

N° 6 - Saison 2018-2019

by MONARQUE

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



L'œuf à la Chartres

Hôtel - Table étoilée - Lounge bar - Boutique gourmande - Brasserie - Cours de cuisine - Spa - Salon Haute Coiffure

APOIIO

www.Apollo-First.com

BUREAU **BRINKS** TER

Partenaire Télésurveillance

Alarme Intrusion



Vidéoprotection



+

- 2 Caméras HD intérieures
- 2 Caméras HD extérieures
- 1 Enregistreur HD
- 2 Détecteurs Volumétriques
- 2 Contacteurs d'ouverture
- 1 Centrale
- 1 Clavier + Badges
- 1 Sirène

Selon exemple :

39€ht /Mois

Hors câblage et hors installation
Mensualité sur 60 mois

Conseil, étude, installation & Sav

Devis Gratuit

Besoin de se moderniser ?

Equipement de salle de réunion
Affichage dynamique
TV & Solutions

95€ht /Mois

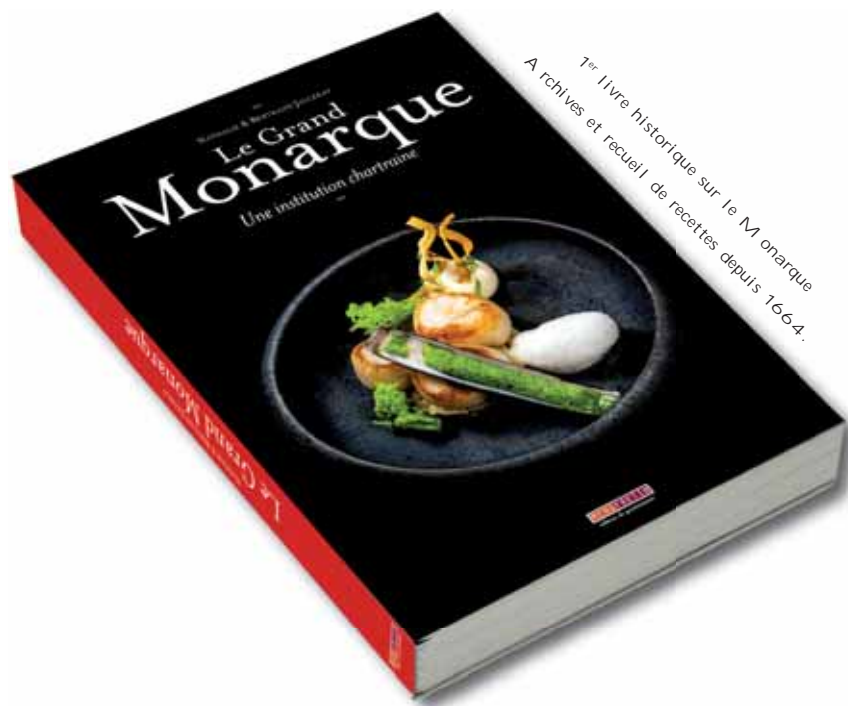
Livré & Installé.

Tarif mensuel sur 36 mois.



APOIIO

contact@apollo-first.com



Le Grand Monarque : une institution Chartraine

1968-2018 l'Eure a coulé sous les ponts, il est grand temps d'écrire les Mémoires dans un grand livre pour ce Grand Monarque chargé d'histoire. Nombreuses ont été les sollicitations pour la rédaction et le témoignage des entrailles d'une telle institution. C'est grâce aux familles qui se sont succédé à la tête du Monarque et qui ont pris soin de conserver des trésors, que nous avons pu constituer des archives assez conséquentes pour les partager aujourd'hui.

Un Livre était la meilleure façon de graver dans le marbre son histoire. Nous ferons parler les murs, les familles, les personnages clés, les chefs et leurs assiettes, nous ferons tinter les verres et chanter les vigneron.

Un partage pour vous de 70 recettes emblématiques en partant du Soufflé Grand Marnier « Le Centenaire » qui n'a jamais quitté la carte depuis plus de 100 ans, aux recettes plus actuelles imaginées par notre chef Thomas Parnaud.

Une maison comme le Monarque appartient à tous ceux qui la font vivre, ce fut donc tout naturel de partager ses secrets et sa mémoire dans ce magnifique livre, un ouvrage de 225 pages édité et imprimé à Chartres. Vernissage le 10 novembre 2018.

20/20 en 2020 ! et pourquoi pas...

Après un objectif de qualité générale pour 2018 et les 50 ans de la famille Jallerat au Monarque, l'objectif de 2020 se présente. 20/20 en 2020 est un programme de rénovation d'un Grand Monarque 2.0 !

Un Monarque « éternel » qui se calera dans son époque... Charme & Modernité.

Quand le 2 rime avec étoiles... Quand le 2 rime avec couple... Quand le 2 rend tout possible...

Bertrand & Nathalie Jallerat



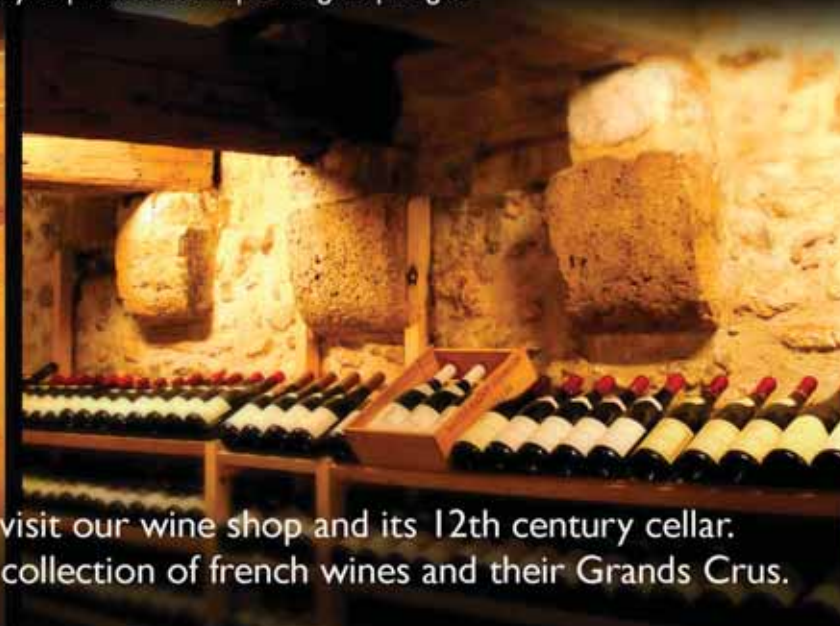
Vins de Prestige

La Cave du Marché

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

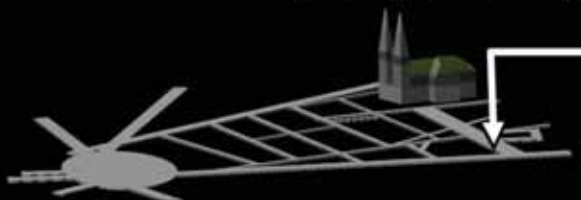


Petrus | Mouton Rothschild | Lafite Rothschild | Haut-Brion
Ausone | Coche Dury | Romanée Conti | Roumier | De Vogue | Rousseau
Méo Camuzet | Rayas | Beaucastel | Usseglio | Pégau



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

www.lacavedumarche.com



13 rue des Changes
28 000 Chartres

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

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

SOMMAIRE



Esprit Monarque p. 9

- 10. Le Livre
- 13. Identité olfactive du Monarque
- 14. Invitation à la rêverie
- 16. Portraits croisés
- 18. La Cour Détox
- 19. Madrigal : Pause Gourmets
- 20. Cours Gabriel : Agenda
- 21. Recettes
- 23. Maison Monarque : Le Bistrot



Bien-être p. 25

- 26. Vitamines et Minéraux
Les compléments alimentaires
La cosmétique connectée
- 27. Anti-âge : les solutions
- 28. La minceur au Spa by Monarque



En vue p. 31

- 33. Chef du restaurant Georges
- 34. Thierry Marx
- 35. Pierre Gagnaire, invité d'honneur de la Paulée 2019
- 36. Leur Crédo
- 39. Le Grand Monarque vu par Laurent Gaullier
- 40. Le club des 9 bâtisseurs
- 41. Les coups de cœur de Nathalie



Rendez-vous p. 45

- 46. Saison gourmande et culturelle 2018-2019
- 54. Calendrier
- 55. Au théâtre ce soir
- 60. Béatrice Roche Gardies
- 62. À votre service



Le magazine by MONARQUE est édité une fois par an pour le compte du Grand Monarque 22, place des Épars 28000 Chartres

Directeur de publication :
Bertrand Jallerat

Responsable d'édition & communication :
Nathalie Jallerat

Rédactrice en chef :
Nathalie Jallerat

Ont participé à ce numéro :
Laurent Séminel, Ph. Cavart, H. Duffay, nos équipes et tous nos annonceurs qui ont rendu possible son édition.

Mise en page et Impression :
Imprimerie Chauveau
2, rue du 19 mars 1962
28630 Le Coudray

Parution Août 2018.

Magazine gratuit, ne peut être vendu.

Dépôt légal : Août 2018.

ISSN 2490-807X.

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



FABRIQUÉ
EN FRANCE

VOTRE
PROJET
AU PLUS PRÈS DE
VOS
ENVIES

PRODUITS CERTIFIÉS • POSEURS QUALIFIÉS • GARANTIES & SERVICES PREMIUM



CONTACTEZ-NOUS

3 rue du Maréchal Leclerc
28600 Luisant - 02 37 91 75 76
luisant@lorenove.fr

Fenêtres
I ♥ LORENOVE
FENÊTRES • PORTES • VOILETS

www.lorenove.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR      #ilovelorenove



à
Chartres

Haute Beauté Pro-Coiffure
Soins Visage - Soins Corps - Modelages
Esthétique - Maquillage - Manucure - Ongles
Spa 800 m²
(Espace détente - Ressourcement - Piscine
Sauna - Hammam - Fitness - Jardin)

Carte Cadeaux

Spa by Monarque
Place des Épars - 28000 CHARTRES - 02 37 21 40 97

entremets

FESTIVAL CULINAIRE, CULTUREL ET DÉBONNAIRE

27-30
oct 18
Chartres

LE GRAND
MONARQUE
EST PARTENAIRE
DU FESTIVAL
ENTREMETS!

UNE CENTAINE DE CHEFS ÉTOILÉS
CUISINENT ET DÉBATTENT

DES BOLS DE SOUPE À PARTAGER
UN GRAND BRUNCH LE DIMANCHE MATIN
LE CHAMPIONNAT DU MONDE DE PET-DE-NONNE
UN GRAND BANQUET POPULAIRE LE DIMANCHE SOIR
DES TABLES ÉPHÉMÈRES
DES RENCONTRES PROFESSIONNELLES



PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.FESTIVAL-ENTREMETS.FR

ET SI VOTRE GESTION PRENAIT DE LA VITESSE AVEC **MY FITECO** ?

ADH *Experts*
FITECO



ZÉRO PAPIER + UNE RESTITUTION EN LIGNE

Dématérialisez la comptabilité et la paie de votre entreprise et consultez toutes vos données en ligne dans votre espace client.

FITECO vous fait bénéficier de tous les avantages du digital.

Vous gagnez du temps et pouvez ainsi vous consacrer au développement de votre activité avec le conseil de nos équipes.

Vous avez accès à vos données d'où vous voulez et quand vous le souhaitez.

myfiteco.fiteco.com

ADH *Experts*
FITECO

8 rue Claude Bernard, 28630 LE COUDRAY
02 37 25 15 15 - adh.experts@fiteco.com

fiteco.com





Esprit Monarque





Recueil d'archives de 1664 à nos jours, la sauvegarde d'un patrimoine...

A la tête d'une maison comme le Grand Monarque, il était de notre devoir de prendre une décision sur savoir comment transmettre partager et sauvegarder toutes ces archives papiers. Une chance que ces témoignages soient encore en notre possession et ne soient pas partis en fumée lors des incendies ou autre travaux, déménagements.... Le Monarque a subi tant de transformations, il revient de loin, même si sa façade n'a pas pris une ride bien au contraire. Dans les premières années le relais de poste comptait plus de 100 chambres et offrait les sanitaires communs aux étages, une table d'hôte, et une pension pour les chevaux. Une rue le traversait, par le porche entraient les voitures à cheval et déposaient les hôtes avant de continuer leur course jusqu'à l'écurie qui n'est autre aujourd'hui que l'atelier de cuisine rue Gabriel Péri... Désormais l'établissement compte 58 chambres et suites normes 4 étoiles avec salles de bains, 2 restaurants, un bar, un Spa, un garage privé pour chevaux « fiscaux... ».

Dans cet ouvrage vous retrouverez l'histoire de la maison depuis 1664 à nos jours, des photos d'archives, un reportage photo « avant - après », un

recueil de 70 recettes en accords mets & vins, entrées, plats, desserts, dont les plus emblématiques, un grand résumé des 36 Paulées des vins de Loire, une visite à la cave, des portraits de vigneron, des portraits, un reportage sur la vie quotidienne à travers les grandes évolutions du Monarque

Ce que je préfère, c'est trouver de vieux dossiers endormis et poussiéreux généralement lassés de cordes et me plonger au cœur d'une époque lointaine. J'y retrouve toute sortes de manuscrits comptables, de bilans, d'actes notariés d'achat ou revente, des actes de successions et transmissions, cartes postales, des photos, des dessins d'architectes, des menus, des journaux de l'époque, des recettes de cuisine, un livre d'or... Un véritable voyage dans le temps qui me fait prendre conscience combien le temps passe, que nous sommes infiniment petits à l'échelle du temps, et que nous passerons le témoin comme tous les propriétaires précédents l'ont fait avant nous. Peut être à l'aube d'une succession familiale, ou pas, les jeunes ont soif d'international pour leur ouverture culturelle, mais le Grand Monarque n'a-t-il pas une renommée Mondiale ? ...

Pour élaborer ce recueil d'archives et de recettes de cuisine, nous avons fait les choix d'un éditeur et d'un im-

primeur Chartrain. La vie a fait que notre voisin Laurent Séminel est spécialisé dans l'édition (Menu Fretin édition) de livres de cuisine, c'est donc tout naturellement que le projet a pris vie, largement motivé et aidé par nos amis et clients très assidus Dominique et Martine Jean. Un grand Merci « Dodo », comme j'aime le nommer, Dodo est un personnage très attachant, sous des airs un peu bourrus et cash, il aime franchement ! Ce tempérament entier et passionné lui fait aimer les bonnes choses, collectionner les cartes postales anciennes de Chartres et rédiger tout l'histoire d'une maison qu'il aime sans conteste : Le Grand Monarque ! Philippe Cavart a tout suivi du Monarque acteur incontournable de l'actualité locale, passionné d'histoires Chartraines s'est délecté dans les méandres de tous ces potins anciens.

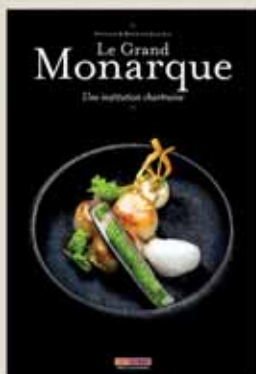
Nous n'aurions pas pu construire cet ouvrage sans le concours de nos équipes en salle et en cuisine, à la réception et aux étages en passant par le Spa ! Retrouver les recettes, rééditer les plats, se plier aux exigences des photographes, du temps, de la lumière, le tout en pleine activité. Tous y ont contribué, c'est pour cela qu'ils font tous partie de notre histoire et forment une jolie mosaïque dans le livre. Le Monarque forme une grande famille ! Longue vie au Monarque !



