolique.

Une offre d'alimentation complète que vous pouvez découvrir tous les jours au Marché de la Ferme qui dispose également d'un rayon boucherie-charcuterie-traiteur, d'une cave, de pain, de fromages et de pâtisseries. Produits qui peuvent être proposés sous forme de paniers gourmands et buffets.

Ferme de Viltain - Chemin de Viltain - 78350 JOUY- EN-JOSAS
Tél : 01 39 56 38 14



Découvrez nos deux autres domaines :

Maison Blanche Chartres et Maison Blanche Sologne

Deux maisons de charme, une en centre ville de Chartres, maison de maître rénovée avec goût à 5 min de la Cathédrale. Maison Blanche Sologne, est en pleine nature au milieu de la Sologne en bordure de forêt avec piscine et étangs.

Maison Blanche Chartres : un séjour au cœur de la capitale de la lumière et du parfum

Séjournes à Maison Blanche et profitez d'un emplacement privilégié à deux pas de la place des Épars, idéal pour découvrir Chartres, surnommée la « Capitale de la lumière et du parfum ».

Cette maison de maître, rénovée avec goût et mise en avant dans plusieurs magazines de décoration, vous accueille dans un cadre élégant et raffiné. Maison Blanche Chartres offre un jardin privatif, une cuisine entièrement équipée, ainsi qu'un service de room service avec notre hôtel situé à côté. Choisissez de louer une chambre ou l'intégralité de la maison pour une expérience exclusive.



Maison Blanche Sologne : un havre de paix au cœur de la nature

Au calme, en bordure de forêt et au cœur de la Sologne, Maison Blanche La Framboisière vous invite dans un cadre idyllique à Isdes. Cette maison d'hôtes de charme, rénovée avec soin en 2022, allie le charme du bois et de la brique ancienne à une modernité raffinée. Pouvant accueillir jusqu'à 14 personnes, cette chaleureuse maison Solognote de plus de 250 m² offre 7 chambres, 4 salles de bains et 2 salles d'eau.

Pour vos événements spéciaux, notre nouvelle salle de réception, décorée dans un style campagne chic, peut accueillir jusqu'à 50 personnes, idéale pour des anniversaires, mariages et réunions de famille.

Le domaine, offre une multitude d'activités : piscine, salle de jeux avec baby-foot et billard, terrain de tennis, de volley-ball et de pétanque, ramassage de champignons, potager ...





Geneviève et Edmond Jallerat - parents de Georges Jallerat, grands-parents de Bertrand Jallerat



Georges et Christiane Souazé - des cousins



De gauche à droite : Georges, Pierre, Marie-Thérèse et Monique Jallerat



Edmond Jallerat - papa de Georges



Geneviève Jallerat - maman de Georges



Geneviève Jallerat - maman de Georges



Edmond Jallerat - papa de Georges



Résultats attendus du Plan RSE 2024 de notre hôtel

Dans le cadre de notre engagement en faveur du développement durable, nous sommes fiers de vous présenter les résultats attendus de notre plan RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) pour l'année 2024. Grâce à un investissement significatif de 250 000 €, nous mettons en œuvre une série de projets ambitieux visant à réduire notre empreinte écologique et à améliorer le confort de nos clients.

Modernisation et efficacité énergétique

Notre hôtel, composé de 48 chambres et 8 suites, va bénéficier de plusieurs améliorations techniques et structurelles. L'un des projets phares est le changement de la verrière de notre brasserie, prévu pour cet automne. Cette nouvelle installation permettra non seulement d'améliorer l'esthétique et le confort thermique de l'espace, mais aussi de réduire les besoins en chauffage et en climatisation.

en énergie, nous réduisons considérablement notre consommation d'eau chaude, tout en maintenant un service de qualité pour nos clients.

- Baisse de 20% de l'énergie globale : Les travaux d'isolation et les nouvelles installations techniques permettront une réduction substantielle de notre consommation énergétique totale. Cette diminution contribuera à la préservation des ressources naturelles et à la réduction de notre empreinte carbone.

Gestion technique du bâtiment

Nous investissons également dans la gestion technique du bâtiment, avec des travaux d'isolation et le changement de notre système de production d'eau chaude sanitaire. Ces améliorations visent à optimiser l'efficacité énergétique de notre établissement.

Un engagement durable

Ces initiatives s'inscrivent dans notre démarche globale de responsabilité sociétale, visant à intégrer des pratiques durables à tous les niveaux de notre activité. Nous sommes convaincus que ces investissements auront un impact positif non seulement sur l'environnement, mais aussi sur l'expérience de nos clients, en leur offrant un cadre toujours plus agréable et respectueux de la planète.

Les gains attendus sont significatifs :

- Division par 3 de la production d'eau chaude : Grâce à un système plus performant et économe





Le Georges conserve sa distinction Ecotable et son excellente note au Resto-Score

Notre restaurant gastronomique Le Georges, confirme son engagement en faveur d'une restauration durable en conservant pour la deuxième année consécutive ses 3 macarons Ecotable et la note de A au Resto-Score.

Cette double distinction récompense les efforts du restaurant en matière d'approvisionnement local et responsable, de gestion des déchets et de réduction de son empreinte carbone.

Le label Ecotable et le Resto-Score sont des repères importants pour les consommateurs soucieux de l'environnement et de la qualité de leur alimentation. En obtenant ces distinctions, Le Georges démontre son implication concrète dans une démarche durable et s'affirme comme une référence en matière de gastronomie responsable.

Cette reconnaissance est une source de motivation pour l'équipe du Georges, qui continue d'oeuvrer au quotidien pour offrir à ses clients une expérience culinaire d'exception tout en respectant l'environnement.



Frédéric Thirouard, de la ferme de La Belvinière

Des produits locaux au cœur de notre cuisine

La gastronomie prend une saveur particulière lorsque l'on sait d'où viennent les ingrédients qui composent nos plats.

Nos restaurants, Le Georges, La Cour et Racines, travaillent en étroite collaboration avec des producteurs locaux. Pour Le Georges et La Cour, au moins 90% des ingrédients proviennent de partenaires régionaux, tandis que Racines se distingue en utilisant presque exclusivement des produits locaux.

Cette démarche garantit non seulement une fraîcheur et une qualité exceptionnelles, mais soutient également l'économie locale et réduit l'empreinte carbone de nos restaurants.

Nous proposons également une offre végétarienne diversifiée, avec plusieurs options disponibles au Georges et à Racines, et sur demande à La Cour, mettant en avant la richesse et la fraîcheur des légumes locaux.

