




Grand
MONARQUE
Hôtel & Spa

Dossier de presse

Sommaire

I) Un lieu à la fois Un et Pluriel marqué du sceau de l'hospitalité de la famille Jallerat.....	3
II) Un monument patrimonial inscrit au guide Michelin depuis sa première édition en 1900	4
III) L'empreinte de la famille Jallerat, l'esprit de la Maison.....	6
IV) L'oenologie clef de voute des différentes entités du Monarque	7
• 50 000 bouteilles et 2 600 références, dont 1 300 références de Loire : unique	
• Rencontre avec : le gardien du trésor, le chef sommelier Nicolas Duclos	
• Prendre le temps de faire vieillir des vins sur place et offre des prix attractifs	
• Deux grands rassemblements annuels by Grand Monarque : La Paulée des Vins de Loire et son marché des vigneron	
V) Terroir, tradition et modernité, dans les assiettes du Georges *	10
• Des produits uniques : l'exemple du rhum et du café transportés à la voile par le Tres Hombres	
• Forêt comestible et maraîchage solidaire	
• Thomas Parnaud en 10 dates	
VI) Le Grand Monarque : Un et multiples à la fois	13 à 17
• Présentations : Brasserie La Cour / Bar Le Madrigal / Bistrot Racines / Spa « Be by » Monarque / Maison d'hôtes Maison Blanche	

I) Un lieu à la fois Un et Pluriel marqué du sceau de l'hospitalité de la famille Jallerat

Situé sur la place des Epars, Le Grand Monarque doit son nom au roi Henri IV, seul roi de France couronné en la cathédrale de Chartres en 1594. Au fil du temps, son écrin, datant du XVIII^e siècle, a vu passer des voyageurs de renom, tels que l'impératrice Marie-Louise, l'archiduc d'Autriche François-Ferdinand de Habsbourg, le maréchal Lyautey, l'écrivain Rudyard Kipling, le duc de Westminster, Anatole France ou Adolphe Thiers qui ont ornent les noms de certaines suites.

Pousser les portes du Grand Monarque, c'est pénétrer dans une maison chargée d'histoire, de patrimoine et d'art de vivre. Un lieu à la fois Un et Pluriel, où l'esprit de la famille Jallerat mariant élégance, hospitalité et simplicité embrasse ses différentes entités. Que vous séjourniez dans son hôtel 4 étoiles et l'une des 55 chambres, soyez attablé dans l'intimité de son restaurant Le Georges* pour une escapade gastronomique incarnée par le chef Thomas Parnaud, installé dans l'orangerie de la brasserie La Cour ou détendu dans son bar cosy Le Madrigal, vous serez frappé par cette ambivalence entre attachement à son glorieux passé, aux traditions, et ces touches de modernité employées à vous offrir un confort absolu.

Une situation géographique idéale pour profiter de la Cathédrale, de la Beauce, du Perche et des Châteaux de la Loire

La place des Epars se trouve à 5 minutes, à pieds, de la Cathédrale de Chartres, inscrite au patrimoine de l'Unesco. L'emplacement du Grand Monarque permet donc d'en percer les mystères, très facilement. On pense particulièrement à ses vitraux, qui constituent la plus riche collection d'Europe avec quelque 2600 m² de panneaux de verres étincelants, dont la couleur bleu emblématique a pris le nom de la ville : le « bleu de Chartres ». Les plus courageux peuvent s'aventurer dans la tour nord, à 70 mètres d'altitude, afin d'admirer la flèche et le panorama exceptionnel sur la Beauce.

Les alentours sont en effet riches en surprises pour les amateurs de nature. Qu'il s'agisse de Bonneval, « petite Venise » de la Beauce, Châteaudun, « plus beau détour de France » avec son village construit sur un éperon rocheux autour d'un château considéré comme le premier château de la Loire ou du Parc naturel régional du Perche, berceau du cheval de trait le percheron, chaque village a son âme.