*Toute une équipe
à l'œuvre pour
réaliser cet ouvrage
« collector »*



“J'AIME CE QUI ME NOURRIT : LE BOIRE, LE MANGER, LES LIVRES.” ETIENNE DE LA BOÉTIE



EN BREF
 À paraître en
 septembre 2018
 Prix public TTC : 35 €
 186 x 274 mm / 224 pages
 ISBN : 979-10-96339-37-2



SAMEDI 10 NOVEMBRE 2018
DE 10H00 À 18H00
COCKTAIL DE LANCEMENT DU LIVRE
GRAND MONARQUE
UNE INSTITUTION CHARTRAINE
VERNISSAGE ET SÉANCE DE DÉDICACES
EN PRÉSENCE DE STÉPHANE BERN.
RSVP AU 02 37 18 15 15

PLUS D'INFOS SUR WWW.MENUFRETIN.FR

NATHALIE & BERTRAND JALLERAT
LE GRAND
MONARQUE
 UNE INSTITUTION CHARTRAINE

PRÉFACE DE STÉPHANE BERN

Cet ouvrage retrace l'histoire d'une maison particulière. Le Monarque – un ancien relais de poste – et la famille Jallerat ont lié leurs destins depuis maintenant 50 ans. Si les générations se succèdent, l'esprit du lieu reste intact.

Profondément ancré dans la tradition, le Monarque n'est pas moins en phase avec son époque. Les différentes évolutions du lieu qui ont ponctué ce demi-siècle en sont la preuve évidente.

Ce livre qui mêle portraits, photos, anecdotes et recettes propose une vision complète de cet hôtel-restaurant à l'histoire singulière.

Aujourd'hui, Nathalie et Bertrand Jallerat dirigent une maison familiale avec justesse et professionnalisme, faisant du Monarque le point central de la gastronomie chartraine.

PROFITEZ DU TARIF DE SOUSCRIPTION !
BON DE COMMANDE

Prénom : _____
 Nom : _____
 Téléphone : _____
 E-mail : _____
 Adresse _____

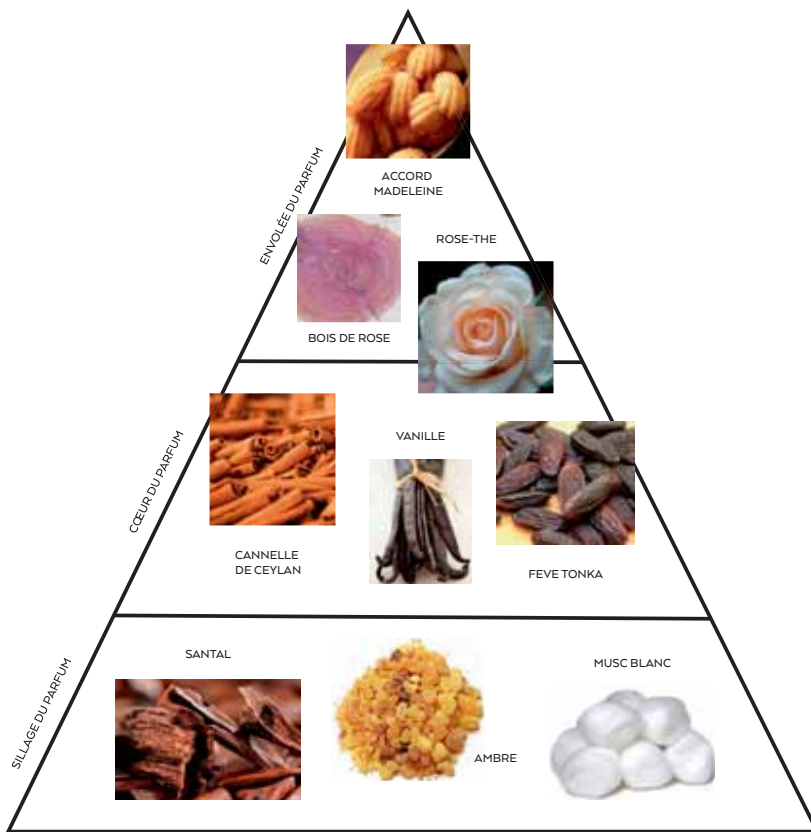
 Code postal : _____ Ville : _____

Je souhaite recevoir exemplaire(s) du livre
LE GRAND MONARQUE
AU TARIF DE SOUSCRIPTION DE 28 EUROS
au lieu de 35 euros TTC (TVA 5,5 %)
 soit un total de : _____ euros

Je désire recevoir une facture acquittée.

Règlement uniquement par chèque bancaire ou postal, à l'ordre du Grand Monarque.

 LE GRAND MONARQUE
 22 PLACE DES ÉPARS - 28000 CHARTRES
 TÉL. : 02 37 18 15 15
WWW.BW-GRAND-MONARQUE.COM



Tante Léonie

« Identité Olfactive du Monarque »

Quel parfum pour un Monarque ?

.....
Pour célébrer ce grand anniversaire, quoi de mieux que la définition olfactive de son univers...

Un parfum signature unique, pour imprégner l'ambiance dans laquelle on plonge dès l'entrée dans le hall historique. François Thomas, spécialiste de l'identité olfactive, et Fabrice Olivieri, nez d'exception, ont réussi à traduire les émotions et les pensées qui évoquent l'esprit Monarque.

Une maison de famille chaleureuse mais qui se veut actuelle dans l'air du temps, presque tendance mais dans le respect classique de ses murs qui l'élancent dans sa majesté !

Une signature Olfactive pour l'hôtel, quel est le message ?

.....
Nous avons longtemps pensé à ce projet, l'idée est de toucher nos hôtes dès leur arrivée et leur envoyer un message sensoriel de confort, de chaleur et de maison de famille.

Quel a été le parcours de l'élaboration d'un tel élixir ?

.....
Tout d'abord nous avons fait une liste de mots d'ambiance à retrans-

crire tels que « Maison de famille, madeleine de Proust, chaleur, élégance, tendance... »

Plusieurs jus ont été élaborés par le nez » de la Maison Alarh, que nous avons soumis à nos équipes pour écarter ceux qui n'étaient pas représentatifs, et avons gardé une fragrance à faire évoluer : Tante Léonie a été la grande élue de ce parcours olfactif.

Quelles sont les notes principales de Tante Léonie ?

.....
Dans des proportions variables vous trouverez une association de 9 notes, on peut percevoir le musc blanc, l'ambre, et le santal en note de fond puis au cœur des notes plus gourmandes comme la cannelle, la vanille, et la fève tonka, et la note de tête bois de rose, et rose thé, l'ensemble évoque un accord de parfum de Madeleine d'où son nom Tante Léonie.

Pourquoi « Tante Léonie » ?

.....
Pour marquer ce parfum de l'histoire locale, la maison de Marcel Proust se situe à Illiers-Combray à quelques kilomètres de Chartres, c'est une façon de mettre en valeur notre patri-

moine culturel local et rendre hommage aux grands personnages qui ont marqué notre région. Nous avons cette démarche dans tous nos projets, cela leur donne du sens et de la profondeur à nos recherches.

Quelles sont les grandes lignes qui ont inspiré l'élaboration de ce parfum ?

.....
L'harmonie de notes chaudes et gaies, évoque l'association de la tradition et de la modernité : l'identité pour nous du Grand Monarque. Le choix d'essences rares en traduit le luxe.

En quoi une signature olfactive est-elle importante pour une maison telle que le Grand Monarque ?

.....
A la différence de l'image, le parfum laisse une totale liberté à l'imaginaire et magnifie le plaisir plus que tout autre sens. La mémoire d'un parfum nous renvoie avec force à des souvenirs, il a paru évident à Nathalie et Bertrand de créer leur Parfum pour « permettre de découvrir ou de retrouver le Grand Monarque ».



Invitation à la rêverie

Sébastien Lapaque

Écrivain critique au Figaro Littéraire

Je n'ai aucune difficulté à imaginer Marcel Proust descendant au *Grand Monarque*, dans les années 1910, à l'époque où il avait commencé la rédaction de ce qui allait devenir *A la recherche du temps perdu*, cathédrale de prose dont la gloire ne prendrait pas ombre de la cathédrale de pierre qui témoigne de la splendeur du beau Moyen Âge sur les hauteurs de Chartres.

Il me suffit de fermer les yeux pour voir l'automobile dans la rue, le ballet improvisé par le voiturier, le chasseur, le bagagiste, le groom et le liftier, la large porte à tambour, les malles dans le hall de l'hôtel et la silhouette fragile et tremblante du dandy gris perle et noir pressé de retrouver le calme de sa chambre.

J'imagine sans peine l'écrivain aux yeux si las et si lucides se levant tôt le matin, à l'heure des exécutions capitales, pour goûter ce que le vieux quartier, autour de la cathédrale, rue du Soleil d'Or et rue Noël Parfait, contenait de poésie. Songeant à son père, le docteur Adrien Proust, naguère boursier au collège de Chartres, il laissait passer les clochettes de la première messe, récitée à voix basse dans une chapelle latérale, *introibo ad altare Dei, ad Deum qui lae-*

tificat juventutem meam, avant d'entrer sous la grande nef pour s'émerveiller une fois encore des feux multicolores des verrières.

A cet instant, rien n'aurait pu détourner le petit Marcel de sa contemplation silencieuse. La couleur bleue du vitrail le touchait non tant par sa beauté que par sa vivacité intense. Le bleu royal de Chartres avait le don

Monarque et son porche ouvrant sur la cour intérieure.

Marcel Proust, qui prenait un unique repas par jour, déjeunait vers onze heures trente, seul dans la salle du restaurant déserte. Il se faisait servir des œufs à la crème et une aile de poulet qu'il accompagnait d'un verre de bière. Lorsqu'il avait de l'appétit, il commandait une sole frite et



d'effacer dans la maison du trésor de sa mémoire toutes les couleurs qui avaient été devant ses yeux depuis le jour de sa naissance. Passé cet intense moment de recueillement, je vois l'écrivain redescendre vers la place des Epars, retrouver *Le Grand*

terminait son repas avec une glace, avec une préférence pour les parfums fraise et framboise. On lui apportait une grande cafetière en argent dont il buvait une douzaine de demi-tasses avant de retrouver sa chambre et son œuvre.

HISTOIRE



C'est ainsi que *Le Grand Monarque* reste pour moi une invitation à la songerie.

Je n'y reviens jamais sans prêter en rêve mon bras à quelque ombre choisie, comme l'évêque Fulbert, le général Marceau, le romancier J.K. Huysmans, le poète Charles Péguy, le préfet Jean Moulin ou le philosophe Maurice Clavel, chef départemental

des Forces Françaises de l'Intérieur, qui a débarrassé la ville de la croix gammée en août 1944.

Chartres est une ville qu'il faut apprendre à aimer. Elle est pleine d'avenir parce qu'elle est pleine de passé. Au voyageur, ses pierres racontent des histoires. Elle a des manières de s'éloigner et de réapparaître tout à

coup, comme le témoignage parfait de formes très anciennes et très exquises de la civilisation chrétienne française. Dans le patio du *Grand Monarque*, à l'heure où le soleil se lève et à l'heure où il se couche, sous la vaste verrière qui laisse entrevoir un ciel de clémence et de sérénité, Chartres rayonne.





Portraits

Tandem Salle / Cuisine

16

Pour l'éclat des grandes tables, le challenge est bien de trouver le juste dosage de complicité entre la salle et les cuisines...

Un savant mélange de génie et de savoir-faire qui suscite la curiosité des deux maîtres en leur domaine, et qui, bien sûr sera le révélateur de l'éveil des sens de nos fins gourmets confortablement installés.

Le la se donne bien avant le démarrage du service, c'est au briefing que les premières vapeurs de cuisine vont aiguïser les sens de nos acteurs de la salle.

Un rendez-vous au Georges à 11h45 pour passer au crible les tenues, les coiffures, les réservations, les habitudes des clients, les recommandations particulières, anniversaires ou autre cérémonies. Enfin le Chef présente

« Les suggestions du jour ou du marché », reformule les mises en bouche, orchestre son passage en salle, peut parfois organiser une prise de commande pour un client particulier ou bien pour des produits d'exception ou de saison, et enfin se donner le rythme du service à venir. Ça swing ! c'est un binôme, entre la valse et le rock'n Roll.

La complicité salle / cuisine, c'est un accord majeur un peu à l'image d'un accord Mets / Vins, c'est un équilibre qui procure du plaisir à tous les protagonistes !

L'ambiance est très différente au déjeuner ou au dîner ! D'une ambiance lookée un peu business et carte simple et rapide (tout en se laissant guider pour le vin) au verre bien accordé par Nicolas chef sommelier on passe à un profil plus « black tie et soieries »... Le soir on prend définitivement le

temps ! Le temps de savourer un magnifique cocktail imaginé par notre Chef Barman Cédric, dégustation de l'endroit, de la décoration des sons et des vibrations de ce que peut offrir un tel moment !

C'est alors qu'entre en scène Christophe, le Maître de cérémonie ! Il est Jurassien, il est incontournable. Au fil des ans, il s'est même hissé dans le cercle des figures de la maison. Les habitués l'appellent familièrement Christophe, mais Vuillard est son nom. Il sait apporter sa touche personnelle et précieuse à la palette raffinée du Monarque.

Cette touche, c'est ce sixième sens qui lui permet de s'extraire des tables dont il surveille le parfait ordonnancement et la qualité, pour vous accueillir avec un bon mot, et ce regard bienveillant qui ne trompe pas sur son sens des autres.

croisés



par Christophe et Thomas...

Sans qu'il ne se l'explique vraiment, la restauration a toujours été sa passion. Très jeune, à l'école hôtelière, le service en salle a vite pris le pas sur la cuisine. Un attrait qui ne s'est jamais démenti partout où il a servi : à Londres, à Méribel, et au « Moulin des truites bleues », la belle adresse de son Jura natal, où il est resté dix ans, avant d'être recruté à 30 ans par Georges Jallerat, le 1^{er} septembre 1996.

À l'époque, le Grand-Monarque n'était qu'à l'aube de ses évolutions, et Christophe a tout de suite imposé son savoir-faire, sa rigueur et ce naturel dont il ne se départit jamais. De maître d'hôtel, il a gravi tous les échelons pour devenir le directeur des restaurants, veillant sur sa troupe de sommeliers, de chefs de rang et de commis.

Vous pourrez peut être assister au tandem en salle proposé pour

quelques plats signatures dont le dressage et la découpe prennent place au restaurant, selon le nombre de convives, et disponibilités...

Mais la rencontre avec le chef Thomas Parnaud est inratable il rencontre tous ses clients ! C'est sa volonté, c'est son plaisir !

Thomas Parnaud, nouveau et jeune Chef du Georges mais pas sans expérience, un parcours semé d'étoiles est, à 28 ans, doté d'une expérience qui donne le vertige.

Dès son plus jeune âge 7 ans, c'est sa maman qui lui donne le goût de la cuisine et elle restera ancrée dans son coeur et deviendra sa passion... Thomas a appris avec de grands chefs Mr Robuchon, Mr Frechon, Mr Giraud... La culture du produit, le sublimer... tout en revisitant et modernisant les traditions.

Une tendance à exploiter l'art qu'ont les japonais à extraire en finesse les arômes et épices pour exalter le goût et la beauté des produits.

Une nouvelle complicité pour ravir nos clients, de quoi rallumer la flamme de la passion et exciter la curiosité !!

La tête dans les étoiles, Christophe et Thomas s'entendent à l'unisson pour dire qu'une 2^{ème} étoile serait un rêve bien sûr, mais que la protection de la 1^{ère} étoile est de rigueur pour l'instant.

Ils entendent travailler de concert dans la régularité et la rigueur qu'impose cet art de recevoir et de satisfaire chaque client.

« Accueillir un Chef tel que Thomas Parnaud est une chance ! Sa philosophie et sa passion de la cuisine portent un élan neuf et frais dans notre restaurant ».

C. Vuillard



Les petits menus détox font leur entrée à La Cour

18

Quand sonne le coup de sifflet de la rentrée, retentit comme une envie de « cleaner » les erreurs du passé et de prendre des bonnes résolutions alimentaires.

Mais évidemment, pas n'importe lesquelles. Pour concilier ligne et plaisir, en évitant de tomber dans l'excès, on a demandé les conseils d'une nutritionniste pour une Green carte ! Green Juices et plats détox !