Le respect de l'environnement est une priorité : nous pratiquons un tri sélectif rigoureux des déchets et transformons les biodéchets en compost ou en énergie. L'art de la table n'est pas en reste dans cette démarche puisqu'une partie de la vaisselle utilisée au Georges provient d'artisans régionaux. Le label Écotable décerné au Georges témoigne de notre engagement envers des pratiques respectueuses de l'environnement et notre effort constant pour réduire notre empreinte écologique. En choisissant nos restaurants, vous soutenez une cuisine durable et locale.

L'Engagement écologique de nos Maisons Blanches

Dans un monde de plus en plus conscient de l'importance de la durabilité, nos maisons d'hôtes en Sologne et à Bièvres se démarquent par leur engagement environnemental.



Des Potagers Biologiques

Chez Maison d'Hôtes Sologne et Maison d'Hôtes Bièvres, nous avons développé des potagers biologiques sur place. Ces jardins nourrissent non seulement notre terre, mais aussi nos invités, en offrant des produits frais et de saison. Nos hôtes peuvent ainsi profiter de légumes récoltés à maturité, savamment intégrés dans les plats que nous servons.

Une apiculture respectueuse

La production de miel est une autre pierre angulaire de notre engagement écologique. Nos ruches, situées dans les jardins de nos maisons d'hôtes, sont peuplées d'abeilles qui jouent un rôle crucial dans la pollinisation des plantes locales. Nos clients ont la possibilité de déguster ce miel pendant leur séjour et peuvent en acheter sur place.

Énergie renouvelable

À la Maison Blanche Bièvres, nous avons investi dans des panneaux photovoltaïques pour exploiter l'énergie solaire, une source propre et renouvelable. Ces panneaux contribuent à réduire notre dépendance aux énergies fossiles et à diminuer notre empreinte carbone. En produisant notre propre électricité, nous réduisons non seulement notre impact environnemental, mais nous sensibilisons également nos visiteurs à l'importance des énergies renouvelables.

Nous croyons fermement que chaque geste compte et que la somme de ces efforts peut avoir un impact significatif. Notre engagement ne s'arrête pas là : nous cherchons constamment de nouvelles façons d'améliorer notre performance environnementale.

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



Optique & visagisme depuis 1920

Lundi de 14h à 19h - Mardi au samedi de 9h à 19h
02 37 36 59 89 - 28 Place du Cygne - 28000 Chartres

LA PAULÉE



DES VINS DE LOIRE

Alexandre Gauthier : L'art de la gastronomie réinventée

Une fois encore, la Paulée des vins de Loire sera honorée de la présence d'un grand chef, en la personne d'Alexandre Gauthier, doublement étoilé pour son restaurant La Grenouillère.



Visionnaire culinaire, Alexandre Gauthier est une figure emblématique de la gastronomie contemporaine française. Connus pour son approche audacieuse et innovante, il a su redéfinir les codes de la cuisine traditionnelle tout en restant profondément enraciné dans le terroir de sa région natale.

Né en 1979 dans le Pas-de-Calais, il grandit dans une famille où la cuisine occupe une place centrale. Son père, Roland Gauthier, est lui-même chef et propriétaire de La Grenouillère, une auberge traditionnelle située à La Madelaine-sous-Montreuil.

C'est dans ce cadre familial que le jeune Alexandre développe très tôt une passion pour la cuisine et les saveurs authentiques.

Après avoir suivi une formation classique à l'école hôtelière, Alexandre Gauthier perfectionne ses compétences auprès de grands chefs, dont Michel Roth au Ritz à Paris. Ces expériences lui permettent d'acquérir une solide maîtrise des techniques culinaires tout en nourrissant son désir de créer une cuisine qui lui ressemble.

En 2003, il reprend les rênes de La Grenouillère et entreprend de transformer cet établissement

traditionnel en un lieu de haute gastronomie. Sa vision est claire : offrir une expérience culinaire unique, où chaque plat est une oeuvre d'art qui raconte une histoire.

Pour concrétiser cette vision, il collabore avec l'architecte Patrick Bouchain pour repenser entièrement l'espace de l'établissement. Le résultat est un lieu à l'architecture audacieuse, mêlant modernité et nature, où les convives peuvent savourer des plats innovants dans un cadre exceptionnel.

Une cuisine audacieuse et éclectique

La cuisine d'Alexandre Gauthier est marquée par une créativité sans limites et un profond respect pour les produits locaux. Il puise son inspiration dans la richesse du terroir de la Côte d'Opale, en utilisant des ingrédients frais et de saison pour créer des plats surprenants et raffinés.

Ses créations culinaires se distinguent par des associations de saveurs inattendues et des présentations artistiques.



Chaque plat est une invitation à un voyage sensoriel, où les textures, les couleurs et les arômes se mêlent harmonieusement. Il n'hésite pas à bousculer les conventions, en intégrant des éléments de la nature, comme des herbes sauvages ou des fleurs comestibles, dans ses compositions.

Reconnaissance et distinctions

En 2008, La Grenouillère obtient sa première étoile au Guide Michelin, suivie d'une deuxième étoile en 2017 qui vient consacrer le travail acharné et la vision avant-gardiste du chef. Outre les étoiles Michelin, Alexandre Gauthier reçoit de nombreux autres prix et distinctions, qui témoignent de son influence grandissante dans le monde de la gastronomie. Il est régulièrement invité à participer à des événements culinaires internationaux, où il partage sa passion et son savoir-faire avec d'autres chefs renommés.



Un engagement pour la transmission

Au-delà de ses talents de cuisinier, Alexandre Gauthier est également un fervent défenseur de la transmission des savoirs. Il s'investit activement dans la formation des jeunes chefs, en leur offrant des stages et des opportunités d'apprentissage au sein de La Grenouillère. Pour lui, la cuisine est un art qui se transmet de génération en génération, et il tient à partager son expérience et sa vision avec les futures étoiles de la gastronomie.

Pour Bertrand JALLERAT, c'est évidemment une grande fierté de le recevoir : « Alexandre possède un incroyable engagement dans son travail. Son histoire est une histoire de famille, comme nous. C'est un pionnier dans son domaine, il a su générer quelque chose de nouveau dans sa proposition à travers une cuisine engagée et de territoire, sans compromis. Une démarche qui pour moi le place au-dessus des étoiles, par sa personnalité et son audace. Tout comme Emmanuel Renaut, il est proche de la nature. »

Location - Gestion - Livraison

Véritable partenaire au quotidien, nous accompagnons nos clients dans la gestion globale de la fonction linge.