La Véloscénie, qui offre plus de 450 km de pistes cyclables, voies vertes et routes balisées (allant de Notre-Dame-de Paris au Mont Saint-Michel), passe également à proximité. Un composante que Le Grand Monarque a bien intégré, puisqu'il est porteur de la marque nationale Accueil Vélo, assurant accueil de qualité et services adaptés aux cyclistes .

II) Un monument patrimonial inscrit au guide Michelin depuis sa première édition en 1900



Rares sont les Maisons qui peuvent écrire 500 ans d'accueil. Le Grand Monarque a d'abord été un relais de poste, et la Brasserie était encore une cour lorsque Nathalie et Bertrand Jallerat ont repris les rênes de l'établissement, à la fin des années 90. Les anneaux d'attache des chevaux ont d'ailleurs été conservés dans certains recoins du restaurant.

Présent dans le guide Michelin depuis sa première édition en 1900, Le Grand Monarque a traversé les époques en gardant en ligne de mire cette recherche constante d'excellence, en restant à l'écoute changements sociétaux.

Premier hôtel Clef verte de France en 2020

Depuis presque 20 ans, les préoccupations portent sur la protection de notre environnement. Il y a 15 ans, Le Grand Monarque obtient la **certification Ecocert**. En 2020, il devient le premier hôtel de France à obtenir le label Clef verte preuve de sa transparence sur l'origine de ses produits, son engagement pour privilégier les circuits courts, à recycler les déchets, à réduire les consommations d'énergie et d'eau...

En 2022, le restaurant le Georges* obtient directement 3 macarons Ecotable et la note maximale de A au nitriscore. Ce nouveau label, extrêmement sérieux et valorisé actuellement par la profession reconnaît ainsi la cuisine zéro déchet du chef Thomas Parnaud, le travail sur le recyclage, le recours à des producteurs situés à 90 % dans le département d'Eure-et-Loire...

Cette philosophie engagée se traduit par des actions concrètes dans les chambres avec la suppression des emballages, des gobelets en carton et bouteilles en plastique, une attention portée aux économies d'eau et à la consommation d'électricité (ampoules LED basse consommation, détecteurs avec minuterie), dans l'utilisation de produits détergents ou dans l'installation de 7 bornes de recharge pour les véhicules électriques.



Des chambres, clins d'oeil aux Monarques ayant séjourné dans ces murs

Avec ses origines remontant au XVIII^e siècle, Le Grand Monarque a su préserver son charme d'antan tout en se modernisant. Les chambres, associent tradition et luxe, avec leur décoration élégante, offrant des déclinaisons des appartements des reines de France, en hommage aux Monarques ayant séjourné dans ces murs. Tissus chatoyants, soleil et argenté, damas, broderies et soieries unies proviennent de grandes maisons pour habiller fenêtres, fauteuils et lits.

Le Grand Monarque n'a cessé de se réinventer, aux rythmes des propriétaires successifs, tout en préservant son authenticité architecturale. Le cachet de la demeure historique, associé à une décoration travaillée, enveloppe les convives dans une ambiance chaleureuse. L'ensemble se décline en 5 catégories principales de chambres et suites :

- Dans un style traditionnel, mais actuel, les chambres confort sont idéales pour une ou deux personnes ;
- Dans le même esprit, les chambres luxe se veulent plus spacieuses ;
- Les chambres prestige évoquent le romantisme et reflètent l'atmosphère d'un intérieur de Maison à la Française raffinée ;
- Six suites complètent cette offre, reflet du luxe et du charme d'un appartement élégant, avec leur salon, elles sont décorées dans le style Régence, avec des touches de taffetas, de velours, de soie.
- Enfin, les chambres dédiées aux familles sont composées d'une pièce avec un lit double (ou 2 lits séparés), ainsi qu'un canapé lit pouvant accueillir jusqu'à 2 enfants.





III) L'empreinte de la famille Jallerat, l'esprit de la Maison

Pousser les portes du Grand Monarque, c'est entrer dans une maison au sens premier du terme. L'esprit de famille fait de transmission, de savoir-faire, d'élégance, mais aussi de fraternité, y est omniprésent.