Une gamme de sept jus verts pressés à partir de 70 % de légumes locaux issus de l'agriculture raisonnée, sélectionnés pour leur haute densité nutritionnelle selon un procédé d'extraction à froid. Le reste du jus est composé d'herbes aromatiques, de racines ou de fruits. De véritables « green bombs » riches en fibres, protéines, phosphore et vitamine C mais aussi en calcium et en oméga 3 !

Pour faire le plein d'énergie une concentration en antioxydants et en vitamines pour relancer le système immunitaire, diminuer le taux de cholestérol et purifier le sang !

Happy détox

« DON'T WORRY, BE DETOX ! » Enfin on retient qu'une détox ne doit pas être synonyme de « souffrance » ! En effet, l'idée n'est pas de se rendre malheureuse mais plutôt d'améliorer sa vie. Et comme on sait très bien qu'on ne sera pas plus heureuse avec 2 tailles en moins, on se bouge, on se fait plaisir en changeant sa manière de se nourrir, autour de recettes green et gourmandes, pour garder forme et énergie et éviter que les kilos ne reviennent au galop. Menus détox sur notre carte traditionnelle.

Bœuf d'Aubrac de Laguiole

A savoir dans les nouveautés pour les passionnés de bonne viande vous découvrirez une sélection de magnifiques origines soigneusement surveillées entre 3 et 5 semaines dans une chambre de maturation. Laissées à l'air libre durant une partie de l'année, les vaches de Franck sont en pâturages naturels. Ce sont les vaches de Franck Canal, des Aubrac évidemment.

 *The restaurant «La Cour» offers detox menus to stock up on vitamins, minerals, and get rid of heavy metals.*


Chef Benoit Cellot made the choice Beef of Aubrac de Laguiole for lovers of good meat you will discover a selection of magnificent carefully monitored origins between 3 and 5 weeks in a maturation chamber



P ause Gourmets


Tea for Two

Tea for two dans une ambiance feutrée et cosy. Un chariot de desserts et gourmandises trône au Bar pour allécher les gourmets, vous trouverez des gourmandises à partager !

 *Tea for two in a cozy atmosphere. A cart of desserts and treats throne at the Bar to appeal to gourmets, you will find treats to share!*


Snacking

Rendez-vous conviviaux au Bar, en complément du club sandwich, du fish & chips, des huîtres ou encore du foie gras, viendra s'ajouter une belle planche de charcuterie et de fromage, Un accord bien français avec une offre de vin au verre.

 *Rendez vous at the Bar, in addition to the club sandwich, fish & chips, oysters or foie gras, will be added a beautiful plate of cold cuts and cheese, A very French agreement with a glass of wine.*

Détox

Les Jus détox, pressés ou mixés minute. Que vous soyez en recherche de détox ou de vitamines, les vertus des aliments et leur haute teneur en vitamines sont un véritable booster pour mettre votre corps en marche. Carotte, fenouil, artichaut, épinards, persil, coriandre, citron kiwi, fruits-rouges...

 *Detox juices, pressed or mixed minute. Whether you are looking for detox or vitamins, the virtues of food and their high vitamin content are a real booster to put your body in motion. Carrot, fennel, artichoke, spinach, parsley, coriander, lemon kiwi, red fruits ...*

NOS RENDEZ-VOUS

Happy Hour des grands Crus :
chaque 2^{ème} jeudi du mois.

Soirées DJ : chaque 3^{ème} vendredi du mois selon calendrier joint.

Tea for Two : de 15h à 18h
2 consommations achetées
la 3^{ème} identique offerte.

Snacking : tous les soirs une carte snacking jusqu'à minuit.



A

genda

Le Samedi à 9h	Le marché de Chartres	100 €	Durée 6h
Sept.07 Vendredi à 12h	Dorade en écailles de courgettes à la niçoise	30 €	Durée 1h30
Sept.07 Vendredi à 15h	Piments et basquaise « Attitude »	58 €	Durée 3h
Sept.07 Vendredi à 19h30	Blanc de volaille farci aux fruits secs et moelleux / Chutney, sauce aux épices	30 €	Durée 1h30
Sept.08 Samedi à 9h	Cours du marché Le marché de Chartres	100 €	Durée 6h
Sept.11 Mardi à 15h	Saumon mariné, fumé,...	58 €	Durée 3h
Sept.12 Mercredi à	Bistronomie, Vichyssoise de fenouil «tremblotante», saumon fumé aux épices et avocat / Souris d'agneau confite, purée de rattes / Crémeux chocolat vanille	58 €	Durée 5h
Sept.13 Jeudi à 12h	Blanc de volaille farci aux fruits secs et moelleux / Chutney, sauce aux épices	30€	Durée 1h30
Sept.13 Jeudi à 15h	Poulpe Action	58 €	Durée 3h
Sept.14 Vendredi à 12h	Nage de cabillaud aux coques, rattes écrasées aux crevettes grises	30 €	Durée 1h30
Sept.14 Vendredi à 19h30	Faux-filet en bouillon thaïe, nouilles de riz	30 €	Durée 1h30
Sept.15 Samedi à 15h	Tarte fine aux champignons sauvages, tarte aux potimarrons, tarte aux figues.	58 €	Durée 3h
Sept.15 Samedi à 19h30	Dorade en écailles de courgettes à la niçoise	30 €	Durée 1h30
Sept.18 Mardi à 15h	Tataki gourmet...L'esprit du Japon	58 €	Durée 3h
Sept.22 Samedi à 9h	Le marché de Chartres	100 €	Durée 6h
Sept.25 Mardi à 12h	Rouget à la niçoise, ratatouille et rouille provençale	30 €	Durée 1h30
Sept.25 Mardi à 15h	Framboise... plus qu'un fruit... une gourmandise	58 €	Durée 3h
Sept.26 Mercredi à 9h	Le marché de Chartres	100 €	Durée 6h
Sept.27 Jeudi à 12h	Faux-filet en bouillon thaïe, nouilles de riz	30 €	Durée 1h30
Sept.27 Jeudi à 15h	La tomate...	58 €	Durée 3h
Sept.28 Vendredi à 15h	Week-end sur la côte d'Azur	58 €	Durée 3 h
Sept.28 Vendredi à 19h30	Rouget à la niçoise, ratatouille et rouille provençale	30 €	Durée 1h30
Sept.29 Samedi à 8h	Opéra et Concorde	58 €	Durée 3h

INFOS & RÉSERVATIONS

Laurent Clément et son équipe vous accueillent tous les jours selon programme.

Voir les calendriers des cours/réserver en ligne/
demander un devis au 02 37 99 25 48.
coursgabriel@orange.fr - www.11coursgabriel.com



Le Soufflé Grand Marnier



La Tourte de gibier
et foie gras



St Jacques salsifis
en marinière



L'œuf à la Chartres





La Tourte de gibier et foie gras

INGRÉDIENTS

Farce

4 canards sauvages
120 g de gorge de porc
100 g de lard
Foies des 4 canards sauvages
80 g de blanc de volaille
10 cl de cognac
25 cl de crème liquide
1 œuf
2 tranches de pain de mie
80 g d'échalotes
sel fin, poivre
5 g d'épices raz el hanou

Pâte

2 rouleaux de pâte feuilletée
Farine
1 jaune d'œuf
4 escalopes de foie gras cuit

Sauce

Carcasse de canard
10 g d'oignon
20 g d'ail
1 l de vin rouge
10 cl de cognac
20 g de foie gras cuit
0,5 l d'eau
20 g de beurre huile

Pour préparer la farce, levez les cuisses et les suprêmes de canard, récupérez les foies et réservez les carcasses pour le jus. Taillez les suprêmes de canard et de volaille en dés. Passez au hachoir les cuisses de canard, la gorge de porc et les foies de canard. Mélangez les viandes avec le cognac, l'œuf, 14 g de sel par kilo, le poivre et 3 g d'épices ras el hanout par kilo. Ajoutez la mie de pain coupée en morceaux au mélange et réservez au frais.

Sur un plan de travail fariné, étalez le premier rouleau de pâte feuilletée puis disposez, au centre, la farce. Terminez en ajoutant les escalopes de foie gras préalablement cuites et refroidies. La farce doit avoir un aspect cylindrique d'une épaisseur maximum de 4 cm. Réalisez la dorure à l'aide d'un jaune d'œuf battu et de quelques gouttes d'eau. À l'aide d'un pinceau, disposez la dorure autour de la farce sur le feuilletage puis recouvrez le tout du second rouleau de pâte feuilletée.

Découpez au couteau le surplus de feuilletage, dorez à l'œuf la tourte et soudez les deux rouleaux de pâte. Faites un petit trou au centre de la tourte afin de réaliser une cheminée. À l'aide d'un couteau, faites un décor sur le dessus de la tourte. Réservez au frais quelques minutes puis enfournez à 175° dans un four, préalablement chaud, pendant 40 à 50 minutes.

Pour la sauce, faites revenir les carcasses avec une goutte d'huile et la garniture aromatique. Ajoutez le vin puis l'eau et laissez cuire 30 minutes. Passez le tout au chinois et faites réduire le jus de moitié. Liez le tout en incorporant le beurre et le foie gras cuit, enfin, réservez sur un coin de fourneau jusqu'au moment du repas puis servir chaud.



Le Soufflé Grand Marnier & Madeleines à l'orange

INGRÉDIENTS

Appareil à soufflé

9 blancs d'œufs
300 g de sucre semoule
9 jaunes d'œufs
60 g de Grand Marnier
100 ans (ou autre)

25 Madeleines à l'orange

400 g d'œufs
400 g de sucre semoule
150 ml de lait
500 g de farine
20 g de levure chimique
550 g de beurre
2 cuillères à soupe de zestes d'orange marinés au Grand Marnier
durant 3 h

Soufflé

Montez les blancs avec les 100 g de sucre semoule à vitesse moyenne puis *serrer* les blancs au bec d'oiseau avec les 200 g de sucre semoule restant.

Mélangez ensemble les jaunes et le Grand Marnier, *ajoutez* 1/8 des blancs montés dans les jaunes puis *ajoutez* ce mélange dans le reste de blanc monté à l'aide d'une corne ou une maryse en allant bien au fond de la cuve.

Une fois le mélange homogène, *moulez* dans un bol beurré et sucré.

Cuire à 180 degrés pendant 8 minutes.

Madeleines

Blanchir les œufs avec le sucre, *ajouter* ensuite le lait, la farine et la levure chimique en évitant les grumeaux.

Finir par le beurre fondu chaud et les zestes d'orange marinés au Grand Marnier.



L'œuf à la Chartres

INGRÉDIENTS

20 g de cornichons
15 g d'oignons rouges crus
10 cl de fond de volaille
1 feuille de gélatine
5 ml de xérès
5 œufs
100 g d'estragon
200 g de jus de veau sirupeux
5 g de sel
100 g de mayonnaise
4 g de croûtons de pain

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

Poulez et *réservez*.

Taillez les cornichons et les oignons en fine brunoise. *Répartissez* quelques petits dés de cornichons et d'oignons sur le fond de quatre assiettes, puis *coulez* délicatement la gelée claire de volaille dessus. *Laissez* prendre au frais.

Faites cuire un œuf dur (9 min). *Stoppez* la cuisson dans une eau glacée et *écalez-le*. *Coupez-le* en brunoise. *Réservez*.

Incorporez 15 g d'estragon au jus de veau.

Faites cuire 4 œufs pendant 6 min. dans une eau bouillante vinaigrée.

Puis *stoppez* la cuisson dans une eau glacée.

Écalez les œufs puis *glacez-les* au jus de veau et à l'estragon. Pour cela, *posez* les œufs sur une grille et *versez* délicatement le jus de veau dessus.

Répétez plusieurs fois l'opération pour bien glacer les œufs.

Incorporez 2 ml de xérès à la mayonnaise.

Sortez les assiettes du réfrigérateur. *Ajoutez* des dés d'œufs durs, des pointes de mayonnaise, des croûtons de pain, enfin, un œuf au centre.

Disposez quelques feuilles de mouron des oiseaux



St Jacques salsifis en marinière

INGRÉDIENTS

24 Saint-Jacques
8 couteaux

Purée de salsifis

4 salsifis, 200 ml de crème,
1 tête d'ail

Salsifis fondants

4 salsifis, thym, sel, poivre

Chips salsifis

1 salsifis, sel, poivre

Sauce marinière

100 ml de vin blanc

1 échalote

25 ml de jus de coquillage

25 ml de fumet de poisson

40 ml de crème, 1 échalote

1 branche de thym,

1/2 gousse d'ail

Sponge Cake Persil

50 g de feuilles de persil

20 g de beurre

5 g de jaunes d'œufs

40 g de blancs d'œufs

50 g de farine

60 ml d'eau chaude

1 pincée de levure chimique, sel

Beurre Persillé gingembre

20 g de persil plat

100 g de beurre pommade

40 g de chapelure Panko

15 g de gingembre râpé

Pour réaliser la purée, enlevez la peau des salsifis. Faites-les cuire dans la crème avec l'ail. Mixez le tout.

Pour les salsifis fondants, enlevez la peau des salsifis. Faites cuire en papillote avec le thym, le sel et le poivre, à 175 ° C pendant 18 min.

À l'aide d'un économe, taillez des bandes de salsifis dans toute la longueur et faites-les frire à 170 ° C.

Assaisonnez vos chips.

Faites réduire le jus de coquillages de moitié avec les échalotes, l'ail et le thym. Ajoutez le fumet de poisson. Faites réduire de moitié et ajoutez la crème.

Faites cuire les couteaux en marinière avec le vin blanc et l'échalote préalablement coupée. Lorsqu'ils commencent à s'ouvrir, débarrassez-les sur une plaque. Passez le jus de coquillage au chinois étamine. Réservez.

Mixez au blender le persil, la farine, le beurre, le sel, la levure et l'eau. Ajoutez les jaunes et les blancs. Mélangez de nouveau et passez au chinois. Mettez la préparation en siphon et ajoutez 2 cartouches de gaz. Placez le contenu du siphon dans un gobelet et faites cuire au micro-ondes puissance 700 W pendant environ 1 min. Mixez le persil avec le beurre et le gingembre. Ajoutez la chapelure. Étalez entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Taillez des rectangles de la longueur des couteaux. Posez-les sur les couteaux.

Snackez les Saint-Jacques à l'huile d'olive 1 minute de chaque côté. Ajoutez le sel et le poivre au dernier moment.

Réchauffez les couteaux au four à 200 ° C pendant 1 min. Dressez en ajoutant les morceaux de sponge cake, les chips de salsifis, la purée et une émulsion de jus de coquillage.



Maison Monarque : le Bistrot

Nicolas vous accueille désormais au pied de la Cathédrale dans son restaurant, salon de thé. C'est désormais à Maison Monarque que vous pourrez rencontrer Nicolas Mendès, avec son épouse ils ont relevé le challenge de faire bouger ce quartier un peu éloigné du cœur de ville en hiver, mais « The place to be » en été au pied de Notre-Dame.



Nicolas se met en scène et va à la rencontre de ses clients, il propose du changement et, pour répondre à une demande bien identifiée, il présentera à la rentrée une carte de restauration bistronomique fidèle à son talent de chef étoilé !

L'esprit est toujours de rester dans des produits de grande qualité, le choix de fournisseurs savamment sélectionnés sur le territoire français, une tendance génétique pour le Sud Ouest et le pays Basque donne du piment et de la couleur à ses recettes.

Nicolas, toujours passionné de pâtisserie et de chocolat, peaufine sa collection élaborée dans une recette d'origine de cacao que lui seul connaît, les glaces et sorbets fait maison sans conservateur ni allergène, et le dessert sans sucre et Vegan fait son entrée.

La créativité bat son plein ! Il redouble d'idées étant investi à 100 % dans Maison Monarque, « c'est une autoroute pour l'expression de sa passion ». Attendez vous à un festival culinaire sur la place !