En salle, en cuisine, ou en chambre, nous proposons une solution de location-entretien d'articles textiles qui saura garantir l'image de votre établissement.



Soucieux de notre impact environnemental, social et sociétal, nous nous engageons pour une production durable :

-  **Certifications ISO 14001 et ISO 50001** depuis 2019 (nous sommes la seule blanchisserie en France)
-  **Réduction de nos émissions de CO2** en choisissant le biocarburant (B100) comme alternative au gazole
-  **Optimisation des consommations d'eau** (3.93 litres d'eau/kg de linge traité pour une moyenne branche de 9 litres)
-  **Mise en place d'une démarche zéro déchet** (recyclage des textiles, contenants lessiviels, cartons, palettes, cintres...)

Pour en savoir plus sur nos prestations et nos engagements, rendez-vous sur www.blanchisseriedumaine.fr



Pour accéder directement au site Internet



La Paulée des vins de Loire 2024 : un succès retentissant !

Le 24 mars dernier, la ville de Chartres a vibré au rythme de la 41^{ème} édition de la Paulée des Vins de Loire, avec comme invité d'honneur le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut. Un événement incontournable pour les amateurs de vins et de gastronomie, qui a réuni plus de 5 000 visiteurs sous les Halles de la place Billard.

Hommage aux vignerons du Val de Loire avec une sélection rigoureuse

Cette année encore, la Paulée des Vins de Loire a mis à l'honneur les vignerons de la région Centre-Val de Loire. Trente-huit domaines viticoles étaient présents pour faire découvrir leurs dernières cuvées aux visiteurs. Parmi eux, on pouvait retrouver des grands noms tels que Domaine Huet, Château de Chambord, et Domaine Didier Dagueneau.

Emmanuel Renaut, notre invité d'honneur triplement étoilé

Emmanuel Renaut, Meilleur Ouvrier de France, a apporté une touche d'excellence culinaire à la Paulée des Vins de Loire.

Chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, il est reconnu pour son savoir-faire

exceptionnel et son approche innovante de la cuisine. A la tête du célèbre restaurant Flocons de Sel à Megève, Emmanuel Renaut a émerveillé les participants avec des créations gastronomiques parfaitement accordées aux vins de Loire.

En effet, lors du dîner de gala, le chef triplement étoilé, aux côtés de Thomas Parnaud et de son équipe, a offert aux 180 convives un menu gastronomique exceptionnel, élaboré avec des produits locaux et sublimé par les vins de Loire.

Un mariage parfait entre vin, gastronomie et art

Cette année, la Paulée des Vins de Loire a innové en mêlant vin, gastronomie et art. Le « Punky Fish » de Patrick Rougereau, une sculpture monumentale en acier et en verre, était l'emblème

de cette 41^{ème} édition. Une œuvre d'art unique exposée dans le hall de l'hôtel.

Un événement à ne pas manquer, année après année

Un événement convivial et gourmand qui a permis aux visiteurs de découvrir les richesses viticoles du Val de Loire. Si vous êtes amateur de vins et de gastronomie, ne manquez pas l'édition 2025 avec Alexandre Gauthier.



Filet de chevreuil Chasseur Français myrtilles, plat signé Emmanuel Renaut, servi pendant la Paulée des vins de Loire 2024



De gauche à droite : Nathalie Jallerat, Emmanuel Renaut, Bertrand Jallerat, Patrick Rougereau



Isabelle Pangault



Offrez à vos proches

ce qu'il y a de meilleur



A partir de 35€



Découvrez nos coffrets cadeaux sur www.grand-monarque.com



Le Grand Monarque : un lieu d'exception pour vos événements

Que vous organisiez un séminaire, une réunion, un repas professionnel, un mariage, ou encore une réception de famille, le Grand Monarque est l'endroit idéal. Nos salons s'adaptent à tous vos événements, qu'ils soient d'ordre professionnel ou particulier.

Salon Henri IV

Un salon récemment rénové. Parfait pour des dîners de gala et des mariages. Il accueille également vos réunions et présentations.

Capacité : 60 en théâtre, 24 en U, 30 en classe, 56 en repas, 80 en cocktail.

Salon Bibliothèque

Avec ses boiseries et ses éléments chinés, ce salon offre une ambiance feutrée et studieuse, idéale pour des conférences de presse ou des réunions privées.

Capacité : 10 en pavé, 12 à 16 en repas table unique.

Salon Madeleine Castaing

Ce salon est idéal pour des réunions ou des repas dans une ambiance XX^e siècle.

Capacité : 12 en pavé, 20 en théâtre ou en repas.

L'Atelier Monarque

Un lieu unique et original dans un style atelier de cuisine, parfait pour des cocktails et des repas.

Capacité : 70 en repas, 100 en cocktail.

Maison Blanche

Cette villa privatisable est parfaite pour des réunions privées ou des moments de travail au calme.

Capacité : 6 chambres, 2 salons.

Services Haut de Gamme

Le Grand Monarque vous offre un service entièrement personnalisé. Séjournez dans notre hôtel 4 étoiles et profitez de notre restaurant gastronomique ou de notre brasserie. Des pauses, cafés d'accueil et petits-déjeuners d'affaires peuvent également être inclus dans votre prestation, garantissant une expérience complète et agréable pour vous et vos invités.

Demande d'informations :
06 58 19 59 18
commercial@monarque.fr



MEET IN CHARTRES

LE LIEU IDÉAL POUR VOS RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

En centre-ville de Chartres

- ✓ Séminaires,
- ✓ Conférences,
- ✓ Formations,
- ✓ Lancements de produit,
- ✓ Réunions d'actionnaires,
- ✓ Salons professionnels...

A partir
de 100€



4, rue de Babylone - 28000 CHARTRES

Parking 5 min de la gare

commercial@meetinchartres.fr • 07 44 76 88 97
www.meetinchartres.fr





Les Canons : le club d'œnologie du Grand Monarque

Chaque année, « les Canons », vous propose un programme de cours de dégustation au Grand Monarque. Aucune connaissance particulière est nécessaire.

Les cours d'œnologie sont de 20h à 23h avec une dégustation et un dîner.

Le programme

- Mardi 8 octobre

Le pourtour Méditerranéen.

Présentation géographique et viticole, découverte des cépages et appellations.

- Mardi 12 novembre

Vins Oranges, Oxydatifs, Mutés.

Présentation géographique et viticole, étude des vinifications et élevages différents.

- Mardi 10 décembre

Du Chablisien au Mâconnais.

Présentation géographique et viticole, découvrir une autre Bourgogne.

- Mardi 1^{er} avril

Vignerones, vigneron à suivre...