En véritable pionnier n'hésitant pas à relever les défis les plus impossibles, **Georges Jallerat** a su mettre son expérience au service de cette aventure forte en émotions. Formé à l'école américaine, ce dernier part vivre un an à New-York, à 20 ans, et travaille dans un restaurant où il occupe tous les postes, de plongeur à maître d'hôtel. **En 1968, il prend avec son épouse la tête du Grand Monarque.** A force de travail et de volonté, ils hissent ensemble l'hôtel-restaurant au premier rang des établissements de la région, posant les bases de ce qui fait l'esprit du Grand Monarque : l'élégance d'une belle maison de province et l'authenticité d'une vraie cuisine française. En 1975, le couple crée une entreprise de traiteur et, en 1982, Georges Jallerat fonde la Paulée qui va définitivement l'installer dans une autre sphère (*voir page 9*).

Après avoir tenu la maison pendant 30 ans, **le couple Jallerat transmet en 1999 le Grand Monarque à leur fils Bertrand et son épouse Nathalie.** Après une formation à l'école hôtelière de Lausanne, Bertrand Jallerat rejoint les prestigieuses cuisines de Paul Bocuse où il officie durant 3 ans. Il supervise l'ouverture de 3 brasseries et participe au redressement du restaurant Le Petit Riche à Paris. Son épouse Nathalie est quant à elle spécialisée dans la communication. C'est avec un goût certain qu'elle imagine la nouvelle décoration des chambres, réalisée autour du thème du lin. Nathalie Jallerat lance également le Spa Be by, ou développe les différentes entités de la famille Grand Monarque comme la Maison Blanche, maison d'hôtes 5 étoiles, située à quelques pas de l'hôtel historique.

IV) L'œnologie clef de voute des différentes entités du Monarque

La famille Jallerat voue depuis plusieurs générations une passion pour l'œnologie et les valeurs de partage qu'elle véhicule. Cette expertise est symbolisée par les caves du Grand Monarque. Un trésor quasi unique en France. Primées chaque année, elles abritent plus de 50 000 bouteilles et 2 600 références. Depuis 2017, le magazine Terre de vins dévoile les 100 meilleures cartes des vins de France. Présent dans ce classement chaque année, le Grand Monarque fait office de place forte du vin en France. Prix de la carte des vins pour La revue du vin de France en 2019 et Prix « Accord Mets & Vins » de l'Académie internationale de la gastronomie, en 2022, les récompenses ne cessent de s'enchaîner.

Le Grand Monarque cache 4 caves, précieusement surveillées, enrichies, complétées, par le chef sommelier Nicolas Duclos, et toutes les équipes, avec pour chacune une approche particulière du vin.

La Cave Jean Carmet regroupe l'essentiel des vins. Véritable Caverne d'Ali Baba, 30 000 bouteilles dorment ici, partagées essentiellement sur des vins « nature », bio et biodynamie. Et si l'influence de La Paulée se ressent par l'omniprésence des vins ligériens (1 300 références), les autres régions des terroirs de France ne sont pas délaissées (Champagne, Bourgogne, Jura, Alsace, Vallée du Rhône, Sud-Ouest). Petits et grands vigneron, domaines confidentiels et prestigieuses maisons habitent les casiers aménagés de la cave.

50 000 bouteilles et 2 600 références, dont 1 300 références de Loire : unique

Une seconde cave, appelée Jacques Puisais, sert pour le bar, mais se fait aussi écrin de soirées pour des dégustations d'eaux de vie rares. La troisième cave, dite de jour, accueille les vins pour la brasserie, les banquets et réceptions. Et la quatrième et dernière cave, sert d'athanor (lieu de vieillissement des vins qui attendent leur maturation). « *C'est clairement la politique de la Maison, et notre ligne directrice. Nous achetons des vins, nous les laissons vieillir et les servons uniquement au bon moment* », précise Bertrand Jallerat.

Des cours d'œnologie sont régulièrement organisés dans la cave Jean Carmet, avec une formule spécifique et atypique de dégustation de 3 vins à l'aveugle (un vin rouge, un vin blanc et un vin pétillant) qui accompagnent des mets salés et sucrés. Le Grand Monarque organise également des initiations sur demande. Clients et vigneron se rencontrent aussi lors de soirées de dégustation immersives. Wine-Dinners et autres séances œnologiques rythment ainsi le quotidien de la Maison.