Une cuisine savoureuse classique mais revisitée, des plats chauds servis à l'assiette une cuisine minute suggérée selon produits du marché.
« Une cuisine à l'instant » La Formule n'exèdera pas 30 € et sera accompagnée d'une sélection de vins au verre. Des tranches horaires adaptées aux demandes et ouverture le samedi soir.

Maison Monarque : 49, rue des Changes - 28000 Chartres



A tasty classic cuisine but revisited, hot dishes served on the plate a suggested cooking according to market offers. «Cuisine at the moment» The Formula will not exceed € 30 and will be accompanied by a selection of wines by the glass. Time slots adapted to requests and opening on Saturday evening

Swiss Life, des solutions *expertes*

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



L'avenir commence ici.

Contactez votre agent général d'assurance



Fabrice DROMARD

fabrice.dromard@rema-assurances

Tél. : 06 86 21 11 21

5 rue Max Cousin – ZI du quai
28210 Nogent-le-Roi
N°ORIAS 08046367



MONARQUE

Hôtel et Spa

Découvrez tous nos **coffrets cadeaux**
sur la boutique en ligne du Grand Monarque

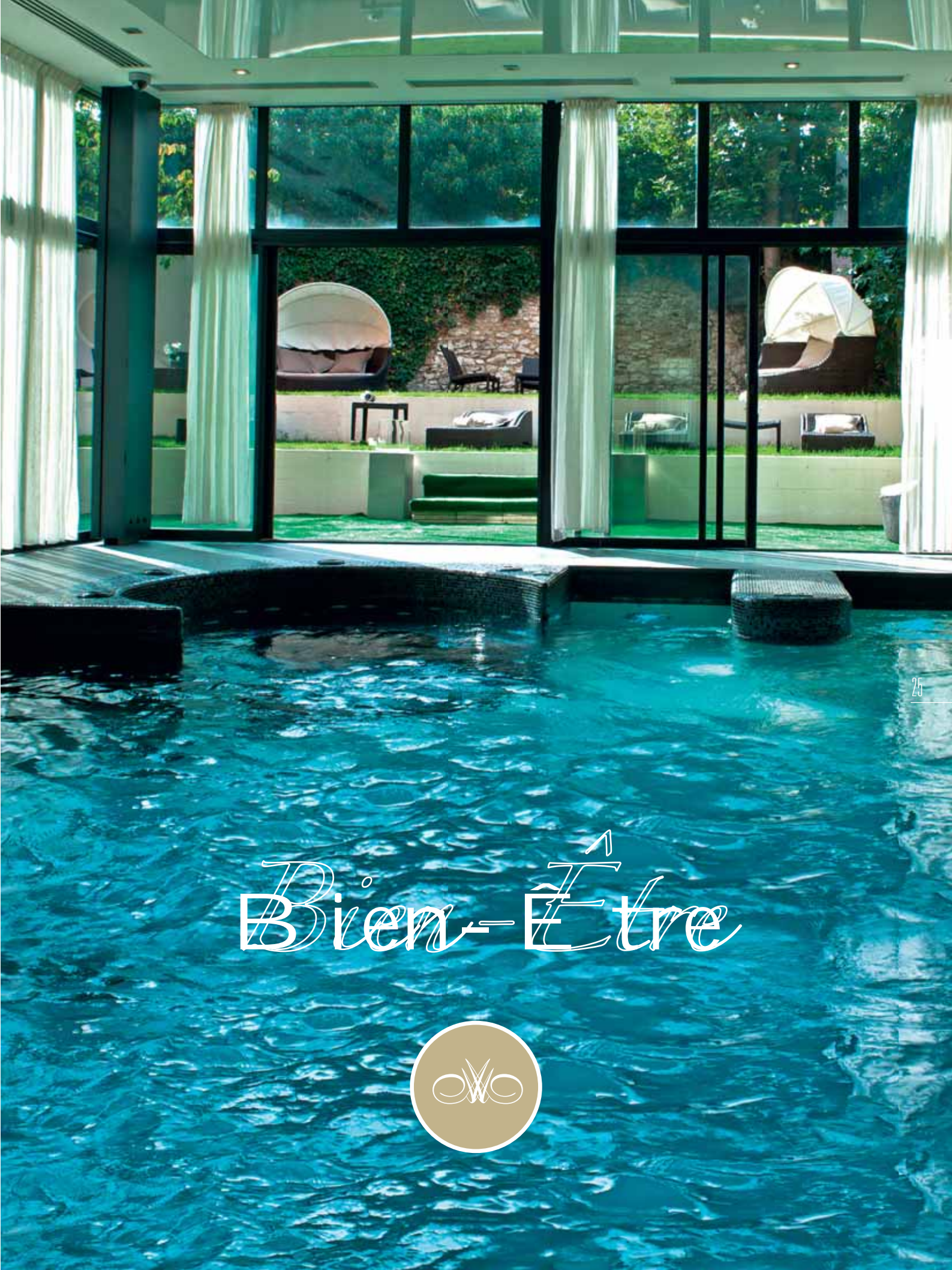
www.monarque.fr

Offrez
l'expérience
MONARQUE



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

© photos : Thibault et Arnaud Lemaire, Visuels non contractuels



Bien-Être



Vitamines et Minéraux


Les compléments alimentaires Pharmanex

Les compléments alimentaires Pharmanex font leur entrée au Spa ! Indispensables pour combler les carences « La santé est le futur de la beauté » est une étude exclusive afin de lever le voile sur les nombreux liens qui unissent santé et beauté.

Les résultats de cette enquête confirment que la beauté est aujourd'hui



de plus en plus indissociable de la santé : une perception importante qui est à l'origine de l'évolution des attentes des consommatrices vis-à-vis des produits de beauté et services connexes de demain.

 *Food supplements available at the Spa, a range of advanced to fill the gaps and tiredness.*

La cosmétique connectée

Tel un chimiste à domicile, ce robot savant peut élaborer un élixir de jeunesse parfaitement adapté à vos besoins.

Les laboratoires Nu Skin, leader des soins anti-âge, font le pari de la beauté connectée. Le constat est le suivant : trop de consommateurs guidés par des arguments marketing bien ficelés achètent des produits de cosmétique qui ne sont pas réellement adaptés à leurs besoins.

Pour apporter une réponse parfaitement en phase avec les besoins de la peau, les chercheurs ont mis au point un mini-laboratoire capable de diagnostiquer les besoins de la peau dans le but de délivrer, au creux de la main, un soin sur mesure.


Dans les entrailles du robot blanc, on trouve huit sérums, quatorze hy-



dratants de jour, huit hydratants de nuit et un « formulateur » qui réalise et délivre un ensemble de deux mille combinaisons différentes.

Il suffit de glisser sa main dans l'antre du drôle d'engin et d'appliquer la solution personnalisée.

En cas de changement d'environnement (saisons, voyages, éruption cutanée, rougeurs, fatigue particulière...), il suffit de se rendre sur l'application pour en faire part à la machine, qui y apportera une réponse circonstanciée.

 *Connected cosmetics offer expert technology to target the needs of your skin according to the seasons and your situation.*

The Spa chose the Nuskin laboratory for its qualities in terms of research on genetics, DNA, developments, patents and technological advance.

Anti-âge, faites le point sur les solutions



Nu Skin Galvanic Spa

Il s'agit d'un appareil programmable utilisant une technique déposée d'émission de courants galvaniques réglables et muni de têtes conductrices interchangeables pour le visage, le cuir chevelu et le corps.

Grâce à son écran plus grand et plus clair, à ses fonctionnalités intuitives et à sa meilleure ergonomie, les soins thermaux que vous vous prodiguez à domicile seront plus faciles et plus efficaces.

AgeLOC

Grâce à la tête ageLOC® pour le visage, ce nouvel appareil livre à la peau jusqu'à cinq fois plus d'ingrédients ageLOC® que l'ancien lorsqu'il est utilisé avec les Nu Skin Galvanic Spa System Facial Gels with ageLOC®.

Les LEDS

Elles stimulent l'activité cellulaire pour optimiser les bénéfices des actifs sur la peau.
Disponible au Spa.



MY CLÉ, les micro-courants pour le visage par Carita

Ils stimulent les fibres musculaires de la peau pour un effet instantané sur la fermeté et le lift.
 Ils permettent de redessiner les contours.



OFFRE EXCEPTIONNELLE
POUR L'ACHAT D'UN MY CLÉ.
 RECEVEZ EN CADEAU UN SÉRUM 50ML

My BODY SPA by Nu Skin pour le corps



Le courant galvanic au service du particulier.

Cette petite merveille vous suivra partout !

Votre peau vous en sera reconnaissante, véritable allié du raffermissement cutané, le courant va faire pénétrer les principes actifs en profondeur.

Résultat une peau retonifiée et bien nourrie. Idéal après un régime ou une grossesse, il va réparer les vergetures, retonifier le ventre, les bras, les fesses...

Disponible au Spa

Le kit ageLOC Body Trio contient le nouvel ageLOC Galvanic Body Spa et deux produits anti-âge haute technologie pour le corps, l'ageLOC Body Shaping Gel et l'ageLOC Dermatic Effects, pour regelber, lisser et raffermir la peau.



L a minceur au Spa by Monarque

Lipomassage By Endermologie

28

Le secret de la minceur LPG est au cœur de l'adipocyte. La recherche LPG a démontré que le lipomassage active la lipolyse, stimule les adipocytes par sensibilisation des récepteurs B et déclenche un déstockage des graisses résistantes.

Pour le visage un véritable fitness de la peau. Cette stimulation cellulaire, permet alors aux fibroblastes (cellules de la jeunesse) de relancer leur production de collagène, d'élastine et d'acide hyaluronique, naturellement présents dans notre peau.

Pour le corps permet une action directe sur les adipocytes présents dans notre hypoderme, et sur les fibroblastes présents dans notre derme.


Déstocker les graisses endermologie® permet de cibler et d'affiner les zones rebelles à l'exercice et à l'hy-

giène alimentaire (bras, dos, ventre, taille, cuisses).

Lisser la cellulite qui touche 90 % des femmes même les plus minces et les plus sportives.

Raffermer la peau et drainage avec Aquabike.

Le + du spa L'aquabike ! 10 séances offertes ou comprises dans la cure des 10 séances ! Éliminez 2 fois plus ! Efficacité oblige ! pour optimiser la technologie LPG le spa inclut dans votre cure les séances de 20 mn d'aquabike après le soin LPG. Il s'agit en réalité d'activer les muscles au moment où les cellules graisseuses sont destockées et de nouveau en circulation dans le système vasculaire... Malin !!! Pour remodeler la silhouette.

 *Destocking fat endermologie® allows to target and refine the areas rebels to exercise and food hygiene (arms, back, stomach, waist, thighs)*

Smooth the cellulite that affects 90% of women even the thinnest and most athletic.

Firm skin and drainage with Aquabike

The spa L'aquabike! 10 sessions offered or included in the cure of 10 sessions!

Eliminate more! to optimize the LPG technology, the spa includes 20 minutes of aquabike sessions after the LPG treatment.

It is actually to activate the muscles when the fat cells are destocked and circulating again in the vascular system ...

Clever! To reshape the silhouette.

Cure de 10 séances de LPG
 + 10 séances d'aquabike et accès
 Spa : 540 euros.
Disponible au Spa



Vous prenez soin de votre peau et vos cheveux alors ?

Avec le temps, les agressions extérieures, les techniques à répétitions, le stress ...
Vos cheveux sont affaiblis, cassants, fins, ternes et ont perdu de leur vitalité.

La Solution : EKSPERIENCE Reconstruct

De la mer et d'éléments marins prestigieux, EKSpérience tire ses vertus extraordinaires :

- de l'eau de source marine de Noirmoutiers
- des algues spécifiques pour chaque traitement
- et un mélange d'oligoéléments

Véritable rituel de Beauté, le soin Reconstructif est composé de Kératine hydrolysée, ce qui permet une pénétration au cœur même du cheveu.

Associé à un modelage complet du cuir chevelu d'une heure.

Ce soin d'exception réalisé par nos techniciennes dans un cadre relaxant en cabine pour un pur moment de bien-être et de plaisir.

Vos cheveux seront réparés, brillants et retrouveront leur légèreté et leur beauté originelle.

Ce moment à offrir ou vous faire offrir. Seul ou à deux.

Notre équipe de professionnels vous accueille
au Salon HAUTE COIFFURE by MONARQUE
du lundi au samedi de 9 H à 19 H - Tél : 02 37 21 40 97

Une approche dynamique de votre patrimoine

“Quelle que que soit la classe d’actifs, qu’il s’agisse d’accompagner une famille dans une transmission ou une entreprise dans une cession, l’offre **Family & Corporate Services** d’Acer Finance repose sur trois niveaux d’actions : analyser l’ensemble du patrimoine du client, l’optimiser en lui suggérant de nouveaux scénarii juridiques, fiscaux et financiers et coordonner les experts ; enfin, faire la synthèse et gérer la mise en œuvre, tout en intégrant dynamiquement les changements de vie du client.”



Thomas LOUIS,
Président d’Acer Finance

Acer Finance

Société de Gestion de Portefeuille agréée par l’AMF n°GP-95009 - Courtier en assurance inscrit à l’ORIAS n°07 008 272

Contactez-nous :

8, rue Danielle Casanova - 75002 PARIS

(+33) 1 44 55 02 10

acerfinance@acerfinance.com



ACERFINANCE
Family & Corporate Services

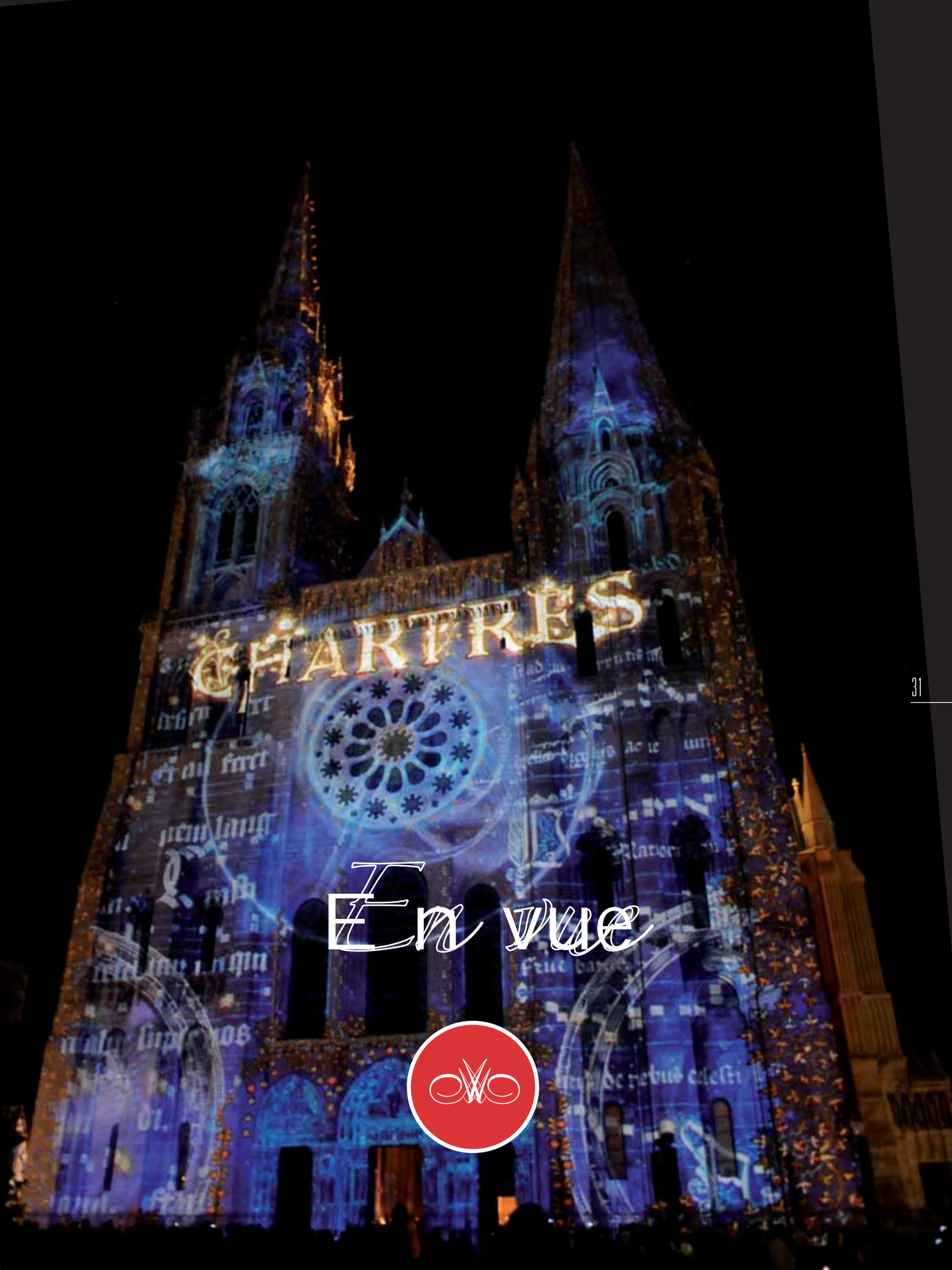
© BDandP 2017



www.antiquitéslassaussois.com

17, rue des Changes • 28000 Chartres • Tél. : +33 (0)6 80 22 62 46 • Tél. : +33 (0)2 37 21 37 74

Puces de Saint-Ouen • Marché Biron • Allée 2 • Stands 146 / 147 / 148 • 85, rue des Rosiers • 93400 Saint-Ouen



CHARTRES

En vue







Thomas Parnaud

Chef du Restaurant « Georges »

« Il a déjà tout d'un grand »

A 28 ans, Thomas Parnaud est le nouveau chef. Tout a commencé quand Thomas avait sept ans. Un jour de fête des mères, constatant qu'aucun dessert n'avait été préparé, il suggéra à son papa qu'ils préparent ensemble un gâteau aux pommes.