Accompagner et identifier le potentiel.

- Mardi 13 mai

Dégustation à l'aveugle de vins blancs.

Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par sa sensibilité.

- Mardi 10 juin

Dégustation à l'aveugle de vins rouges.

Bien respecter la chronologie de la dégustation et se laisser guider par sa sensibilité.

Tarif : 65€ le cours

Réservation indispensable, selon les disponibilités (15 personnes maximum) : 02 37 18 15 15

A 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 07 65 26 73 37



Les rendez-vous de La Cour

Agenda et menus spéciaux pour vos fêtes.

Réservations au 02 37 18 15 07



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.

Réservations au 07 65 26 73 37



Happy Hour des Grands Crus

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

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.



Soirées Jazz au Madrigal

Tous les vendredis soirs, à l'exception du troisième vendredi :

Tous les vendredis soir, à l'exception du troisième vendredi du mois, le Madrigal vous invite à une soirée jazzy. Venez déguster un cocktail ou un verre de vin en écoutant notre talentueux pianiste.



Soirées DJ au Madrigal

Chaque 3^{ème} vendredi soir du mois :

Simplice Bogan, connu également dans les clubs parisiens sous le nom de DJ Reeplay, animera ces soirées. Ce haut rendez-vous de clubbing ne désemplira pas de 20h30 à minuit. Entrée 30 € par pers., deux boissons comprises.



Rendez-vous bien-être et coiffure

Des animations MATIS, VINÉSIME, EKSPERIENCE. Informations et réservation au 02 37 21 40 97



LA CAVE S^t LUBIN

VINS RÉGIONAUX · GRANDS CRUS
CHAMPAGNE · BIÈRES · ALCOOLS
COURS DE DÉGUSTATION
SOIRÉES ŒNOLOGIQUES · CADEAUX



BIÈRE DE
CHARTRES
Disponible à la cave !

Ch. Girard

28 rue du Soleil d'Or 28000 CHARTRES
02 37 21 00 00 | cave-st-lubin@orange.fr
www.cave-saint-lubin.com

Mardi au Vendredi
9h45 · 12h30 - 14h · 19h15
Samedi 9h30 · 13h - 14h · 19h30

Calendrier

Sept.

02 au 05

Animation Baija
Au Spa. Infos p58.

04 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

12 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

23 au 26

Animation reconstruc
Salon de coiffure. Infos p58

26 **Animation Miha bodytech**
Au Spa. Infos p58

Oct.

02 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

03 **Animation Matis soin du visage**
Au Spa. Infos p58

07 au 09

Animation couleurs
Salon de coiffure. Infos p58

10 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

11 **Drainage Renata França**
Au Spa. Infos p58

18 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

24 **Soirée St Jacques**
Au Georges. Infos p57

Nov.

06 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

14 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

14 **Soin Vinésime**
Au Spa. Infos p58

15 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

21 **Soirée Bienvenue en Italie**
Au Georges. Infos p57.

28 **Animation Miha bodytech**
Au Spa. Infos p58.

29 **Conférence Anne Chevé Gustave Caillebotte, impressionisme et modernité**
La Cour. Infos en p56 & 59

Déc.

04 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges

05 **Animation Matis soin du visage**
Au Spa. Infos p58

12 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

16 au 18 **Animation Baija**
Au Spa. Infos p58

20 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

24 **Réveillon de Noël**
Au Georges. Infos en p57

24 **Réveillon de Noël**
À la Cour. Infos en p56

25 au 29 **Animation reconstruc**
Salon de coiffure. Infos p58

31 **Réveillon de la St Sylvestre**
Au Georges. Infos en p57

31 **Réveillon de la St Sylvestre**
À la Cour. Infos en p56

Jan.

01 **Déjeuner du jour de l'an**
Au Georges. Infos en p57

01 **Déjeuner du jour de l'an**
À la Cour. Infos en p56

08 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

09 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

13 au 17 **Animation couleurs**
Salon de coiffure. Infos p58

17 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

23 **Soirée Jura et Truffe Noire de Touraine**
Au Georges. Infos p57.

24 **Drainage Renata França**
Au Spa. Infos p58

Fév.

05 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

06 **Soin Vinésime**
Au Spa. Infos p58

13 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

14 **St Valentin**
Au Georges. Infos en p57

14 **St Valentin**
À la Cour. Infos en p56

17 au 21 **Animation lissage brésilien**
Salon de coiffure. Infos p58

21 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

Mars.

05 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

13 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

13 **Soirée Homard bleu**
Au Georges. Infos p57

13 **Animation Matis soin du visage**
Au Spa. Infos p58

21 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

28 **Conférence Anne Chevé Montparnasse artistique de Bourdelle à Matisse**
La Cour. Infos en p56 & 59

28 **Drainage Renata França**
Au Spa. Infos p58

30 **Paulée des Vins de Loir**
Infos en p46 & 47

Avril.

02 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

03 **Animation Matis bodymotion**
Infos en p58

10 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

11 **Soirée trompes de chasse**
La Cour. Infos en p56

18 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

20 **Déjeuner de Pâques**
A la Cour.

20 **Déjeuner de Pâques**
Au Georges.

Mai.

05 au 07 **Animation Baija**
Au Spa. Infos p58

07 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

08 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

16 **Soirée DJ**
Au Madrigal, à partir de 22h.

23 **Drainage Renata França**
Au Spa. Infos p58

25 **Déjeuner Fête des Mères**
Au Georges.

25 **Déjeuner Fête des Mères**
À la Cour.

Juin.

04 **Cave de Mr et Mme**
Au Georges.

06 **Animation Miha bodytech**
Au Spa. Infos p58

12 **Happy Hour des Grands Crus**
Au Madrigal.

15 **Fête des Pères**
La Cour

19 **Animation Matis bodymotion**
Au Spa. Infos en p58

23 au 27 **Animation lissage brésilien**
Salon de coiffure. Infos p58

Les rendez-vous

La Cour

29 Novembre

Conférence Anne Chevée

95€/pers boissons comprises

Mise en Bouche :

Tartelette d'herbes et fleurs de saison, à l'ail noir.

Entrée :

Noix de Saint-Jacques Normandes cuites au jus de fermentation de betterave de Beauce et vanille, crémeux légèrement fumé.

Plat :

Quenelle de brochet de Loire pêché par la famille Bonnet sauce Nantua et shiso pourpre.

Dessert :

Macaron myrtille, crème vanille.

24 Décembre

Réveillon de Noël

110€/pers boissons comprises

Mise en bouche :

Royale de foie gras, Porto et parmesan.