Rencontre avec

Le gardien du trésor, le chef sommelier Nicolas Duclos

Entré comme « simple » sommelier, en 2006, Nicolas Duclos a gravi les échelons, pour gérer aujourd'hui les achats de vins des 4 entités de l'hôtel. Ce Charentais d'origine en est un pilier indéniable, notamment grâce au travail minutieux qu'il effectue toute l'année, en parcourant inlassablement les domaines viticoles français afin d'acquérir de nouveaux flacons. Avec à son actif une quinzaine de Paulées des vins de Loire, il aime forcément mettre en valeur les talents émergents, en allant également sur les salons et foires aux vins, à l'affut de nouvelles pépites.

*« Les vins de Loire dans notre cave sont l'héritage de Georges Jallerat et Jacques Puisais, les créateurs de La Paulée. L'évènement a permis aux vigneron des appellations de Loire de grandir, pour aboutir aujourd'hui à des vins extraordinaires. Ce rendez-vous majeur, organisé par Le Grand Monarque, nous a aussi permis de nous démarquer, en obtenant des allocations sur de très beaux domaines que certains ne peuvent pas, ou plus, avoir. C'est devenu notre politique maison, on veut se différencier et **être une référence sur les vins de Loire**, en prenant le temps de faire vieillir des vins chez nous, achetés directement auprès des producteurs. Si je prends l'exemple du Clos Rougeard, il ne doit pas nous manquer un seul millésime si on remonte jusqu'à 2006... C'est unique », assure Nicolas Duclos.*

Prendre le temps de faire vieillir des vins sur place et offre des prix attractifs

« Ces derniers temps, Bertrand Jallerat m'a proposé de stocker de beaux cabernets de Loire pour les faire vieillir. C'est agréable d'avoir un propriétaire aussi passionné et impliqué sur la partie vin. Il comprend parfaitement l'intérêt de prendre le temps. Actuellement, je sers des Sancerre de 2018 alors que toutes les autres maisons ont écoulé leurs bouteilles. Pourtant, c'est clairement le meilleur moment pour les ouvrir, les apprécier, estime le chef sommelier. Nous avons une clientèle de fins connaisseurs qui savent que pour 60 à 70 euros, ils peuvent s'offrir chez nous une très belle bouteille que ce soit au Georges, à notre brasserie La Cour ou au bistrot Racines. Il y a quelques habitués parisiens qui font le trajet spécialement pour cela.*

*Avec les apéritifs, les dégustations en cave ou à l'aveugle, les banquets pour les grands groupes ou les Happy Hour Grands Crus au bar le Madrigal, où les bouteilles sont vendues pour l'occasion à des prix producteurs, nous essayons de **multiplier les formes d'accès au vin**, de le démocratiser, tout en s'assurant de pouvoir **toucher des novices comme des passionnés exigeants.** »*

Deux grands rassemblements annuels by Grand Monarque : La Paulée des Vins de Loire et son marché des vigneron

Lundi 14 mars 1983, l'esthète du goût, Jacques Puisais, et l'humaniste Georges Jallerat organisait la première Paulée des vins de Loire à Chartres. Tradition épicurienne et œnologique par excellence, portée par le Grand Monarque, ce dîner de prestige, a pour but principal de mettre en lumière la richesse des vins de Loire.

De Pierre Gagnaire, en passant par Alain Senderens, Arnaud Lallement, Michel Troisgros, Thierry Marx ou Olivier Nasti, 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.