Après une formation à l'école hôtelière de Perpignan, des débuts dans des restaurants traditionnels du Narbonnais, Thomas fit la rencontre de celui qui devint son mentor : Claude Giraud, le grand chef de Narbonne. Ce dernier le prit sous son aile en tant que seconde de cuisine auprès de son fils Lionel et l'incita à monter à Paris. Il lui ouvrit les portes de grandes maisons parisiennes, l'Atelier de Joël Robuchon, l'Epicure d'Eric Frechon au Bristol, avant une expérience à l'Eden Rock à Saint-Bathélémy.

De retour en France, Thomas a fait le choix de diriger les cuisines du Grand Monarque qu'il décrit comme

un petit Bristol. Il s'inscrit dans la tradition des grands plats qui ont fait la réputation de la maison comme le Pâté de Chartres ou la côte de Veau, avec l'ambition d'y apporter sa touche de créativité. Il défend en outre une cuisine de produits revisités à travers plusieurs techniques. Thomas Parnaud, un jeune chef qui a déjà tout d'un grand (Titre de jeune chef de l'année par le Gault & Millau Roumanie à 27 ans).



Thomas Parnaud Head of the Restaurant «Georges»

At 28, he is the new chef. It all started when Thomas was seven years old. A Mother's Day, finding that no dessert had been prepared, he suggested to his dad that they prepare an apple cake together.

After one training at the hotel school of Perpignan, beginnings in traditional restaurants Narbonnais, Thomas made met him who became his mentor: Claude Giraud, the great chef of Narbonne, Claude Giraud took him under his wing, and incited him to go up to Paris.

He opened the doors of Parisian houses, the Atelier de Joël Robuchon, Eric Frechon's Epicure at the Bristol, before an experience at Eden Rock in Saint-Bathélémy.

Back in France, Thomas made the choice to lead the kitchens of the Grand Monarque whom he describes as a small Bristol. It is part of the tradition of great dishes that have made the reputation of the house like the Pâté de Chartres or the Veal, with the ambition to bring it his touch of creativity. He also defends a kitchen of products revisited through several techniques. Thomas Parnaud, a young chef who already has all of a grand.

INFOS & RÉSERVATIONS

Christophe Vuillard et son équipe vous accueillent du mardi au samedi.

Réservations : 02 37 18 15 15



Thierry Marx

« Les Jallerat ont su se dépasser »

Thierry Marx, l'un des plus grands chefs actuels, qui règne notamment sur les cuisines du Mandarin Oriental à Paris, était l'invité d'honneur de l'édition 2018 de la Paulée des vins de Loire.

La rencontre avec la famille Jallerat s'est faite naturellement, au nom de leur attachement commun au Val-de-Loire, où Thierry Marx, jeune chef, a débuté.

Pourquoi cette attirance pour le Val de Loire ?

Je suis sensible à cette région, et bien sûr à ses vins, car c'est là que j'ai gagné ma première étoile.

Je l'ai obtenue à Montlouis-sur-Loire, dans un établissement qui s'appelait le « Roc en Val » sur la place Courtemanche.

Ce fut un combat, car je sortais de nulle part. Il a fallu aller la chercher. J'en ai gardé un attachement et une affection toute particulière pour le Val-de-Loire.

Ce fut pour moi plus qu'un coup de foudre.

Cet amour pour la Loire est un sentiment qui vous a rapproché des Jallerat ?

Les Jallerat, je les ai connus par le métier et la famille. J'ai toujours été sensible à la maison qu'ils dirigent. C'est une maison patrimoniale.

Ils auraient pu se contenter du confort de la tradition, mais ils ont su se dépasser pour la faire évoluer de manière intéressante.

Ils sont allés vers l'innovation. C'est d'ailleurs ce qu'ils ont décliné à travers la Paulée, qui est une superbe réussite.

Que ressent-on lorsqu'on est chef invité de cette Paulée des vins de Loire ?

C'est un grand honneur. Il faut avoir conscience que la Paulée est aujourd'hui un événement patrimonial dans la gastronomie française. De pouvoir apporter sa pierre à l'édifice, cela m'a fait plaisir, pour moi personnellement, mais aussi pour mes jeunes collaborateurs. La Paulée véhicule les deux principes auxquels je suis attaché : la tradition et l'innovation, en y ajoutant la transmission. La Paulée a

su innover, s'adapter, tout comme les viticulteurs qui y participent. Les vins de Loire sont des vins remarquables désormais hissés au rang de nos fiertés planétaires.

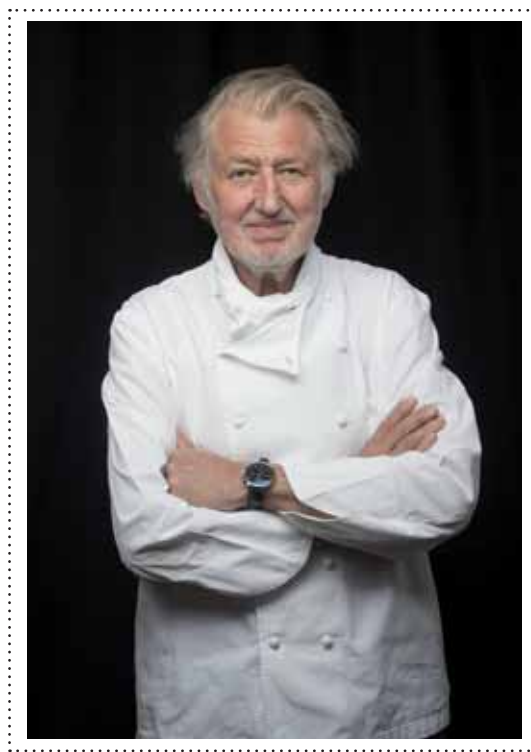
Et puis à Chartres, vous ressentez des vibrations particulières ?

Je suis très attaché à la cathédrale de Chartres, comme à tous les lieux de spiritualité. Je pense à ces bâtisseurs qui ont su faire cette alliance entre tradition et innovation. La cathédrale de Chartres, comme celle d'Orléans, je l'ai beaucoup étudiée, dessinée lors que j'étais chez les compagnons du devoir à Tours.



Thierry Marx: «The Jallerat have been able to surpass themselves»

Thierry Marx, one of the greatest current chefs, who reign over the Mandarin Oriental's kitchens in Paris, was the guest of honor at the 2018 edition of the Paulée des vins de Loire. The meeting with the Jallerat family was done naturally, in the name of their common attachment to Val-de-Loire, where Thierry Marx, young chef, started.



Portrait du Chef, Invité d'honneur de la Paulée 2019

Pierre GAGNAIRE

Pierre Gagnaire élu « plus grand chef étoilé du monde » pourrait être, à ce titre, l'invité d'honneur de la Paulée 2019 !

Chef « surbooké » jonglant d'une adresse à l'autre, entre Paris, Londres, Tokyo, Hong Kong, Séoul et Dubaï, Pierre Gagnaire trace sa voie en solitaire.

Comme personne, il réalise une cuisine d'auteur, explorative, entière, excessive. Car cet équilibriste de talent - également grand amateur de jazz et d'art contemporain - cherche sans cesse. Selon lui, l'excellence naît du détail. Pour autant, il sait quand s'arrêter. « *J'essaie d'épurer, d'éviter les fausses bonnes idées* », souligne-t-il à l'envi.

Il ne rédige jamais de recettes mais compose une carte de mets. Avant le repas, l'imagination se met en branle, puis les papilles sont en émoi.

Le travail d'accords mets & vins pour la Paulée des vins de Loire à Chartres sera une nouvelle œuvre à son palmarès.



Pierre GAGNAIRE

His first courses in taste education took place in 1964 and many rest Pierre Gagnaire is elected «greatest starred chef in the world» according to his peers. Could be the guest of honor of the Paulée 2019!

«Overbooked» chef juggling from one address to another, between Paris, London, Tokyo, Hong Kong, Seoul and Dubai, Pierre Gagnaire traces his path alone.

Like no one else, he creates an exploratory, complete and excessive author's cuisine. Because this balancing talent - also great lover of jazz and contemporary art - is constantly looking for: according to him, excellence is played on the detail. However, he knows when to stop. «I try to purge, to avoid false good ideas,» he says.

He who never writes recipes composes a food card that looks like a poem, putting the imagination in motion and the taste buds in turmoil even before the beginning of the meal.

Food and wine pairing for la Paulée des vins de Loire event will be a new palmares.



Leur Crédo

« *Les accords mets & vins* »

Jacques PUISAIS

Ses premiers cours d'éducation du goût ont lieu en 1964 et nombreux sont les restaurateurs qui viennent chercher auprès de ce scientifique et littéraire la confirmation de leurs intuitions.

On citera, entre autres, Pierre Troisgros et Alain Senderens. Membre, expert ou président d'une bonne vingtaine d'organisations influentes, Jacques Puisais est très écouté dans le monde du vin et de la gastronomie. Ses interventions font toujours recette et on boit ses paroles. Il vit actuellement à Chinon et à Paris. Il est vice-président de l'Institut du Goût, et président-fondateur de l'Institut français du Goût.



Jacques PUISAIS

His first courses in taste education took place in 1964 and many restaurateurs came to seek from this scientist and literary confirmation of their intuitions.

Among others, Pierre Troisgros and Alain Senderens. Member, expert or president of a good score of influential organizations, Jacques Puisais is very listened in the world of the wine and the gastronomy. His interventions are always recipe and we drink his words. He currently lives in Chinon and Paris. He is vice-president of the Institute of Taste, and founding president of the French Institute of Taste.

Olivier POUSSIER

Le vin est un élément clé de la gastronomie, qui s'accorde à merveille avec les plats imaginés par les plus grands chefs. Mais ces accords ne seraient rien sans certaines règles abordées dans ce vingt-sixième volume de notre collection qui nous transporte non pas dans des contrées viticoles, mais au paradis des arômes.

Alors qu'Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde 2000, explique l'art d'assembler mets et vins.



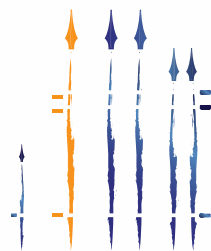
Olivier POUSSIER

Wine is a key element of gastronomy, which goes perfectly with dishes created by the greatest chefs. But these agreements would be nothing without certain rules addressed in this twenty-sixth volume of our collection which transports us not in vineyards, but in the paradise of aromas.

While Olivier Poussier, Best Sommelier of the World 2000, explains the art of assembling food and wine.



© PlaineVue Communication - 2018



LE CLOS MÉDICIS

HÔTEL *** PARIS



Hôtel Le Clos Médicis - 56, rue Monsieur-Le-Prince - 75006 Paris
Tél. : +33 (0)1 43 29 10 80 - paris@closmedicis.com - www.closmedicis.com



NOUVELLES MINI. 3 OU 5 PORTES.

MINI revisite sa citadine emblématique avec des phares arrière Union Jack et un design personnalisable dans les moindres détails. À bord, la technologie est partout avec MINI Connected : service de conciergerie disponible 24h/24, GPS avec trafic en temps réel, commande vocale. Redécouvrez MINI. Redécouvrez la ville.

MINI STORE CHARTRES
14, rue Gilles de Roberval
28630 NOGENT-LE-PHAYE
Tél. 02 37 240 240
www.thireau.mini.fr



GAILLARD OPTICIENS

CHARTRES

Savoir-faire techniques

Salle d'examen de vue, adaptation des lentilles de contact, adaptation pour personnes atteintes de 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 et conseils techniques et esthétiques vous accompagnent dans le choix de votre équipement de vue.



20, RUE DU BOIS MERRAIN
02 37 36 59 89

OPTIQUE & VISAGISME DEPUIS 1920



NOUS ASSURONS VOS BESOINS

VOTRE AGENT GÉNÉRAL MMA

+ Chartres + Illiers-Combray
+ Maintenon + Épernon

Professionnels

Construction

Santé, Prévoyance, Retraite

Transports et Flottes

Entreprises

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

Magali Lenfant

Christian Weckenmann

Brigitte Volpi

Un seul N° 02 37 36 40 00

E-mail : a3@mma.fr



Votre 1^{er} réseau social d'assurance



Le Grand Monarque

vu par Laurent Gaullier

Au début des années 80, encore enfant et déjà passionné de belles automobiles, j'adorai passer par Chartres avec mes parents pour admirer la magnifique Bentley qui trônait régulièrement devant le Grand Monarque.

Impressionné par cette prestigieuse anglaise qu'il était rare de croiser à l'époque mais également par cette belle et grande bâtisse, mon âme d'enfant garda longtemps cette image comme un doux rêve inaccessible.

30 ans plus tard, alors que je souhaitai organiser un week-end de détente dans un hôtel de caractère, le souvenir de la Bentley me revint à l'esprit et je poussai quelques jours plus tard avec fierté et impatience les portes du Grand Monarque pour la première fois.

Tombé sous le charme et l'atmosphère « chic et décontracté » de cette belle maison de famille, je m'y suis senti immédiatement à mon aise. Depuis, 7 années se sont écoulées et mes séjours y sont nombreux et réguliers.

Mais pourquoi revenir si souvent me direz-vous ?

Tout simplement parce que j'y suis comme chez moi, avec mes habitudes et mes chambres préférées mais surtout parce que la qualité de l'accueil y est une des meilleures que je connaisse parmi les nombreux

établissements que je fréquente. La gentillesse et la bienveillance du personnel associées au dynamisme et aux talents de communication de Nathalie et Bertrand contribuent largement à cet état d'esprit chaleureux qui fait singulièrement la différence en redonnant tout son sens aux mots « Clients » et « Habités ».

Il y a toujours une bonne raison, ou un bon prétexte, pour retourner au Grand Monarque : Week-end entre amis, anniversaires surprises en famille, réveillons, soirées à thème, vernissages et surtout Le Happy Hour des Grands Crus, l'occasion pour l'amateur de vins que je suis de déguster de beaux flacons tous les 2^{ème} jeudi de chaque mois, me permettant ainsi d'affiner mes connaissances par de régulières dégustations à l'aveugle proposées par le maître des lieux et aussi de faire des connaissances devenues au fil du temps des amis fidèles de ce rendez-vous mensuel.