Entrée :

Carpaccio de Saint-Jacques Normandes cuites au sel d'épices douces, sauce mousseline au beurre fumé et noisettes.

Plat :

Vol-au-vent, volaille de la Belvindière, sauce morilles et vin jaune, truffe noire de Touraine.

Dessert :

Buche de Noël, chocolat Grand cru 70%, vanille intense et praliné graines de courge.

31 Décembre

Réveillon St Sylvestre

170€/pers boissons comprises et DJ

Mise en bouche :

Royale de foie gras, Porto et parmesan.

Entrée :

Truite de Mr Vasseur, pomme de terre de Beauce confite, sauce gravlax à l'aneth.

Plat :

Bœuf Aubrac Wellington sauce périgourdine, sucrose, vinaigrette à la truffe noire de Touraine.

Fromages affinés de la ferme Sainte-Suzanne.

Dessert :

Vacherin agrumes, vanille de Madagascar.

1^{er} Janvier

Déjeuner du jour de l'an

100€/pers boissons comprises

Mise en bouche :

Royale de foie gras, Porto et parmesan.

Entrée :

Truite de Mr Vasseur, pomme de terre de Beauce confite, sauce gravlax à l'aneth.

Plat :

Bœuf Aubrac Wellington sauce périgourdine, sucrose, vinaigrette à truffe noire de Touraine.

Dessert :

Vacherin agrumes, vanille de Madagascar.

14 Février

St Valentin

115€/pers boissons comprises

Mise en bouche :

Gâteau de Saint-Jacques, oseille.

Entrée :

Crevettes du Pays Nantais en tartare et tournesol, sauce mousseline au beurre citronné.

Plat :

Truite de Mr Vasseur, jeune pousse d'épinard, vinaigrette aux œufs de truite et agrumes.

Dessert :

Coque meringuée, fruits rouges, crème crue et vanille intense.

28 Mars

Conférence Anne Chevée

95€/pers boissons comprises

Mise en bouche :

Royale d'oignons nouveaux, verveine et persil.

Entrée :

Asperges vertes de chez Frédéric Poupard, émulsion à l'ail des ours.

Plat :

Cabillaud Skrei en habit vert blettes et citron confit.

Dessert :

Vacherin à l'oxalys et vanille

11 Avril

Trompes de chasse

98€/pers

Entrée :

Pithiviers de Colvert de Sologne et Foie Gras du Perche sauce Apicius.

Plat :

Filet de cervidé rôti aux baies de genévrier, cassis, sauce Grand Veneur.

Fromage :

Saint Nectaire.

Dessert :

L'île flottante de mon enfance.

Les rendez-vous

Le Georges

24 Octobre

Soirée St Jacques, Champagne, Muscadet, Bourgogne

250€/pers, en accord mets et vins

Première soirée de la saison, et quelle soirée ! Les magnifiques Saint-Jacques de la baie de Seine pêchées par l'équipage du Télémaque déclinées dans un menu en cinq temps en accord avec des vins issus des grands vignobles...

Restez connecté je vous communiquerai le menu en fonction des produits de saison environ 3 semaines avant la soirée. Néanmoins pensez à réserver votre table !

21 Novembre

Soirée Bienvenue en Italie

250€/pers, en accord mets et vins

Pour cette soirée, je vous réserve de belles surprises tant au niveau des mets que sur les vins avec notre sommelier Nicolas Duclos, pour une jolie virée transalpine en cinq temps...

Un petit indice on sera un plein dans la saison de la truffe blanche d'Alba...

24 Décembre

Réveillon de Noël

150€/pers, hors boissons.

- Bouchées apéritives.

- Mise en bouche.

- Foie gras du Perche poché, bouillon de canard rafraichi au carvi, et légèrement fumé.

- Saint-Jacques Normande cuites au sel, noisette, petit Paris et sabayon au beurre citronné.

- Poularde de culoiseau demi-deuil,

- mille-feuille de pomme de terre à la truffe noire, sauce suprême au vin jaune.

- Saint-Nectaire fermier de notre ami Marc Janin MOF affineur 2015.

- Pré-dessert.

- Souvenir d'enfance, addictif, coulant au chocolat grand cru 70% San Martin, glace vanille intense...

- Mignardises.

31 Décembre

Réveillon St Sylvestre

230€/pers, hors boissons

- Bouchées apéritives.

- Mise en bouche.

- Crevettes du Pays Nantais en tartare, tournesol, sabayon au beurre fumé.

- Gâteau de brochet, champignons brun et truffe noire de Touraine.

- Truite de Mr Vasseur confite au beurre, blettes, émulsion roquette et citron confit.

- Bœuf Wagyu mûré 30 jours, la belle pomme purée de ratte aux truffes noires de Touraine.

- Fromages de notre ami Marc Janin MOF affineur 2015.

- Pré-dessert.

- Passion agrumes.

- Mignardises.

1^{er} Janvier

Déjeuner du jour de l'an

140€/pers, hors boissons

- Bouchées apéritives.

- Mise en bouche.

- Gâteau de brochet, champignons bruns et truffe noire de Touraine.

- Truite de Mr Vasseur confite au beurre, blettes, émulsion roquette et citron confit.

- Bœuf Wagyu mûré 30 jours, la belle pomme purée de ratte aux truffes noires de Touraine.

- Pré-dessert.
- Passion agrumes.
- Mignardises.

23 Janvier

Soirée Jura et Truffe Noire de Touraine

250€/pers, en accord mets et vins

Première soirée de 2025, quoi de mieux que partir avec nous dans le Jura ! En l'honneur de notre directeur de salle, le bien nommé Christophe Vuillard, nous vous embarquons pour une soirée où les vins du Jura, le Comté seront à l'honneur ! En présence du meilleur ouvrier de France Affineur 2015 Marc Janin. Il y a aura tout de même de la truffe noire de Touraine, le tout dans un menu en cinq temps...

14 Février

St Valentin

210€/pers, en accord mets et vins

- Bouchées apéritives.

- Mise en bouche.

- Gâteau de foie gras, herbes, oignons doux caramélisés et truffe noire.

- Turbot, blettes, sauce champagne.

- Veau du Ségala en croûte de Comté, persil tubéreux jus à café.

- Pré-Dessert.

- Vacherin tout vanille.

- Mignardises.

13 Mars

Soirée Homard bleu

250€/pers, en accord mets et vins

Embarquez avec nous pour une virée iodée, autour de ce fabuleux produit, le homard bleu du Cotentin. Un homard entier par personne décliné en 3 services.

Les animations 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 h de musculation.

