



Communiqué de presse
Mardi 29 novembre 2022

Dimanche 26 mars 2023, Chartres vivra au rythme du 40^{ème} anniversaire de La Paulée des vins de Loire

Dimanche 26 mars 2023, La Paulée des vins de Loire, ode aux vigneronns et aux terroirs du Centre-Val de Loire, célébrera son 40^{ème} anniversaire sous le parrainage du seul chef doublement étoilé de la Région : Christophe Hay. Comme chaque année, le chef invité associera son talent à celui de Thomas Parnaud, le chef du Georges, pour un dîner de gala, et ira à la rencontre des producteurs et du grand public, sur le marché des vigneronns, organisé toute la journée place Billard à Chartres (28).



Nathalie et Bertrand Jallerat, propriétaires du Grand Monarque à Chartres, co-organisateurs de La Paulée des Vins de Loire avec la Commune libre de Saint-Brice, souhaitent marquer le coup en choisissant le parrain du 40^{ème} anniversaire de l'événement prévu dimanche 26 mars 2023. Un invité prestigieux qui s'inscrit dans une longue lignée de cuisiniers talentueux venus signer un diner sur mesure, et à quatre mains, avec Thomas Parnaud, le chef du Georges, le restaurant gastronomique du Grand Monarque.

Leur choix s'est arrêté sur le Loir-et-Chérien Christophe Hay, ambassadeur par excellence de la cuisine, des produits et des producteurs du Centre-Val de Loire. Porte drapeau d'une gastronomie engagée et respectueuse, Christophe Hay propose une cuisine de goûts purs, audacieux, créatifs, inspirée par la nature environnante. Poissons de Loire, bœuf Wagyu de son élevage, caviar de Sologne, truffes de Mont-près-Chambord, vin de Cheverny, légumes anciens du potager en permaculture et miel du jardin, le chef rend un hommage permanent aux produits de son terroir.

Christophe Hay, ambassadeur par excellence du terroir régional, en France et à l'International, choix évident pour le 40^{ème} anniversaire de la Paulée

Natif de Vendôme (41), Christophe Hay puise son amour du terroir et son désir d'être cuisinier dans ses souvenirs d'enfance. Le chef a grandi à Cloyes-sur-le-Loir (28), à la frontière entre la Beauce et le Perche. Ses grands-parents maternels étaient éleveurs de vaches laitières et cultivaient la terre. Ces gestes et ces odeurs de ferme l'ont profondément marqué, comme le travail de la viande, découvert en observant son père, boucher. Après avoir débuté son parcours dans des établissements prestigieux, Christophe Hay ouvre son 1^{er} restaurant, La Maison d'à Côté, en 2014, à Montlivault (41). En un an seulement, le restaurant décroche une 1^{ère} étoile au Guide Michelin, suivie d'une 2^{ème} en 2019. Cette même année, La Table d'à Côté, son 2^{ème} établissement situé à Ardon (45), est à son tour auréolée d'une 1^{ère} étoile et Côté Bistro, attendant à La Maison d'à Côté, reçoit quant à lui un Bib Gourmand.

Des récompenses qui saluent l'investissement d'un chef animé par la volonté d'être au plus proche des gens, des produits, des saisons et de tout ce qui l'entoure. La Maison d'à Côté est distinguée d'une étoile verte en janvier 2020 par le Guide Michelin, pour sa gastronomie durable. Quelques mois plus tard, c'est au tour du guide Gault & Millau de lui décerner le titre de « Cuisinier de l'année 2021 ». En juin 2022, le chef ferme ses établissements à Montlivault, et inaugure son nouveau projet de vive, Fleur de Loire, sur les rives du fleuve royal à Blois (41).



Les plus grands chefs étoilés se sont retrouvés derrière les fourneaux du Grand Monarque

Lundi 14 mars 1983, Chartres recevait sa première Paulée, née de la rencontre entre l'esthète du goût, Jacques Puisais, et l'humaniste enthousiaste, Georges Jallerat. Tradition épicurienne et œnologique par excellence, organisée et portée par le Grand Monarque, son dîner de clôture est réservé aux professionnels et a pour but de mettre en lumière la richesse des vins de Loire, en les accordant à des mets d'exception concoctés par les plus grands chefs.

De Pierre Gagnaire, en passant par Alain Senderens, Arnaud Lallement, Michel Troisgros, Thierry

Marx ou Olivier Nasti, le dernier en date, une constellation d'étoiles s'est installée, au gré des éditions, derrière les fourneaux du Monarque pour des menus spéciaux élaborés en fonction de vins sélectionnés par les meilleurs sommeliers.



4 000 personnes attendues pour le Marché des vins de Loire, dimanche 26 mars 2023, de 10 à 17 heures, place Billard à Chartres

Cette mise en valeur du travail des hommes trouve son écho dans le marché des vigneron, qui se tiendra également dimanche 26 mars 2023, de 10 à 17 heures, dans son écrin habituel, sous les Halles de Chartres, place Billard.

Instauré par Nathalie et Bertrand Jallerat avec la double volonté de promouvoir encore et toujours les vins locaux et d'ouvrir l'événement au plus grand nombre, ce rendez-vous rassemble en moyenne près de 4 000 visiteurs chaque année.