« La naissance de la Paulée est le croisement de plusieurs facteurs qui mènent tous à un homme : Jacques Puisais. Une personne avec une connaissance infinie, qui ne vous imposait pas sa culture. Il commentait ses dégustations, vous donnait matière à réfléchir, à découvrir, à vous élever. Une Paulée nationale existait chez Taillevent, mais à la disparition d'André Vrinat (créateur du Taillevent), ces Paulées, ouvertes à tous les producteurs de France, se sont arrêtées. Jacques Puisais, et moi-même, avons alors demandé à la direction du Taillevent l'autorisation d'organiser une Paulée des vins de Loire, à Chartres, pour mettre en avant nos vigneron, se souvient Georges Jallerat. Ces derniers n'avaient pas la réputation qu'on leur connaît aujourd'hui, et n'avaient pas d'événement fédérateur, identifié et moteur comme pouvaient avoir les vins du Beaujolais. La direction du Taillevent a approuvé et se déplaçait systématiquement sur les premières éditions de La Paulée des vins de Loire. »





V) Terroir, tradition et modernité, dans les assiettes du Georges *

Faire une halte au Georges*, restaurant étoilé au guide Michelin depuis 2009, c'est embarquer pour un voyage au cœur des saveurs de la région Centre-Val de Loire, et plus particulièrement de la Beauce, à travers le prisme pluriculturelle de son chef Thomas Parnaud.

Arrivé au Grand Monarque en juin 2018, Thomas Parnaud a à cœur d'utiliser 90% de produits locaux, de travailler la quasi-totalité d'un produit pour minimiser les déchets (à l'image de la peau des légumes utilisée pour des fonds de sauce), tout en respectant la saisonnalité. Des mots et des concepts devenus monnaie courante aujourd'hui, mais qui ont été récompensés par une preuve tangible au Georges*, avec l'obtention des **3 macarons Ecotable, dès la première année, en 2023.**

Travaillant avec 63 producteurs différents, Thomas Parnaud, et son chef pâtissier Jérôme Bellegueille, font un véritable travail d'orfèvre sur leur sourcing. Farine, huiles, moutarde, légumes, poissons, noisettes, safran, autant de produits de saison de qualité qui l'inspirent au quotidien. La nature est retranscrite dans chacun des plats du chef Parnaud, grâce à son potager, sa forêt comestible, et des graines originelles, marqueur indissociable de la Beauce, où sont restaurant se trouve – souvent appelée « grenier à céréales » du pays.

Son association avec le meunier Alexandre Viron est particulièrement intéressante sur ce dernier aspect. Le duo explore notamment l'intégration et l'utilisation de **variétés de blés très anciennes et/ou disparues**, comme le Khorasan (blé dur d'origine iranienne apparue il y a 5 000 ans), que le chef intègre dans sa cuisine soufflé ou convoque dans son pain signature, par exemple.

Ambassadeur de l'authenticité des terroirs, en sa qualité de disciple d'Escoffier, Thomas Parnaud a su **valoriser les appellations « à la Chartre », tombées en désuétude, qu'il propose en fil rouge au Georges*** : Œuf à la Chartres, côte de veau Curnonsky, Barbue à la Chartres, lièvre à la Royale, et le fameux **soufflé au Grand Marnier, présent depuis plus de 100 ans à la carte !**



Des produits uniques : l'exemple du rhum et du café transportés à la voile par le Tres Hombres

Ayant grandi à la Martinique, Thomas Parnaud est particulièrement sensible aux épices, au chocolat, au rhum ou à la vanille. Pour rester dans l'axe de ses engagements durables, le chef a trouvé un moyen hors du commun pour ramener ces produits, fondamentaux pour lui, jusqu'à Chartres, tout en accentuant sa différence avec les autres restaurants.

Les Frères de la Côte, deux marins Stéphaneois, font le tour du monde à la voile, à bord du Tres Hombres pour aller récupérer sélectionnés par le chef. On peut parler du café, déniché en Amérique du Sud, j'ai un petit producteur/récoltant. Un café qui arrive « vert » en Eure-et-Loir, et qui est ensuite torréfié à quelques pas du Monarque. Le rhum est aussi particulièrement intéressant. Les vieux fûts de vins vides chargés en métropole sont débarqués, à nage, à la Martinique, pour être remplis du rhum artisanal La Favorite. Le mouvement continu des vagues (le brassage), durant l'ensemble du trajet retour vers le vieux continent, provoque un vieillissement accéléré, et confère à ce rhum un goût unique.