26 septembre - 28 novembre - 6 juin

Animation Baija

25 min de gommage + 25 min de massage : 99€ au lieu de 110€.

Découvrez la marque de produits Baija aux parfums tropical qui envoûte.

2 au 5 septembre - 16 au 18 décembre

5 au 7 mai

Animation Matis bodymotion

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

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

3 avril - 19 juin

Animation Matis soin du visage

A chaque visage sa particularité. Matis vous offre une réponse corrective/préventive/délicate/regard.

Un soin de 25 min plus le diagnostic de 15 min avec le Skin Analyser Offert.

3 octobre - 5 décembre - 13 mars

Soin Vinésime

25 min de soin offert pour l'achat d'un produit Vinésime.

Découvrez Vinésime, le pouvoir de la vigne au service de la beauté.

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 h de musculation.

14 novembre - 6 février

Drainage Renata França

Soins découverte Renata França un gommage corps de 25 min en cabine offert pour un modelage drainant Renata França de réservé.

11 octobre - 24 janvier - 28 mars

23 mai

Animation coiffure

Animation Couleurs

7 au 9 octobre - 13 au 17 janvier

Animation Reconstruct

23 au 26 septembre - 25 au 29 décembre

Animation Lissage Brésilien

17 au 21 février - 23 au 27 juin

Les soirées Culturelles

Vendredi 29 novembre 2024

Dîner conférence

« Gustave Caillebotte, impressionnisme et modernité »

Soucieux de produire un art vrai et neuf, Caillebotte prend pour sujet son environnement immédiat : le Paris d'Hausmann, les villégiatures des environs, les hommes de son entourage, ses amis régatiers ou encore les ouvriers. Jeune et riche célibataire parisien, Caillebotte porte au coeur de l'impressionnisme et de la modernité une profonde interrogation sur la condition masculine.

Conférence présentée par Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, en parallèle de l'exposition du musée d'Orsay à Paris.

Organisation : conférence avec projection dans un salon privatif vers 20h. Dîner vers 21h. Le menu est en page 56.

Réservations au 02 37 18 15 07. Prix : 95€ par personne avec boissons.



Vendredi 28 mars 2025

Dîner conférence

« Montparnasse artistique. De Bourdelle à Matisse »

En 1885, lorsque le sculpteur Bourdelle s'installe impasse du Maine, les ateliers d'artistes sont «aussi nombreux que les brins d'herbe des pavés». Enracinés dans cette terre des arts au début du 20e siècle, les artistes vont transformer le quartier de Montparnasse en un véritable laboratoire de la création. De Rodin à Matisse, en compagnie de Giacometti, Foujita, Picasso et bien d'autres, Anne Chevée, propose une découverte des expositions du musée Bourdelle et du Centre Pompidou.

Conférence présentée par Anne Chevée, diplômée de l'Ecole du Louvre, en parallèle de l'exposition du musée d'Orsay à Paris.

Organisation : conférence avec projection dans un salon privatif vers 20h. Dîner vers 21h. Le menu est en page 56.

Réservations au 02 37 18 15 07. Prix : 95€ par personne avec boissons





Au théâtre ce soir

Le Théâtre de Chartres et le Grand Monarque s'unissent pour proposer des soirées dîner-spectacle inoubliables, tout compris.

Profitez d'un dîner à la Brasserie La Cour avec une formule comprenant : apéritif (coupe de crémant de Loire), entrée, plat, dessert, eau, un verre de vin, et café ou infusion.

Tarif par personne : 52 € + le prix du spectacle après la réservation.

Réservation au : 02.37.18.15.15. Règlement à la réservation.

Vous pouvez réserver votre table avant ou après le spectacle.

Le programme est susceptible de modifications. Disponibilités et placements selon les places disponibles.

Samedi 14 septembre

Michel Polnareff en concert



L'artiste de légende est de retour avec une scénographie exceptionnelle. Après quatre ans de silence, Polnareff chante Polnareff, offre une re-création de ses plus beaux bijoux, sa voix époustouflante atteignant des aigus fous avec une facilité déconcertante. Un concert à fleur de peau, d'une grande fraîcheur et rare modernité, ravivant l'émotion.
20h30 - durée 1h30 - Le Colisée Chanson - Tarif : Cat.1 75 € (gradins)

Dimanche 15 septembre

Gérémy Credeville, maître de cérémonie



Roman Doduik nous présente un extrait de son spectacle Adorable, partageant les coulisses de l'influence, son addiction au rap dépressif, ses phobies et sa vie amoureuse loin des clichés. Lola Dubini, artiste complète révélée par les réseaux sociaux, mêle rires et musique avec autodérision et émotion pour se livrer sur son parcours. Nordine Ganso, venu de Gironde, forge son style sur les scènes parisiennes, racontant ses anecdotes avec sincérité et finesse.

15h30 - durée 1h30 - Le Colisée Humour - Tarif : Cat.1 40€ (parterre) - Plateau humour 2.0

Mardi 8 octobre

L'amour chez les autres
Texte Alan Ayckbourn - Avec Virginie Hocq, R.Jonathan Lambert, Arié Elmaleh...



Les Foster, les Phillips et les Chestnut se connaissent bien, les trois hommes travaillant ensemble. Fiona Foster et Bob Phillips sont amants et, pour couvrir leur liaison après une soirée trop arrosée, ils prétendent avoir passé la soirée avec les Chestnut. Ignorant qu'ils servent d'alibi, ces derniers sont invités à dîner chez les Foster et les Phillips. La soirée promet de tourner au vinaigre, chacun tentant de sauver les apparences.
20h30 - durée 1h45 - Grande salle - Théâtre - Tarifs A+ : 45€ / 39€ (-25 ans) - Tout public à partir de 12 ans

Mercredi 16 octobre

Celebrating 40 years - Angélique Kidjo



Angélique Kidjo, femme inspirante et chanteuse envoûtante, célèbre ses 40 ans de carrière avec une tournée internationale solaire, spirituelle et humaniste. L'album reflète ses valeurs de transmission et de respect de la nature, abordant des sujets urgents comme les inégalités et le réchauffement climatique.

20h30 - durée 1h15 - Grande salle Chanson / Musique du monde - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)

Samedi 16 novembre

Main mise - Le cas Pucine



À 25 ans, Capucine incarne la relève féminine de la ventriloquie française. Après avoir gagné La France a un incroyable talent en 2019, sa carrière décolle.

20h30 - durée 1h20 - Grande salle Humour / Ventriloquie - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)

Mercredi 20 novembre

Dee Dee Bridgewater



Dee Dee Bridgewater, avec sa voix profonde et bouleversante, reconnue comme une diva du jazz, explore désormais le blues pour notre plus grand plaisir.