Cet établissement sait se remettre régulièrement en question pour évoluer et proposer une offre globale associant hôtellerie, restauration et bien-être. Nathalie et Bertrand ont su notamment faire le bon choix, au bon moment en créant le SPA en 2010. Cette perpétuelle quête du renouveau est indispensable car depuis plusieurs années, l'hôtellerie traditionnelle doit faire face à la concurrence dématérialisée

des offres d'hébergements entre particuliers.

« Faire venir, faire rester et faire revenir » est le conseil que je donne à tout hôtelier désireux de durer dans le temps et qui se doit de faire la différence avec un maître mot : « Qualité », valeur que je retrouve au Grand Monarque parmi les nombreuses prestations proposées.

Enfin, au-delà de son aspect luxueux et légèrement suranné, ce bel hôtel possède une âme particulière, qui semble flotter à travers ses longs couloirs et raconter une histoire depuis ses salons et son magnifique hall où je me plais à profiter du moment présent en regardant passer clients et voyageurs.

En écrivant avec un grand plaisir ces quelques lignes, je me revois enfant, rêvant d'entrer dans cette grande maison... pour en devenir maintenant un fidèle habitué. La boucle est bouclée.





Bâtisseurs d'aujourd'hui

Le club des 9 bâtisseurs
Acer Finance/Laillet Bordier
Edix - Grand Monarque
Lorillard - Groupe Berteaux
Moullins Viron - M2H
Novo Nordisk - SCE

Chartres Sanctuaire du Monde une association Chartraine à travers laquelle nous avons le plaisir de contribuer à la préservation de notre patrimoine culturel. Son rayonnement est à la hauteur de la dimension internationale et mondiale de Notre Dame de Chartres.

Le Grand Monarque est à l'initiative de la création d'un Club de 9 entrepreneurs Chartrains cette année, qui a pour but de financer la restauration d'une baie entière. Une baie est composée de 2 lancettes et d'une rose. Le coût est estimé à 200 000 €.

Des idées accessibles aux particuliers !



Builders club

Chartres Sanctuaire du Monde a Chartraine association through which we have the pleasure of contributing to the preservation of our cultural heritage. Its influence is at the height of the international and global dimension of Notre Dame de Chartres.

Ideas accessible to individuals!

Le gâteau mécène

Le Pèlerin fidèle à la Cathédrale, devenu spécialité d'Eure-et-Loir est toujours mécène régulier, chaque Gâteau vendu génère un euro au profit de la sauvegarde des vitraux.
En vente à Maison Monarque.



The Speciality of chartres

Chartres Sanctuaire du Monde a Chartraine The Pilgrim, as a cake, became a speciality of Eure et Loir is always a regular donator, each cake sold generates one euro for the restoration of stained glass. On sale at Maison Monarque.

La vente aux enchères de charité

Participez et soyez bâtisseurs à votre tour ! Nous organisons une récolte de bouteilles de vins en vue d'une Vente aux enchères au profit de la restauration des vitraux de la Cathédrale : les baies des transepts nord et sud B122 à B126. Faites un don en offrant une ou plusieurs bouteilles.

Avec la participation de la Galerie de Chartres. La vente sera interactive en Live vous pourrez enchérir de

n'importe où dans le monde sur le site **interencheres.com**. Participez à la vente. Faites un don en participant aux enchères le jour de la vente qui aura lieu le **Samedi 13 Octobre à Chartres Chapelle Sainte Foy à 14 h.**



The charity auction

Chartres Sanctuaire du Monde a Chartraine Participate and be builders! We are organizing a wine bottle harvest for an auction sale for the restoration of the stained glass windows of the Cathedral.

The sale will be interactive Live you can bid from anywhere in the world on the site interencheres.com.

*Take part in the sale Make a donation by participating in the auction on the day of the sale which will take place on **Saturday, October 13 in Chartres Chapelle Sainte Foy at 2 pm.***

CONTACT

Chartres Sanctuaire du Monde
16, cloître Notre Dame
28003 CHARTRES Cedex
chartrescsm@chartres-csm.org
www.chartres-csm.org

LES COUPS DE CŒUR DE NATHALIE



Champagne réserve Brut A. Bergère

Un grand champagne à petit prix !

17,80 € la bouteille

Disponible en exclusivité
La Cave Saint-Lubin
28, rue du soleil d'Or
Chartres

Pause gourmande

Disponible au Spa by Monarque



Vicomte A

Chemise	Doudoune sans manche	Surveste
135 €	165 €	375 €

Disponible chez
Trendy
1 bis, rue Mathurin Régnier
Chartres



Appareil My CLE Corps & Visage

390 €

Disponible au Spa by Monarque



Stylo bille Montblanc

Le Petit Prince

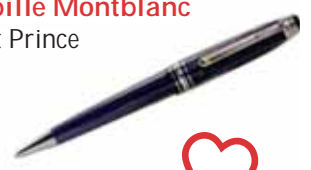
440 €

Stylo plume Montblanc

Le Petit Prince

1 000 €

Disponible chez
Cuir et Flammes
14, place du Cygne - Chartres



Peinture Huile sur bois

Paysage de la Côte d'Azur signé M. LORY, daté 1936
diamètre 77 cm

650 €

Disponible aux
Antiquités Lassaussais
17, rue des Changes - Chartres

Nuskin lumispa Brosse nettoyante

172 €

Sweat Shirt Tommy Hilfiger

99,90 €

Disponible chez
Coven Garden
19, place du Cygne - Chartres



AROMESSENCE SÉRUM-HUILE HYDRATANT

0 HUILES ESSENTIELLES & 1 HUILE VÉGÉTALE



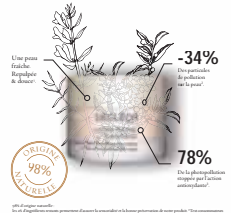
83% Le pouvoir hydratant de l'huile de Jojoba

95% 100% naturelle

2 plantes d'origine naturelle

NOUVEAU CRÈME LÉGÈRE

HUILE ESSENTIELLE DE NEROLI & EXTRAIT DE RACINE DE SCUTELLAIRE DE BAÏKAL



34% Une peau fraîche, hydratée & douce

78% 100% naturelle

ENSEMBLE NOUS SAURONS DONNER DES PERSPECTIVES
À VOTRE PATRIMOINE.



BANQUE PRIVÉE VAL DE FRANCE - 02 38 84 56 35

CIC *la banque privée*
BANQUE PRIVÉE DU DIRIGEANT D'ENTREPRISE
1 - 8 DÉPARTEMENT DE LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE



Trendy
Michel Maitrejean

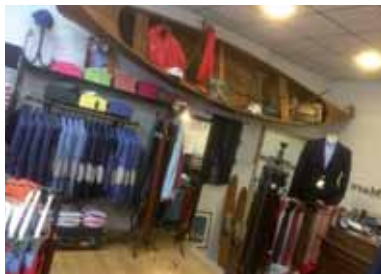


Espace Costumes - Fabrication européenne - Grandes Tailles



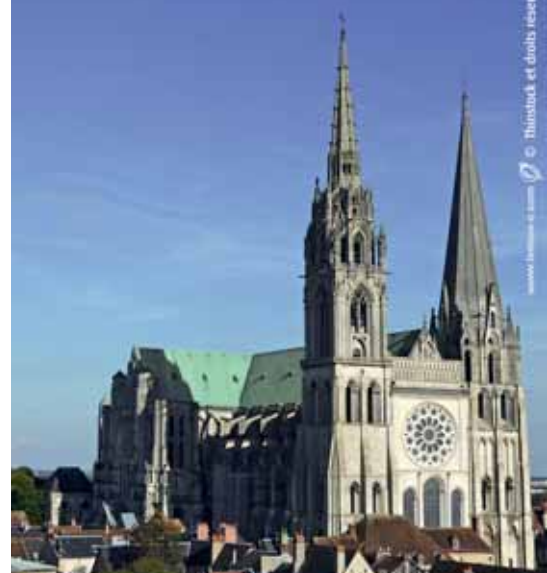
Marc O'Polo

Espace Sportwear



1 Bis rue Mathurin Régnier - 28000 CHARTRES
02 34 40 07 08

**NETTOYAGE
2001**



**Nettoyage
2001**

plus

proche

de VOUS

92, rue François Foreau
28110 LUCÉ

www.nettoyage2001.fr

15^e ÉDITION

1 MILLION DE SPECTATEURS
CHAQUE ANNÉE

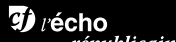
GRATUIT

**LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT AU MONDE
DE MISE EN LUMIÈRE DU PATRIMOINE**

24 SITES ILLUMINÉS TOUS LES SOIRS
DU 14 AVRIL AU 13 OCTOBRE 2018

CHARTRES EN LUMIÈRES

   #chartresenlumieres | www.chartresenlumieres.com



L'AUDACE POUR
SEULE RÈGLE



NOUVELLE BMW X2.

VOTRE CONCESSIONNAIRE BMW VOUS ATTEND. VENEZ VOUS RÉVÉLER.



Le plaisir
de conduire

BMW Chartres - SAS THIREAU

14, rue Gilles de Roberval - Zone Archevilliers - 28630 Nogent-Le-Phaye - Tél. : 02 37 880 880
<http://partenaire.bmw.fr/chartres/accueil>



BOULANGERIE-PÂTISSERIE
GRAND FAUBOURG
CHARTRES

RETRODOR[®]
LA TRADITION DU PAIN

Tous
nos produits sont
faits maison
comme le veut
la tradition

OUVERT LE DIMANCHE
JUSQU'À 20H00

17 rue du Grand Faubourg - 28000 Chartres - **02 37 21 16 30**
Ouvert tous les jours de 6h30 à 20h00 - Fermé le mardi.



Rendez-Vous



À découvrir en exclusivité...

Soirées dégustation ! Retour des grands menus Accords Mets – Vins du Chef Thomas Parnaud !

St Jacques, Truffes, caviar, homard... associés aux régions viticoles qui s'accordent en toute harmonie !

Réservations au 02 37 18 15 15.

La cave de Monsieur & Madame

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

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

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

Happy Hour des Grands Crus

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

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

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

Soirées DJ au Madrigal

Simplice Bogan, connu également dans les clubs parisiens sous le nom de DJ Reeplay animera ces soirées.

Maniant avec brio la Funk/Soul, la Deep House, l'Electro et la Tech House, son but reste la qualité, le show et l'osmose avec

le public. Tant que Simplicite Bogan sera aux platines, ce haut rendez-vous de clubbing ne désemplira pas de 20h30 à minuit. Sur réservation au 02 37 18 15 15. Entrée 20 € par personne, deux boissons comprises.

Fêtes familiales

Agenda et menus spéciaux pour vos fêtes.

Soirées culturelles

Soirée Jazz. Soirées de Charité, spectacles au théâtre, conférences, vernissages d'expositions au Grand Monarque.

Carnet d'animations Bien être au Spa

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

Les animations CARITA, DECLEOR, NUSKIN, EKSPERIENCE : Accédez au Spa & Recevez un soin corps

ou visage découverte de 45mn offert pour l'achat de deux produits.

Réservations au 02 37 21 40 97.

Septembre 2018

● Mercredi 5 septembre

La cave de Monsieur & Madame.

● Jeudi 13 septembre

Happy Hour des grands crus.

● Jeudi 20 septembre

Animation « Carita ».

Soin découverte de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

Octobre 2018

● Mercredi 3 octobre

La cave de Monsieur & Madame.

● Jeudi 4 octobre

Animation Nuskin soin anti-âge visage et corps.

Découverte de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous de 10h à 20h au 02 37 21 40 97

12h15 : Atelier & cocktail offert découverte et présentation des différentes solutions anti-âge et raffermissment.

● Jeudi 11 octobre

Happy Hour des grands crus.

● Samedi 13 octobre

14h - Ventes aux enchères caritative de vins & spiritueux - Chapelle Sainte Foy - Galerie de Chartres.

Au profit de la restauration des vitraux de la Cathédrale. Vente organisée par l'Association Chartres Sanctuaire du Monde en collaboration avec American Friends of Chartres Le Grand Monarque, et la Galerie de Chartres. www.chartres.csm.org.

Renseignements au 02 37 88 28 28

● Lundi 15 octobre

Animation « Carita ».

Soin découverte de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Jeudi 18 octobre

Saint Jacques et vins de Loire, domaine Patrick Baudouin, menu en 7 services.

St Jacques des côtes d'Armor Baie de St Brieux.

- Amuse bouche.
- Carpaccio de Noix de St Jacques, cuites aux sels d'épices. Huile de noisettes et noisettes torréfiées. Huile d'achillée Mille-feuille. Sauce mousseline au beurre fumé.
- Noix de Saint Jacques juste snackées, gingembre et ciboulettes, risotto de fregala Sarda, émulsion d'une sauce corail.
- Saint Jacques cuites au beurre d'algues, fine purée de brocolis au citron confit, émulsion des bardes au jus de poires et champagne.
- Fromages frais & affinés
- Pré-desserts.
- Surprise d'agrumes.....

Prix du menu : 150 € boissons comprises/pers.

● Jeudi 18 octobre

18h - 21h Vernissage Exposition Béatrice Roche Gardies.

Exposition permanente du 30 septembre au 28 février 2019.

● Vendredi 19 octobre

Soirée DJ.

● Jeudi 25 octobre

Animation « DECLEOR ».

Soin découverte de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Vendredi 26 octobre

20h - Source d'inspiration généreuse pour les artistes, Anne Chevé commentera la chasse, sujet de multiples chefs-d'œuvres.

Le dîner qui suivra la conférence sera ponctué par quelques intermèdes musicaux, au son des trompes de chasse.

Prix du menu : 78 € boissons comprises/pers.

Novembre 2018



Banc d'écailler.

Les vendredi matin / soir et samedi matin / soir
du 23 Novembre au 15 Décembre 2018 sur
la terrasse du Madrigal.

Amateurs d'iode, retrouvez le meilleur des huîtres
élaborées et sélectionnées par notre ami ostréiculteur,
Stéphane Aucreterre.

• Jeudi 1^{er} novembre

Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre
maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

• Mercredi 7 novembre

La cave de Monsieur & Madame.

• Jeudi 8 novembre

Happy Hour des grands crus.

• Samedi 10 novembre

10h à 18h - INVITATION Cocktail de
Lancement du livre Grand Monarque
Histoire d'une institution.

Vernissage et séance de dédicaces en présence
de Stéphane Bern.

Entrée libre. Rsvp au 02 37 18 15 15 .

• Jeudi 15 novembre

Caviar d'Aquitaine et Vins de Loire en 7 services.

- Amuse bouches
- Le Maquereau au persil et Caviar d'Aquitaine
- Naturalité de poireaux, tartare d'huîtres et Caviar,
sauce mousseline citronnée et fumée.
- Tranche de bœuf Wagu maturée 60 jours, pomme purée
au caviar et jus iodé.
- Fromages frais & affinés
- Pré-dessert
- Autour de la mangue et citron caviar

Prix du menu : 180 € boissons comprises/pers.

• Vendredi 23 novembre

Dîner Conférence Anne Chevéé « Picasso bleu, Picasso rose ».

Paris 1900 – 1906.

En écho de l'exposition du musée d'Orsay, Anne Chevéé,
diplômée de l'École du Louvre, racontera comment Pablo,
génie précoce, devient Picasso, maître de l'art moderne.

Un dîner aux couleurs roses et bleues suivra la conférence.

Prix du menu : 78 € boissons comprises/pers.

• Jeudi 29 novembre

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre
maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

• Vendredi 30 novembre

Soirée DJ au Bar Lounge Le Madrigal.

20 €/pers sur Réservation.

Décembre 2018

● Mercredi 5 décembre

La cave de Monsieur & Madame.

● Jeudi 6 décembre

La Truffe Mélanosporum noire du Périgord et Vins du Rhône de Pierre-Jean Villa en 7 services

- Amuse-bouche.
- L'œuf à la Chartres aux truffes.
- Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, gratinée de zita au comté fruité de chez Mana Janin MOF 2015.
- Emulsion des bardes au vin jaune.
- Version d'une poule au pot aux truffes.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-dessert.
- Le chocolat, Tagette, aux truffes.