Forêt comestible et maraîchage solidaire

L'engagement, la recherche de qualité et la sincérité de Thomas Parnaud transparaissent dans la démarche solidaire qu'il entretient dans le cadre du projet *Grâce au Jardin*. Depuis 2020, le Grand Monarque et son chef sont totalement impliqués dans ce chantier d'insertion ambitieux.

Il se caractérise par du maraîchage sur sol vivant, mais aussi, beaucoup plus rare, par la création d'une forêt comestible de **3 000 essences d'arbres**, redécouverte de feuilles et plantes qui inspirent le chef dans ses créations.

En 2023, ce partenariat avec l'association de l'ancien curé de Châteaudun et de Dreux reconvertit en agriculteur bio, Jean-Marie Lioult, s'est soldé par la récolte des premiers légumes. Une partie de la production est vouée aux associations d'aide alimentaire et une autre est essentiellement dédiée au restaurant le Georges.





Thomas Parnaud en 10 dates

1990

Naissance à la Martinique

2006

Lycée Hôtelier de Perpignan

2012

Chef de partie poissons à l'Atelier de Joël Robuchon Étoile à Paris

2013

Commis au Épicure et au Bristol Paris, auprès du chef Éric Frechon

2015

Sous-chef à La Table de Lionel Giraud, à La Maison Saint-Crescent (Narbonne)

2017

Chef de cuisine et consultant à La Cave de Bucarest (Roumanie)

2018

Deviens chef du Georges*, restaurant gastronomique du Grand Monarque à Chartres

2019

Trophée Grand de Demain Grand-Ouest

Février 2023

La note du restaurant Le Georges passe à 15,5 / 20 et 3 toques dans le guide Gault & Millau

Juin 2023

Dès la première année, Le Georges* obtention 3 macarons écotable

VI) Le Grand Monarque : Un et multiples à la fois

Une brasserie lumineuse et chargée d'Histoire : La Cour

Dans l'orangerie, créée sous l'impulsion de Nathalie et Bertrand Jallerat, la brasserie la Cour est aujourd'hui dirigée par le chef Romain Baudron, dont les 15 ans d'expérience au sein du Monarque s'inscrivent indissociablement de l'histoire de la Maison.

Son ambition est double : Perpétuer un esprit typiquement brasserie pour une clientèle transgénérationnelle, tout en favorisant le **terroir local** à travers une **cuisine zéro-déchet**. Dans les assiettes, des **produits exclusivement de saison**, avec un style marqué **Cuisine traditionnelle française**.

La brasserie La Cour a un charme intemporel, et une luminosité appréciable, conférée par la grande verrière démontable. Les murs de pierre et les lustres majestueux créent une ambiance chaleureuse, et les anciens crochets, pour accrocher les chevaux, rappellent que le lieu était... la cour de l'ancien relai de poste, puis de l'établissement originel.

Le restaurant La Cour est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7, et le service est assuré de 12 à 14 heures et de 19 heures à minuit.





L'esprit authentique du Madrigal, théâtre des plus belles dégustations

Inspiré par le nom des vitraux de Chartres, le Madrigal est un écrin précieusement **préservé depuis 1936**, avec ses boiseries, ses fauteuils Chesterfield et son vitrail, ce bar-bistrot invite à une expérience immersive cosy, dans une ambiance piano-jazz, propice à la dégustation de cocktails signatures ou traditionnels élaborés par les 6 barmans.

L'offre snacking disponible est conséquente, on y retrouve le pâté de Chartres, l'œuf à la truffe charcuteries, des huîtres, du saumon, des macarons ou des desserts notamment. L'ensemble à des allures de bar anglais. Une impression renforcée par la large carte de whiskies ou de bières (majoritairement d'Eure et Loir).

Au Monarque, le vin a une place de choix. C'est ici, au Madrigal, que sont organisés, chaque deuxième jeudi du mois, de 18h30 à minuit et sans réservation, **L'Happy Hour des grands crus**.

Cet évènement permet aux fins palets, comme aux novices, de goûter des vins de renom sélectionnés par le chef sommelier Nicolas Duclos. A ces occasions, **10 bouteilles de grands crus sont vendues à prix coûtants**. Il y a donc de belles découvertes à faire et des affaires inespérées à réaliser.