20h30 - durée 1h30 - Grande salle Chanson - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)

Samedi 23 novembre

Parades - Diane Segard



Pour la première fois depuis trois ans, Diane Ségard, connue pour ses personnages névrosés sur les réseaux sociaux, les invite à monter sur scène avec elle dans un seul en scène pas si solitaire. En créant des personnages authentiques et hilarants, plongés dans la tragédie quotidienne, Diane semblait avoir trouvé un remède à sa timidité, jusqu'à découvrir que ses personnages étaient aussi terrifiés.

20h30 - durée 1h10 - Grande salle Humour - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans) - Tout public à partir de 12 ans

Vendredi 29 novembre

Fantastik - Viktor Vincent



Viktor Vincent, le célèbre illusionniste, nous invite à découvrir un monde fantastique derrière les apparences. Plus qu'un spectacle, « Fantastik » est une expérience magique et poétique unique, à vivre en famille.

20h30 - durée 1h20 - Grande salle
Mentalisme - Tarifs B : 30€ / 20€
(-25 ans)

Jeudi 5 décembre

13 HZ - Messmer

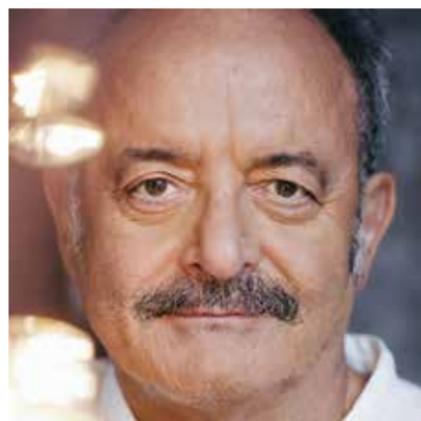


Messmer, le Maître de l'hypnose, revient avec un nouveau spectacle plongeant dans notre subconscient.

20h30 - 2h - Le Colisée - Hypnose
Tarif : Cat.2 59€ (gradins)

Samedi 7 décembre

Louis Chedid



Après la sortie de son nouvel album à l'automne 2024, Louis Chedid repart en tournée avec une nouvelle formation de cinq musiciens.

20h30 - durée 1h30 - Grande salle
Chanson - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)

Jeudi 12 décembre

David Voinson



À seulement 25 ans, David Voinson, star montante de l'humour, fascine des millions d'abonnés sur les réseaux sociaux. Toujours à la croisée des chemins, il explore les contradictions de sa génération avec humour, en abordant son rapport au monde, à ses amis, sa famille et surtout aux femmes ! Comment les séduire ? Comment les comprendre ?

20h30 - durée 1h15 - Grande salle
Humour - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans

Samedi 14 décembre

Nos futurs tour - Ycare



Ycare, auteur, compositeur et interprète franco-libano-sénégalais, révélé en 2008 dans La Nouvelle Star, marqua par son talent et sa sensibilité jusqu'en demi-finale. Depuis plus de 10 ans, il enchante avec ses chansons comme « A mi manera » et « Les Animaux fragiles », naviguant entre pop et

chanson française.

20h30 - durée 1h30 - Grande salle
Chanson - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)

Vendredi 20 décembre

Un Léger doute



« Un Léger doute », de et avec Stéphane de Groot, mise en scène par Jérémie Lippmann, est une pièce singulière où Stéphane de Groot explore l'absurdité et les jeux de mots. Cette œuvre questionne la frontière floue entre réalité et fiction, notamment sur ce que deviennent les acteurs lorsque le rideau se lève et que le public disparaît.

20h30 - durée 1h30 - Grande salle
Théâtre - Tarifs A+ : 45€ / 39€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans

Vendredi 10 janvier

Félicitations et tout et tout - Benjamin Tranié



Aujourd'hui, au mariage de Philippe et Tiffany, stars de la télévision, tout aurait pu être

parfait s'ils avaient mieux choisi leurs invités... Du maire fumeur de joint au père de la mariée obsédé par l'argent, en passant par le photographe attiré par les personnes âgées, cette comédie immersive, tel un vaudeville, permet à Tranié d'incarner chaque personnage avec un humour désopilant.

20h30 - durée 1h15 - Grande salle
Humour - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)
Tout public à partir de 16 ans

Jeudi 16 janvier

Murmuration de Sadeck Berrabah



De Shakira à Chris Brown et aux Black Eyed Peas, il et ses 45 danseurs vous transporteront avec des chorégraphies hypnotiques.

Bien plus qu'un spectacle : une expérience immersive à vivre !

20h - 1h30 - Le Colisée - Danse
Tarif : Cat.1 69€ (parterre)

Vendredi 17 et samedi 18 janvier

La Tournée du Trio



Jérémy Ferrari, connu pour son agressivité, Arnaud Tsamere, pour son humour absurde, et Baptiste Lecaplain, indécis, semblent n'avoir rien en commun. Pourtant, leurs agendas se sont miraculeusement alignés pour une tournée commune !

20h - durée 2h15 - Grande salle
Humour - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans

Jeudi 30 janvier

La symphonie des éclairs - Zaho de Sagazan



Zaho de Sagazan, voix singulière et puissante, explore avec sensibilité les rythmes électroniques et la poésie. À seulement 23 ans, elle passe des murmures aux cris, disséquant avec sincérité les travers humains.

20h30 - 1h20 - Le Colisée - Chanson - Tarif : Cat.2 45€ (gradins)

Vendredi 7 février

Le cercle des poètes disparus
Mise en scène Olivier Solivérès - Avec Stéphane Freiss



Pour la première fois en France, le film est adapté avec Stéphane Freiss dans le rôle emblématique de John Keating. Ce professeur charismatique et iconoclaste inspire ses jeunes élèves à embrasser la vie, en rupture avec les conventions de leur établissement. Cette histoire émouvante célèbre l'amitié, l'émancipation et la transmission, captivant et inspirant encore plus de 35 ans après sa sortie.

20h30 - durée 1h20 - Grande salle
Théâtre - Tarifs A+ : 45€ / 39€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans

Mardi 25 février

Archétypes - Fabien Olicard



Fabien Olicard partage sa passion pour le cerveau à travers des spectacles seul-en-scène bluffants, drôles et pédagogiques. Il vous démontrera que tout le monde peut être un mentaliste, armé de curiosité et de bonne humeur.

