

**- Communiqué -**

Jeudi 11 décembre 2025

**Mathieu Guibert et Thomas Parnaud affinent leurs réglages pour le diner de la Paulée des vins de Loire**

*Depuis 42 éditions, la Paulée des vins de Loire réunit autour d'un même diner, les meilleurs vins ligériens de l'année et un chef invité deux ou trois étoiles pour un déroulé (sur mesure) articulé autour d'accords parfaits. Avant d'arriver à ce résultat magique, un comité de sélection composé de spécialistes, et Mathieu Guibert (Anne de Bretagne), le chef d'orchestre de l'édition 2026, se sont retrouvés la semaine dernière au Grand Monarque. Ils ont pu esquisser les premiers contours de l'événement, qui se tiendra le 22 mars prochain à Chartres. Retour en images & premières inscriptions Presse dans ce communiqué.*



## Qu'est ce que la Paulée des vins de Loire ?

Née en 1983, la Paulée des vins de Loire est organisée et portée, chaque année, par le Grand Monarque. Ses deux principaux objectifs consistent à mettre en lumière la richesse des vins de Loire, tout en révélant les derniers talents émergeants sur l'ensemble de ses appellations. Ce repas sur mesure est toujours élaboré par les plus grands chefs de France, de **Pierre Gagnaire à Alain Senderens, Arnaud Lallement, Michel Troisgros, Thierry Marx, Olivier Nasti, Emmanuel Renaut ou le dernier en date, Alexandre Gauthier.**

Mathieu Guibert, chef doublement étoilé au guide Michelin d'Anne de Bretagne, nommé parmi les finalistes au titre de Cuisinier de l'année par le Gault & Millau en 2026 (17,5/20) est venu répéter son déroulé, la semaine dernière, aux côtés de Thomas Parnaud, chef du Georges (restaurant gastronomique du Grand Monarque : 1 étoile au guide Michelin, 16,5/20 au Gault & Millau), et ses équipes.



## **5 à 6 000 personnes attendues au traditionnel marché des vigneronnes et vignerons des appellations Loire sous les Halles de Chartres**

Instauré par Nathalie et Bertrand Jallerat, et co-organisé avec la commune libre de Saint-Brice, un marché des vigneronnes et vignerons de Loire se tiendra également, en continu, de 10 à 17 heures, dans son écrin habituel des Halles de Chartres, place Billard.

Il répond à la double volonté de promouvoir encore et toujours les vins locaux, mais aussi d'ouvrir ce moment festif au plus grand nombre. **Car comme les années précédentes, un plat populaire sera aussi imaginé et proposé par le chef invité Mathieu Guibert.**



**° Programme & Inscriptions Presse & Médias - 22 mars 2026 °**

Le programme prévoit une prise en charge :

- Trajets (aller/retour) Paris Montparnasse - Chartes (direct en 1 heure)
- Dégustations/échanges avec les vignerons de Loire sur le marché de la Paulée
- Déjeuner au bistrot Racines au pied de la Cathédrale, avec visite des toits de l'édifice en début d'après-midi

- Immersion préparation + rencontre avec Mathieu Guibert et Thomas Parnaud.
- Repas de la Paulée 2026
- Et une nuitée, avec petit déjeuner le lendemain, au Grand Monarque.