Le Bistrot Racines joue la carte de l'ultra local au pied de la Cathédrale de Chartres

Dernier né de la famille Monarque, le Bistrot Racines, est un « *laboratoire des vins "nature"* », comme aime le rappeler Bertrand Jallerat. Au pied de la Cathédrale, Benoit Cellot, ancien chef de la brasserie La Cour, tient les rênes de ce lieu où règne l'esprit bistrannique.

Dans les assiettes, le mot d'ordre est de **faire jouer au maximum les circuits courts et les produits locaux**. Œuf mayo, plats mijotés, ardoises à partager, la cuisine de Benoit Cellot, Maître Restaurateur, s'appuie sur les matières premières trouvées au marché.

Charlotte de Tolbiac, sommelière et ambassadrice de l'esprit monarque, et ses équipes, s'efforcent d'étendre cette ligne directrice jusqu'aux **cocktails**, qui sont **exclusivement réalisés avec des boissons françaises**.

Le restaurant est ouvert du mardi au jeudi de 10 heures à minuit, et les vendredis et samedis de 10 heures à 1 heure.





850 m² dédiés au bien être, le Spa « Be by » Monarque

Temple du bien-être, le Spa « Be by » Monarque s'étend sur 850 m² et offre 3 univers de détente :

- Oriental avec la heat expérience, sauna hammam, bain polaire, fontaine de glace, douches sensorielles, douche suédoise, et salle de gommage au savon noir. Ici, les soins associent ingrédients traditionnels de la beauté des femmes orientales à des soins originaux.
- Thermal, avec la piscine et son parcours de jets hydro-mants, le jacuzzi, le solarium, ou le jardin et ses chaises longues. Dans cet univers, les rituels de beauté de l'Antiquité reposent sur les bienfaits des thermes à des plantes d'origine marine
- Et essentiel, avec ses 9 cabines de soins toutes équipées de douches privatives, ciels étoilés, complétées par 3 cabines prévues pour des rituels à deux. Ce rituel de soins visage et corps repose sur les enseignements et savoir-faire ancestraux.

Profitez des bienfaits des modelages au sein du Spa By Monarque : relaxants, drainants, fermeté, pierres chaudes, bougies, ayurvédiques, balinais et soins esthétiques. Des esthéticiennes professionnelles proposent, en effet, mise en beauté des mains et des pieds (manucure, pose de vernis...), maquillage et épilation. Trois coiffeuses oeuvrent aussi, à plein temps, dans le salon de 100 m², en utilisant les marques Revlon Eksperience & American Crew.

Jouissant d'une position stratégique en plein coeur de la Cosmetic Valley, le Spa « Be by », notamment récompensé du *Trophée Lumière de la Beauté* en 2012 et du *Meilleur Resort Spa* en 2013, utilise des produits d'exception, ultra respectueux de l'environnement. On pense ici à Matis, marque française depuis 50 ans, et à Vinésime qui, comme son nom le laisse sous-entendre, rend hommage à l'univers du vin.

Effectivement, l'histoire passée, présente et future du Grand Monarque étant étroitement liée au vin, même les cosmétiques portent son empreinte à travers la **vinocosmétique**. Les protocoles de soins Vinésime, pour femme et homme, sont élaborés à partir d'**extraits de cassis noir de Bourgogne et d'extraits de cosmétiques millésimés issus de vignobles prestigieux**.