20h30 - 2h - Le Colisée - Mentalisme - Tarif : Cat.1 46€ (parterre)

Vendredi 28 février

Jérémy Frérot



Après une pause de deux ans loin des projecteurs, il revient avec de nouveaux titres personnels, explorant des thèmes qui lui tiennent à cœur comme l'écologie et le respect des océans, sa passion.

Naviguant entre électro, synth-pop et orchestrations épurées, Jérémie Frérot est l'un des artistes les plus talentueux de sa génération.

20h30 - durée 1h20 - Grande salle
Chanson - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)

Vendredi 7 mars

Une heure à tuer - Waly Dia



Waly Dia monte sur scène avec l'énergie d'un boxeur : combatif, provocateur, charmeur et malicieux. Avec un débit mitraillette, il épingle tout et tout le monde, attirant un public toujours plus large.

20h30 - 1h20 - Le Colisée -
Humour - Tarif : Cat.2 35€
(gradins)

Jeudi 13 mars

Ballets Trockadéro de Monte Carlo



Fondée à New York en 1974, cette compagnie, surnommée affectueusement Les Trocks, est passée d'une humble origine dans des lofts de Broadway à une renommée mondiale. Composée de danseurs en tutus, elle excelle dans des parodies raffinées des grands classiques du ballet.

20h30 - durée 2h - Grande salle
Danse classique revisitée
Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)

Samedi 15 mars

Le Soldat rose - Musique
Louis Chedid - Livret Pierre-
Dominique Burgaud



Joseph, fatigué du monde des adultes, se réfugie dans un grand magasin pour vivre parmi les jouets. Quand la nuit tombe, il les voit s'animer dans les rayons. Il rencontre le Soldat Rose et d'autres personnages étonnants, oubliés des clients.

20h30 - durée 1h40 avec entracte
Grande salle - Conte musical
Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)
Tout public à partir de 5 ans

Samedi 22 mars

L'Odyssée de la voix - Michaël
Gregorio



Michaël explore la diversité de la voix : de la variété au rap, du rock à la musique classique, du jazz au death métal ! Parfois, cette voix se brise, mais Michaël trouve refuge dans l'univers du cinéma, du muet de Chaplin aux comédies musicales, où l'image et le son se marient pour revisiter avec enchantement des chansons et des voix cultes.

20h30 - durée 2h - Grande salle
Humour musical
Tarifs A+ : 45€ / 39€ (-25 ans)

Samedi 29 mars

Sexe - Bérengère Krief



Bérengère Krief revient sur scène avec son troisième spectacle, explorant avec humour notre rapport à la sexualité dans une société hyperactive.

20h30 - durée 1h20 - Grande salle
Humour - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)
Tout public à partir de 16 ans

Mercredi 2 avril

Il n'est jamais trop tard -
Thomas Dutronc



Thomas Dutronc revient sur la scène du Théâtre de Chartres avec un nouvel album aux sonorités inédites, promettant un spectacle sublime.

20h30 - durée 1h30 - Grande salle
Chanson - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)

Vendredi 4 avril

Ma version de l'histoire - Texte
et mise en scène Sébastien
Azzopardi



Valentine et Sam, ensemble depuis 20 ans, revisitent leur histoire à travers une thérapie de couple. Entre bonheurs, trahisons, renoncements et compromis, ils expriment leur propre vérité, souvent en désaccord sur les événements vécus.

20h30 - durée 1h35 - Grande salle
Théâtre - Tarifs A : 40€ / 30€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans

Jeudi 24 avril

Souchon and sons - Alain
Souchon, Ours et Pierre
Souchon



Cette année, Alain Souchon repart en tournée avec Ours et Pierre Souchon. Ensemble sur scène, ils revisiteront le répertoire d'Alain Souchon, avec ses titres incontournables, quelques perles rares et des surprises.

20h30 - 1h30 - Le Colisée -
Chanson - Tarif : Cat.1 59€
(gradins)

Samedi 26 avril

Un monde hostile (Pour un
cœur tendre)



Tanguy Pastureau, présente son 2^{ème} seul-en-scène. Tanguy invite à lâcher prise face à la violence médiatique, offrant un spectacle brillant et engagé.

20h30 - durée 1h15 - Grande salle
Humour - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans

Mardi 20 mai

Passeport - Texte et mise en
scène Alexis Michalik



« Passeport » explore le périple de trois réfugiés à Calais : Issa, Arun et Ali, venant respectivement d'Erythrée, d'Inde tamoule et de Syrie. Bloqués dans leur tentative de rejoindre l'Angleterre, ils doivent s'intégrer en France.

20h30 - durée 1h40 - Grande salle
Théâtre - Tarifs B : 30€ / 20€ (-25 ans)
Tout public à partir de 12 ans.

Jeudi 22 mai

L'expérience de la vie - Anne
Roumanoff



Anne Roumanoff observe les transformations de notre époque. Du langage à l'amour en passant par le travail, elle explore les évolutions de la société contemporaine.

20h30 - 1h30 - Le Colisée
Humour - Tarif unique 35€



Pour réserver une table à La Cour
contactez Frédéric au 02 37 18 15 07
lacour@monarque.fr



Pour réserver une dégustation en cave contactez notre sommelier
Nicolas au 07 65 26 73 37



Pour réserver une table au Georges* contactez
Christophe au 07 65 26 73 37
legeorges@monarque.fr



Pour réserver une table au Madrigal contactez
Cédric au 02 37 18 15 15
madrigal@monarque.fr



Pour réserver une chambre
contactez Alina au 02 37 18 15 15
info@monarque.fr



Pour réserver un soin au Spa
contactez Johanna au 02 37 21 40 97
spa@monarque.fr



Pour réserver un salon privé
contactez Claire au 06 58 19 59 18
commercial@monarque.fr



Pour réserver au salon de coiffure
contactez Anne au 02 37 21 40 97



Pour réserver nos Maisons Blanches
contactez la réception au 06 59 89 73 70
maisonblanchesologne@monarque.fr



Pour réserver au Bistrot Racines
contactez Benoit au 02 34 400 400
contact@bistrotracines.fr

INFOS & RÉSERVATIONS

Hôtel & Spa Le Grand Monarque - 22, place des Épars



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

CHARTRES | 2024 EN LUMIÈRES

L'ÉCLAT DU PATRIMOINE

TOUS LES SOIRS D'AVRIL À JANVIER | 21 SITES ILLUMINÉS | GRATUIT



Direction de la communication, Ville de Chartres. Image d'artière-plan générée par IA.



#chartresenlumieres | www.chartresenlumieres.com



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



1
seul logiciel pour
toute la gestion
de l'entreprise

+75 000 PME
+1 200 000 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