Prix du menu : 180 € boissons comprises/pers.

● Jeudi 13 décembre

Happy Hour des grands crus.

● Jeudi 20 décembre

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Lundi 24 décembre

Noël en 8 services.

La magie de Noël s'invite à votre table.

- Mises en bouches.
- Foie gras chaud de canard, courge de butternut à la braise, purée de dattes à la châtaigne, jus de veau truffé.
- Le homard breton rôti au beurre, naturalité de carottes au safran, jus de la presse.
- Tranche de bœuf de l'Aubrac maturée, pomme purée au graines de café, jus court.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-dessert.
- Buche de Noël Grand Monarque.

Prix du menu : 110 € hors boissons.

La Cour : À la Carte de Noël

● Mardi 25 décembre

Le Georges, fermé.

La Cour, déjeuner à la carte.

● Lundi 31 décembre

Au Georges.

Réveillon de la Saint Sylvestre en 9 services.

- Mises en bouches.
- Le Maquereau, persil & Caviar.
- Le foie gras chaud, fumé, infusion de champignons cèpes au poivre timut, et choux de Bruxelles.
- Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, gratinée de Zita au comté fruité de chez Mana Janin MOF 2015. Emulsion des bardes au vin jaune.
- Le homard grillé au barbecue, naturalité de carottes au safran, sauce coraline au vin jaune.
- La volaille de la belwindiere aux écrevisses.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-dessert.
- Omelette Norvégienne Grand Monarque.

Prix du menu : 185€ hors boisson/pers.

Réveillon de La Cour

Menu sur demande.

Soirée dansante.

Prix du menu : 150 € boissons comprises avec coupe de Champagne.

Janvier 2019

● Mardi 1^{er} janvier

Déjeuner Jour de l'An au Georges en 8 services.

- Mises en bouches.
- Le foie gras chaud, fumé, infusion de champignons cèpes au poivre timut, et choux de Bruxelles.
- Noix de Saint Jacques contisées à la truffe, gratinée de Zita au comté fruité de chez Marc Janin MOF 2015. Emulsion des bardes au vin jaune.
- Côte de veau du Ségala Grand Monarque, pomme purée aux truffes.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-dessert.
- L'intemporel Soufflé au Grand Marnier centenaire.

Prix du menu : 98 € hors boissons/pers.

La Cour

Menu Saint-Jacques : 86 € boissons comprises/pers.

● Mercredi 2 janvier

La cave de Monsieur & Madame.

● Lundi 7 janvier

Animation « Spa Relax détox ».

Soin VISAGE ou CORPS de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Jeudi 10 janvier

Happy Hour des grands crus.

● Jeudi 17 janvier

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Vendredi 18 janvier

Soirée DJ au bar lounge Madrigal.

20 €/pers. sur Réservation.

● Jeudi 24 janvier

Sur une originalité du chef Thomas Parnaud, un dîner à 4 mains en complicité avec le Chef Albert Corre.

Menu créatif au choix des chefs en accord mets-vins.

Prix : 110 € boissons comprises/pers.

Février 2019

St Valentin : Un coffret cadeau très spécial pour une occasion très spéciale sur notre site monarque.fr du 1^{er} au 14 février.

● Mercredi 6 février

La cave de Monsieur & Madame.

● Jeudi 7 février

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Jeudi 7 février

Happy Hour des grands crus.

● Lundi 11 février

Animation « Carita ».

Soin VISAGE de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Jeudi 14 février

Georges - Grande soirée de la Saint Valentin en 8 services.

Autour d'un somptueux menu pour deux personnes, griffé Thomas Parnaud.

- Mises en bouches.
- Cannelloni de langoustines aux légumes du moment, jus de presse.
- Filet de bar rôti à la citronnelle, purée de brocolis, jus d'un fumé aux citrons confits, légumes croquants.
- Tranche de bœuf Wagu maturée 60 jours, pomme purée aux graines de café, jus iodé.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-dessert.
- Dessert Séduction, version d'un Vacherin aux agrumes.

Prix du menu : 150 € hors boissons/pers.

La Cour : Menu Saint Valentin.

Prix du menu : 86 € boissons comprises/pers.

● Vendredi 15 février

Soirée DJ au bar lounge Madrigal.

20 €/pers. sur Réservation.

● Jeudi 28 février

Soirée Mets & Vins.

Une idée originale originalité du chef Thomas Parnaud, « Les 5 sens dans tous les sens » et dégustation à l'aveugle.

Bouchées apéritives, Mises en bouches, Entrée, 2 plats, Fromage, Pré-dessert, Dessert, Mignardises

Prix : 150 € boissons comprises/pers.

Mars 2019

● Mardi 5 mars

Animation « Spa Relax ».

Soin VISAGE ou CORPS de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Mercredi 6 mars

La cave de Monsieur & Madame.

● Jeudi 7 mars

Happy Hour des grands crus.

● Jeudi 14 mars

18h - 21h au Grand Monarque.

Vernissage exposition Elsa Lhopiteau.

● Vendredi 15 mars

Soirée DJ au bar lounge Madrigal. Résa. : 20 €/pers.

● Lundi 18 mars

10h - 19h Animation DECLEOR.

Soin VISAGE de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Jeudi 21 mars

Georges - Homard et Vins du Jura en 8 services.

- Mises en bouches.
- Les coudes de Homard en ravioles aux légumes, avocats grillés et pomélos, bouillon de carapaces à la citronnelle.
- Les pinces, rôties, ravigoté de poivre noir de Malabar aux herbes, en civet et épinards petites feuilles.
- La queue grillée sur sa carapace, naturalité de carottes au safran, sauce coraline au vin jaune.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-desserts.
- Dessert Séduction, version d'un Vacherin aux agrumes.

Prix du menu : 180 € boissons comprises/pers.

● Jeudi 28 mars

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

Avril 2019

● Mercredi 3 avril

La cave de Monsieur & Madame.

● Jeudi 4 avril

10h - 19h Animation « Peau Neuve ».

Gommage et soin hydratant de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97.

● Vendredi 5 avril

Soirée Jazz à Courre.

Certes l'idée d'associer le Jazz et la trompe de chasse en a surpris plus d'un, mais le pari est gagné et le public toujours plus nombreux ne s'y « trompe » pas !

Venez tenter l'aventure au Grand Monarque, Franck Mossler et Yannick Bureau vous attendent à La Cour pour une soirée inoubliable.

Menu : 79 € boissons comprises/pers.

● Jeudi 11 avril

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

● Jeudi 11 avril

Happy Hour des grands crus.

● Jeudi 25 avril

Georges - Soirée Mets & Vins.

Une déclinaison très verticale du Végétal en accord de champagne avec la Maison Larmandier Bernier

- Bouchées apéritives.
- Mises en bouches.
- Entrée.
- 2 plats.
- Fromage.
- Pré Dessert, Dessert, Mignardises.

Prix : 150 € boissons comprises/pers.

● Jeudi 25 avril

10h - 19h Animation « Minceur ».

Soin Palper Rouler de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème minceur.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

Mai 2019

• Mercredi 1^{er} mai

La cave de Monsieur & Madame.

• Jeudi 9 mai

Happy Hour des grands crus.

• Jeudi 16 mai

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle. Un rdv girly et sympathique !
Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

• Jeudi 23 mai

10h - 19h Animation « Peau Neuve ».

Gommage et soin hydratant de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.
Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

• Dimanche 26 mai

Georges fête les Mamans !

Offrez à toutes les mamans l'immense plaisir de se faire servir en ce jour de fête. A Maman exceptionnelle, moment exceptionnel.

Déjeuner en 7 services

- Mises en bouches.
- Naturalité d'asperges blanches, olives noires, soupe froide d'asperges blanches.
- Turbot cuit au beurre d'algues, sauce Champagne.
- Côte de veau du Ségala Grand Monarque, pomme purée aux truffes.
- Fromages frais & affinés.
- Pré-desserts.
- Le Passionnel, version d'un vacherin fraise, sorbet fraises grillées et agrumes.

Menu Déjeuner : 98 € hors boissons/pers.

La Cour : A la carte

Menus disponibles sur demande, informations et réservations au 02 37 18 15 15.

LA CAVE S^t LUBIN

Installé depuis plus de 20 ans au cœur de Chartres, Vincent Guyard passionné de vins, vous accueille pour visiter sa cave et découvrir des vins d'exception.



Vincent Guyard

- Caves du XII^{ème}
- Cours de dégustation
- Vins régionaux
- Grands Crus de Bordeaux (Mouton-Rothschild, Lafite-Rothschild, Yquem...), Bourgogne (Roumier, Dom Trappet, Confuron...), Vallée du Rhône (Jamet, Ogier, P.Jaboulet-Ainé, Ch. Rayas...), Languedoc-Roussillon (Montcalmes, Roc d'Anglade...)
- Champagne (Selosse, P.Doquet,...)
- Alcools
- Soirées œnologiques
- Cadeaux

Ouvert du mardi au vendredi :
09h45-12h15 et 14h30-19h15
Le samedi :
09h30-12h30 et 14h30-19h30

28 rue du Soleil d'Or
28000 Chartres

Tél : 02 37 21 00 00
e-mail: cave-st-lubin@orange.fr
site: www.cave-saint-lubin.com

LA CAVE S^t LUBIN

Juin 2019



Elsa Lhopiteau - Vernissage 14 mars 2019 - 18h

• Mercredi 5 juin

La cave de Monsieur & Madame.

• Jeudi 6 juin

10h - 19h Animation « CARITA ».

Soin VISAGE de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

• Jeudi 13 juin

10h - 20h Café beauté.

Une séance offerte, seule ou entre amies relookez votre maquillage avec une professionnelle.

Un rdv girly et sympathique !

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

• Jeudi 13 juin

Happy Hour des grands crus.

• Jeudi 27 juin

10h - 19h Animation « Peau Neuve ».

Gommage et soin hydratant de 45 mn offert avec accès au Spa pour achat de deux produits dont une crème.

Sur rendez-vous au 02 37 21 40 97

Menus disponibles sur demande, informations et réservations au 02 37 18 15 15.

CUIR & FLAMMES

53



Sacs, Petite maroquinerie, Foulards :

Lancel • Michael Kors • Burberry • See by Chloé • Furla • Sonia Rykiel • Guess Lacoste • Kenzo • Coach • Lacroix

Stylos :

Montblanc • Dupont • Cross

14, place du Cygne - 28000 Chartres

02 37 21 85 35

www.cuiretflammes.fr

CALENDRIER 2018-2019

	S1	D2	L3	M4	M5	J6	V7	S8	D9	L10	M11	M12	J13	V14	S15	D16	L17	M18	M19	J20	V21	S22	D23	L24	M25	M26	J27	V28	S29	D30	
SEPT.																															
OCT.																															
NOV.																															
DÉC.																															
JANV.																															
FÉV.																															
MARS																															
AVRIL																															
MAI																															
JUIN																															
JUIL.																															
AOÛT																															

■ Rendez-vous du Spa

■ Soirée DJ

■ Fêtes familiales

■ Soirées culturelles

■ Qui est le chef ?

■ La cave de Monsieur & Madame

■ Happy Hour des Grands Crus

■ Jazz à Courre

Vacances scolaires :

■ Zone A

■ Zone B

■ Zone C

Au théâtre ce soir



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

Pour les spectacles en tarif A+ :

- Un dîner-spectacle à 83 € (78 € pour les moins de 25 ans) comprenant votre spectacle et un menu à La Cour (entrée, plat, dessert, eau Monarque, un verre de vin et un café, une coupe de Crémant offerte).
- Une « Nuit-dîner-spectacle-spa » à 172 € par personne. Cette formule comprend une entrée au Théâtre de Chartres, un dîner à La Cour, une nuit en chambre luxe, le petit déjeuner et un accès au Spa.

Pour les spectacles en tarif A :

Le dîner spectacle est proposé à 78 € (68 € pour les moins de 25 ans), et la « Nuit-dîner-spectacle-Spa » est à 167 €.

Pour les spectacles en tarif B :

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

Pour les spectacles en tarif C :

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

Mardi 16 octobre 2018 • La Perruche • Avec Arié Elmaleh et Barbara Schulz



Théâtre • Texte et mise en scène Audrey Schebat • 20h30 • Durée : 1h15 • Tarif : A

Un couple attend des amis pour le dîner, mais ils n'arriveront jamais...

S'agit-il d'un accident, d'une séparation, d'un cambriolage ?

A chercher les raisons de cette absence, ils se disputent.

Ils enchaînent les quiproquos absurdes et les révélations intimes, remettant en cause, sans s'en rendre compte, les fondements de leur propre couple.

Un duo romantique et drôle.

Mardi 20 novembre 2018 • Intra Muros



Pièce d'Alexis Michalik • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : B

Tandis que l'orage menace, Richard, metteur en scène sur le retour, vient dispenser son premier cours de théâtre à des prisonniers.

Il espère une forte affluence, mais seuls deux détenus se présentent : Kevin, un jeune chien fou, et Ange, la cinquantaine mutique, qui n'est là que pour accompagner son ami. Richard, secondé par une de ses anciennes actrices et ex-femme, et par une assistante sociale inexpérimentée, choisit de donner quand même son cours.

Vendredi 23 novembre 2018 • Faisons un rêve • De et avec Nicolas Briançon



Texte de Sacha Guitry • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : B

C'est l'histoire du trio habituel : la femme, l'amant et le mari. Elle rayonne d'intelligence, de charme et de malice. Il est heureux de vivre, content des autres et de lui. Quant au mari, rustaud méridional, ils l'ont envoyé chez une diablesse de café-concert qui l'occupera un bon moment.

Les voilà seuls, la nuit est à eux. Mais c'est bien peu lorsque l'on rêve de grand départ et de prolonger la folie merveilleuse pour toute la vie.

Le rêve s'accomplirait peut-être si un mot de trop ne venait tout gâcher. Une petite phrase insouciant et légère, cruelle et méchante... mais le rêve est-il terminé pour autant ?

Samedi 1^{er} décembre 2018 • En attendant Bojangles • Adaptation et mise en scène Victoire Berger-Perrin



D'après le roman d'Olivier Bourdeaut • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : B

Sous le regard émerveillé de leur fils, ils dansent sur *Mr. Bojangles* de Nina Simone. Leur amour est magique, vertigineux, une fête perpétuelle. Chez eux, il n'y a de place que pour le plaisir, la fantaisie et les amis. Celle qui donne le ton, qui mène le bal, c'est la mère, feu follet imprévisible et extravagant.

C'est elle qui n'a de cesse de les entraîner dans un tourbillon de poésie et de chimères. Un jour, pourtant, elle va trop loin. Et père et fils feront tout pour éviter l'inéluctable, pour que la fête continue, coûte que coûte.

Samedi 8 décembre 2018 • Ramsès II • Avec François Berléand, Eric Elmosnino, Evelyne Buyle, Elise Diamant



Texte Sébastien Thiéry / Mise en scène Stéphane Hillel • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A+

Jean et Elisabeth attendent pour le déjeuner leur fille Bénédicte et son mari Matthieu de retour d'un voyage en Egypte. Le mari arrive seul. Pourquoi Bénédicte n'est-elle pas avec lui ?

Matthieu, qui a un comportement très étrange, est incapable d'expliquer l'absence de sa femme.

Pourquoi cette famille, qui semblait aussi indestructible que la pyramide de Kheops, s'effondre-t-elle brutalement ?

Samedi 15 décembre 2018 • We will drum you • Fills Monkey



Musique • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : A

Les Fills Monkey ont un langage universel, celui du son, du rythme, de la musique et de ses pulsations irrésistibles.

Leurs coups de baguettes sont magiques et leurs battements parviennent droit au cœur !

Les Fills Monkey mixent énergie, humour, facéties et poésie, pour nous transporter, petits et grands, dans un monde suspendu entre ciel et terre, entre passé acoustique et futur numérique.

