

- Communiqué de presse -

Jeudi 9 janvier 2025

Alexandre Gauthier, chef invité de la Paulée des vins de Loire, dimanche 30 mars 2025, à Chartres

Dimanche 30 mars 2025, Chartres et sa ravissante place Billard seront en effervescence pour le 20^{ème} marché des vigneronns des appellations Loire qui se tiendra de 10 à 17 heures. Depuis deux décennies, les vins remarquables de l'année et leurs créateurs sont ainsi mis en avant par la famille Jallerat, et la commune libre de Saint-Brice, organisateurs de cet événement populaire. Dans le prolongement de ce moment d'échange et de partage se tiendra le traditionnel diner de la Paulée des vins de Loire, à l'hôtel Le Grand Monarque, à Chartres. Comme chaque année, depuis 1983, un chef de renom vient composer un repas d'exception, dont le déroulé vise les accords parfaits entre ses mets, et les plus belles bouteilles de l'année sur les appellations Loire. En 2025, c'est le chef doublement étoilé au guide Michelin Alexandre Gauthier, du restaurant la Grenouillère à La Madeleine-sous-Montreuil (Nord-Pas-de-Calais), qui en sera le chef d'orchestre.

Chef doublement étoilé au guide Michelin, Alexandre Gauthier a repris le restaurant familial La Grenouillère, à Montreuil-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais en 2003.

Un véritable écrin, posé au cœur des marais, dessinés par la Canche, un affluent de la Manche. En novembre 2023, puis en novembre 2024, le cours d'eau, sorti à deux reprises de son lit, a provoqué d'importants dégâts sur son établissement. Fermé depuis, Alexandre Gauthier sera donc à Chartres, le dimanche 30 mars prochain, pour composer un menu d'exception dans le cadre de la Paulée des vins de Loire.





« C'est une grande fierté de pouvoir compter sur l'amitié d'Alexandre Gauthier pour cette Paulée. Pour moi, c'est indéniablement un des chefs les plus doués de sa génération. Sa cuisine se veut simple, populaire, mais elle vise dans le même temps l'excellence, avec cette touche de génie propre aux grands chefs. Alexandre Gauthier ne fait pas de compromis, il va au bout des choses, avec une grande sincérité. L'homme, lui, est profondément gentil, bienveillant, on le voit très clairement en allant chez lui, et en discutant avec ses équipes. Tout le monde est très impliqué dans le projet, extrêmement soudé, et ce sont des indicateurs qui ne trompent pas », commente Bertrand Jallerat.

Un repas test, organisé début décembre au restaurant bistrannique d'Alexandre Gauthier, l'Anecdote, à Montreuil-sur-Mer, avait permis aux forces vives de la Paulée, dont Nathalie et Bertrand Jallerat, de découvrir plus concrètement l'univers du chef, et les orientations qu'il souhaitait prendre pour son grand repas tant attendu de la Paulée, en mars prochain (*notre photo*).

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



Lundi 14 mars 1983, Chartres vivait sa 1^{ère} Paulée des vins de Loire, née de la rencontre entre l'esthète du goût, Jacques Puisais, et l'humaniste enthousiaste, Georges Jallerat. Tradition gourmande et œnologique, organisée et portée par le Grand Monarque, cet événement qui honore chaque année l'amour de la vigne fêtera, cette année, sa 41^{ème} édition.

Véritable institution, son dîner de clôture est réservé aux professionnels et vise à mettre en lumière la richesse des vins de Loire notamment, en les accordant à des mets d'exception. Réalisé par les plus grands chefs de France, de Pierre Gagnaire à Alain Senderens, Arnaud Lallement, Michel Troisgros, Thierry Marx, Olivier Nasti, ou le dernier en date, le chef triplement étoilé au guide Michelin Emmanuel Renaut.

Le Marché, organisé sous les Halles de Chartres, moment de partage privilégié au contact des vigneronnes et vignerons des appellations Loire



La mise en valeur du terroir et du travail des hommes trouve son écho dans le marché des vigneronnes, qui se tiendra également dimanche 30 mars 2025 de 10 à 17 heures, dans son écrin habituel, sous les Halles de Chartres, place Billard. Instauré par Nathalie et Bertrand Jallerat, et co-organisé avec la commune libre de Saint-Brice, l'événement répond à la double volonté de promouvoir encore et toujours les vins locaux, mais aussi d'ouvrir ce moment festif au plus grand nombre. **Comme l'an dernier, un plat populaire sera aussi imaginé et proposé par le chef invité Alexandre Gauthier.**

Une quarantaine de vigneronnes et vignerons exerçants sur les appellations du Val de Loire et sélectionnés par Bertrand Jallerat, Olivier Poussier - meilleur sommelier du monde en 2000 -, Nicolas Duclos, sommelier du Grand Monarque, et l'association de la Paulée des Vins de Loire, feront déguster leurs derniers millésimes. C'est le moment idéal pour acquérir de belles bouteilles, difficiles à trouver tout au long de l'année, en direct, auprès des producteurs présents.

Le chef du Georges*, restaurant gastronomique du Grand Monarque :

Thomas Parnaud

Aux commandes du restaurant étoilé du Grand Monarque Le Georges* depuis 7 ans, Thomas Parnaud participe chaque année activement à La Paulée des vins de Loire avec le chef invité. Pour la 41^{ème} édition de l'événement, il associera son talent à celui du Nordiste Alexandre Gauthier.

Lors de cette Paulée, et comme il le fait tout au long de l'année grâce à la cave multiprimée du Grand Monarque située sous le restaurant (30 000 bouteilles, 3 000 références), Thomas Parnaud assistera le chef invité dans l'élaboration des différents plats, en réponse à des vins d'exception.



Le chef sommelier du Grand Monarque : Nicolas Duclos



Arrivé au Grand Monarque en 2006, le sommelier Nicolas Duclos a à son actif plus de quinze Paulées des vins de Loire. Pour préparer cet événement, il sélectionne des vins de La Paulée dès le mois de janvier précédent l'évènement. Ses choix permettent de mettre en valeur des talents émergents, une des grandes forces et spécialités du Grand Monarque. Très présents sur les différents salons, foires aux vins, et chez les producteurs, le sommelier, ainsi que Nathalie et Bertrand Jallerat, sont continuellement à la recherche de nouvelles pépites.