Mardi 18 décembre 2018 • Benjamin Biolay • Songbook



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

Un concert de Benjamin Biolay est toujours majestueux, poétique, sensuel et généreux. Pour ce nouveau projet, où il sera accompagné de Melvil Poupaud, il en sera de même. Une proposition artistique inédite !

Mardi 8 janvier 2019 • Hamlet • Compagnie des Dramaticules



Théâtre • D'après William Shakespeare • 20h30 • Durée : 1h45 • Tarif : B

Classique des classiques, Hamlet nous renvoie à notre héritage, au poids écrasant des anciens et au cynisme de notre époque. Quelle est notre place ?

L'Histoire s'est-elle arrêtée avant même que nous n'ayons pu y jouer quelque rôle ? Il y a dans la jeunesse d'aujourd'hui, comme chez Hamlet, la nostalgie d'une époque non vécue.

Comment agir ? Faut-il tout liquider, tout vénérer ou rester à attendre sur le bord du chemin dans l'apathie la plus totale ? Entre Shakespeare et écriture collective, entre répertoire et création, les Dramaticules se font l'écho de ces interrogations. Comme décor, un beau désordre bien calculé. Tout se fait et se défait à vue, les coulisses faisant partie intégrante du terrain de jeu. Tout l'arsenal du faux pour faire plus vrai.

Mardi 15 janvier 2019 • Cyrano • Mise en scène Lazare Herson-Macarel



Théâtre • De Edmond Rostand • 20h30 • Durée : 2h30 • Tarif : B

Cyrano a pour caractéristique un nez imposant et disgracieux. Il aime en cachette sa cousine Roxane, mais n'ose pas lui avouer. Elle lui confie son amour pour Christian. Ce dernier est aussi attiré par Roxane et veut la courtiser. Sous un balcon, il essaie de lui faire sa déclaration. Ses mots sont maladroits. Cyrano arrive au moment opportun et tire Christian de ce mauvais pas. Ce n'est que 15 ans plus tard qu'elle comprendra le subterfuge. Comédie pleine d'humour et d'émotions, Cyrano demeure l'un des chefs d'œuvres du patrimoine théâtral français.

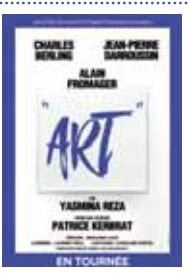
Vendredi 18 janvier 2019 • Gauthier Toux Trio invite Vincent Peirani



Jazz • 20h30 • Durée : 2 h00 • Tarif : C

Gauthier Toux présente sur scène son troisième album The colours you see, paru en mai 2018. Le trio et leur invité, l'accordéoniste Vincent Peirani, naviguent à travers une palette sensible et variée de teintes et de couleurs musicales.

Samedi 26 janvier 2019 • Art • Avec Charles Berling, Jean-Pierre Darroussin et Alain Fromager



Théâtre • Texte Yasmina Reza / Mise en scène Patrice Kerbrat • 20h30 • Durée : 1h30 • Tarif : A+

Marc, Serge et Yvan sont amis depuis trente ans, jusqu'au jour où Serge achète un tableau blanc.

Serge présente à Marc son acquisition.

Il la contemple et s'enquiert de son prix.

Cette scène anodine est le point de départ d'un « cataclysme » entre les trois amis.

Samedi 2 mars 2019 • Le Fils • Avec Yvan Attal, Anne Consigny, Elodie Navarre, Rod Paradot, Jean-Philippe Puymartin, Raphaël Magnabosco



Théâtre • Texte Florian Zeller / Mise en scène Ladislav Chollat • 20h30 • Durée : 2h00 • Tarif : A+

Nicolas a dix-sept ans et semble avoir du mal à vivre. Il n'est plus cet enfant lumineux qui souriait tout le temps. Que lui est-il arrivé ? Et pourquoi ne va-t-il plus en cours ? Dépassée par les événements, sa mère ne sait plus quoi faire. Nicolas demande à vivre chez son père. Ce dernier va tout faire pour tenter de le sauver et lui redonner le goût de vivre. Mais peut-on vraiment sauver quelqu'un d'autre que soi-même ?

Mercredi 13 mars 2019 • Grand Corps Malade • Le Tour du plan B



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

Grand Corps Malade est un poète contemporain. En douze ans et six albums studio dont Plan B, le dernier en date, il a su faire de son art, le slam, un genre artistique à part entière, avec une vraie dimension populaire.

Certainement le fruit de son succès et de sa longévité, tout comme l'est son panel musical extrêmement riche, du hip-hop à l'électro en passant par la pop. Dans ce nouvel opus, une collaboration artistique singulière avec le musicien, compositeur et réalisateur Angelo Foley voit le jour.

Il offre à Grand Corps Malade une nouvelle grammaire sonore, groove et solaire à la fois, sur laquelle la souplesse lexicale de l'auteur aime se poser. Ce binôme fixe ainsi une nouvelle impulsion créatrice, donnant jour au thème central de ce nouvel album, l'état des lieux émotionnel d'un homme qui sait intimement ce qu'il ne sera plus.

Vendredi 15 mars 2019 • Pagagnini



Humour musical • 20h30 • Durée : 1h30 • Tarif : A

Le quatuor espagnol PaGAGnini nous offre un spectacle délirant, qui rallie tous les suffrages, du néophyte au mélomane érudit. PaGAGnini reprend de grands morceaux de la musique classique en les agrémentant d'humour et de folie : le résultat est un surprenant « concert déconcertant ».

Avec cette volonté permanente de mêler les genres et les styles, PaGAGnini réinvente la façon de concevoir la musique classique.

Ce chef-d'œuvre impressionnant de virtuosité et de drôlerie reçoit un accueil triomphal dans le monde entier.

Vendredi 22 mars 2019 • Jérôme Commandeur • Tout en douceur



Humour • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : B

Depuis son dernier spectacle *Jérôme Commandeur se fait discret*, achevé en 2011, il ne l'a pas vraiment été... discret !

L'humoriste est en effet allé voir du côté du cinéma et de la télévision comme comédien et réalisateur, et vous pouvez le retrouver chaque matin sur Europe 1 depuis 2010.

Il revient sur scène après six ans d'absence avec un nouveau spectacle *Tout en douceur* nommé aux Molières 2018.

Cynique et drôle, l'humoriste n'épargne personne, lui compris, usant avec malice d'une savoureuse autodérision.

Vendredi 29 mars 2019 • Stéphane Belmondo Trio • Love for Chet

Jazz • De Edmond Rostand • 20h30 • Durée : 1h20 • Tarif : C

Stéphane Belmondo, trompettiste de renom, musicien et compositeur maintes fois récompensé, doit son amour du Jazz au grand Chet Baker. Lors de leurs rencontres parisiennes dans les années 80, Stéphane a pu côtoyer, échanger et jouer avec un son « maître ». Mais reprendre sa musique était une démarche qui nécessitait du temps, de l'humilité, de la vie, et beaucoup de réflexion et de travail. A travers cette soirée, il nous enveloppe de son amour pour le musicien, grâce aux notes chaleureuses de ses cuivres.

Vendredi 5 avril 2019 • Véronique Gallo • The One Mother Show • Vie de mère

Humour • 20h30 • Durée : 1h30 • Tarif : B

Quatre enfants et un Bertrand qui croit toujours bien faire. Des chaussettes qui traînent, des leçons à faire réciter, un rôle de Maman-taxi, des week-ends sans temps mort, des nuits blanches et des matins tête de travers.

Voilà le quotidien d'une maman... comme les autres ! Véronique Gallo dit tout haut ce que toutes les mères pensent tout bas.

Mardi 30 avril 2019 • Le malade imaginaire



Théâtre • 20h30 • Durée : 2h00 • Tarif : B • Texte Molière / Mise en scène Michel Didym

Veuf, Argan est remarié à Béline qui simule envers son époux des soins attentifs, en attendant de pouvoir hériter. Il se fait faire des saignées, des purges et prend toutes sortes de remèdes, dispensés par des médecins arrogants et peu scrupuleux.

Toinette, sa servante, lui dispense des conseils pleins d'ironie où elle se moque du ridicule des médecins. Elle recommande à Argan de faire le mort pour connaître les véritables sentiments des siens. Une mise en scène moderne jouant sur les anachronismes, comme une multitude de petits grains à moudre dans le sablier temporel des spectateurs !

Mardi 21 mai 2019 • Le cercle de Whitechapel



Théâtre • 20h30 • Durée : 1h45 • Tarif : B • De Julien Lefèbre / Mise en scène Jean-Laurent Silvi

En 1888, à Londres, une étrange série de meurtres de prostituées vient de débiter dans le quartier défavorisé de Whitechapel. Un membre éminent de la noblesse londonienne, Sir Herbert Greville, décide de réunir une équipe d'enquêteurs d'un nouveau genre pour découvrir la vérité.

Le groupe se compose d'un romancier débutant et timide Arthur Conan Doyle, d'un journaliste futur grand dramaturge du Royaume George Bernard Shaw, du directeur d'un des plus prestigieux théâtres de Londres Bram Stoker, ainsi que de l'une des premières femmes médecins Mary Lawson. Ensemble ils vont dénouer les fils invisibles qui expliquent l'une des plus grandes énigmes criminelles de l'Histoire.

Vendredi 24 mai 2019 • Douce amère • Avec Michel Fau, Mélanie Doutey, Christophe Paou, Remy Laquittant



Théâtre • 20h30 • Durée : 1h40 • Tarif : A • Texte Jean Poiret / Mise en scène Michel Fau

Elisabeth a aimé Philippe pendant huit ans.

Aujourd'hui le couple s'est usé. Sous le regard circonspect du mari délaissé, nombreux sont alors les prétendants qui gravitent autour de cette femme libre, moderne et séduisante.

Étourdie par ce manège sentimental, Elisabeth saura-t-elle résister à l'angoisse d'une inéluctable solitude ?



Béatrice Roche Gardies

Béatrice Roche Gardies vit et travaille à Lucé près de Chartres. Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, élève du peintre Philippe Lejeune pendant 7 ans, formée avec les meilleurs portraitistes et paysagistes actuels, elle est peintre des Armées, spécialité Air et Espace.

De facture classique, ses portraits et paysages contemporains sont peints sur le vif d'une touche enlevée. Elle exécute portraits et tableaux sur commande, et conçoit vitraux et sculptures de verre qu'elle réalise avec les Ateliers Loire de Chartres.

Elle a reçu de nombreuses distinctions pour sa peinture et expose ses œuvres en permanence à Saint-Malo : Galerie les Artistes et la Mer, à Brest : Galerie Zonzon, à Avranches : Galerie Doublet.

« Je travaille essentiellement sur le motif, devant la personne qui pose pour un portrait

ou dans le paysage que je peins. Ma vision de l'art est simple, l'œuvre est un lien vers l'autre.

Quand mon tableau touche le spectateur, j'atteins un objectif majeur : celui du partage des émotions. Je peins ce que je ne sais pas dire autrement ».

« Dans la tradition figurative Béatrice Roche Gardies saisit des instants précieux qui résonnent en nous avec force et douceur.

Est-ce sa technique des jeux de lumières, sa maîtrise du trait, son art de la couleur et des nuances, sa capacité à traduire son ressenti ou les 4 à la fois qui font de ses toiles des œuvres vivantes vibrantes et émouvantes ? »

Gabrielle GAUTHIER, Magazine Artistes - Mai 2018.

« Outre l'évidente maîtrise technique que l'on voit dans ses toiles, on a l'impression que la lumière, et même le dessin, jaillissent de son travail sur la couleur »

Audrey Higelin, Pratique des Arts - Juin 2016.

CRÉATION VITRAIL

- 6 verrières, église Sainte Bernadette de Versailles, verre antique et plomb 2011-2014
- Aube sur Marquisat, verre fusing 2016
- Crépuscule au Moulin de Ponceau, dalle de verre et résine, 2016 la Galerie du vitrail Chartres
- L'œil du Titan, verre fusing et acier Salon de la Marine 2017

STAGES DE PEINTURE

Inscription sur le site : rochegardies.com

Un agenda de ministre

ne se gère plus de la même manière.



 **VAL DE FRANCE
BANQUE PRIVÉE**

BANQUE PRIVÉE DU QUOTIDIEN

Aujourd'hui, on ne choisit plus une banque privée simplement pour développer et gérer son patrimoine.

On la choisit aussi pour qu'elle nous simplifie la vie et nous fasse gagner un temps précieux.

Renseignez-vous auprès de votre Caisse Régionale.

CHARTRES BANQUE PRIVÉE • Tél. : 02 37 34 87 06 • agence.chartresbanqueprivée@ca-valdefrance.fr

credit-agricole.fr/banque-privée

Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel Val de France, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit dont le siège social est 1 rue Daniel Boutet, 28000 Chartres. 400 868 188 RCS Chartres - n° TVA intracommunautaire FR 31 400 868 188 - Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 022 704. Adresses : CS 50069 28008 Chartres Cedex ou CS 23428 41034 Blois Cedex - Tel : 02 37 27 30 30 / 02 54 58 37 00 - www.ca-valdefrance.fr
B30070 - Crédit photo : Getty Images.  **BETC**



Une équipe à votre service vous est dédiée !

62



Pour réserver une table à La Cour
contactez Frédéric au 02 37 18 15 07



Pour réserver une dégustation en cave contactez notre sommelier Nicolas au 02 37 18 15 15



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



Pour réserver une table au Madrigal contactez Cédric au 02 37 18 15 15



Pour réserver une chambre contactez Mélanie au 02 37 18 15 15



Pour réserver un soin au Spa contactez Johanna au 02 37 21 40 97



Pour organiser un événement familial ou professionnel contactez Déborah au 02 37 18 15 01



Pour réserver un cours de cuisine contactez Laurent au 02 37 99 25 48

INFOS & RÉSERVATIONS

Hôtel Le Grand Monarque - 22, place des Épars
28000 Chartres - www.monarque.fr - 02 37 18 15 15



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



A woman with dark hair styled in a bun, wearing a black, strapless, form-fitting dress, is the central figure. She is looking directly at the camera with a serious expression. Her hands are placed on her hips. She is framed by a large, stylized circular graphic composed of concentric black and gold rings. In the background, through the circular frame, the Gothic architecture of a cathedral, likely Chartres Cathedral, is visible under a clear blue sky. The cathedral's spire and stained glass windows are prominent.

COVENT GARDEN

• EDEN PARK •

• HUGO BOSS •

• BOSS ORANGE •

• BOSS GREEN •

• RALPH LAUREN •

• TOMMY HILFIGER •

PRÊT-À-PORTER HOMME FEMME • CHARTRES

COVENT GARDEN - 19 PLACE DU CYGNE - 28000 CHARTRES - TÉL : 02 37 21 93 47

L'idée de ne pas avoir la meilleure visibilité vous déplaît ?

Quelles que soient la taille et l'activité de votre entreprise, **OPTI-ONE** vous accompagne.



**SAP, UNE SOLUTION ADAPTÉE
À CHAQUE ENTREPRISE**

1
seul logiciel
pour tout gérer

60 000 PME
font confiance à
SAP Business One pour
leur gestion d'entreprise

Nos clients
ont en moyenne
15 utilisateurs

SAP[®] Business
One

**Votre logiciel de gestion
Votre intégrateur**

OPTI ONE
OPTIMISER LA PERFORMANCE

COMPTABILITÉ
& FINANCE
COMPTABILITÉ
& FINANCE

ADMINISTRATION
DES VENTES
ADMINISTRATION
DES VENTES

ACHATS
& APPROVISIONNEMENTS
ACHATS
& APPROVISIONNEMENTS

STOCKS
& LOGISTIQUE
STOCKS
& LOGISTIQUE

GESTION
DE PRODUCTION
GESTION
DE PRODUCTION

GESTION DE LA
RELATION CLIENT (CRM)
GESTION DE LA
RELATION CLIENT (CRM)

SERVICE
APRÈS-VENTE
SERVICE
APRÈS-VENTE



SAP[®] Recognized Expertise
in SAP Business One

PARIS - CHARTRES - 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