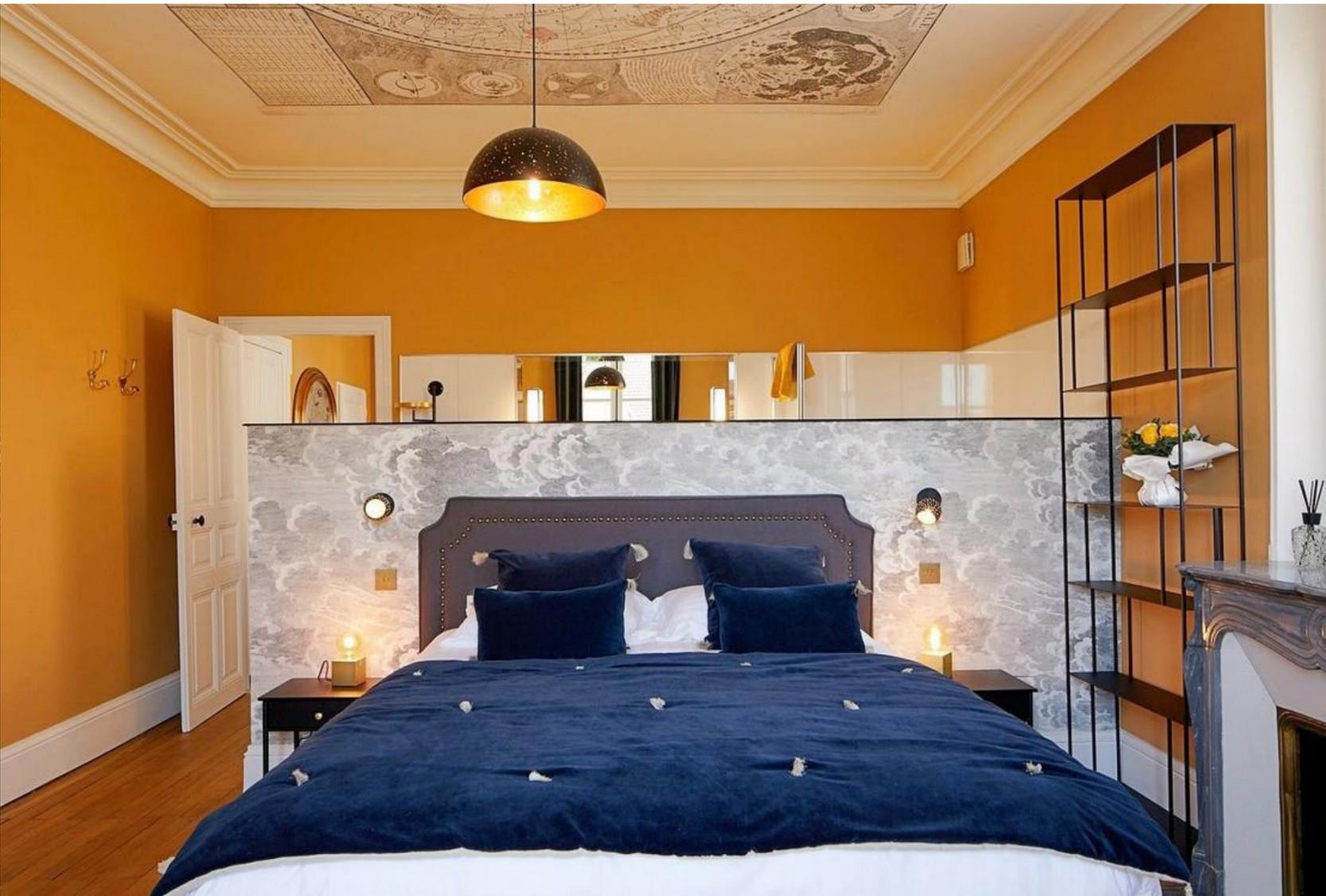
Une maison d'hôtes 5 étoiles à deux pas du Monarque : La Maison Blanche

En 2021, Nathalie et Bertrand Jallerat, ont décidé de transformer une magnifique demeure du XIX^e siècle, située à deux pas du Grand Monarque, pour en faire une maison d'hôtes 5 étoiles.

Dotée d'un vaste jardin, elle peut accueillir jusqu'à 16 personnes, réparties dans les 6 chambres de la maison. Ce nouveau lieu offre un nouveau type d'hébergement, parfaitement complémentaire au Grand Monarque. Sa proximité directe avec l'hôtel originel permet d'ailleurs de profiter de l'ensemble des services (spa, restaurants, dégustations/activités, salon de coiffure/manucure) facilement.

Ici, de grandes familles ou des entreprises peuvent, par exemple, louer l'ensemble de la bâtisse, et même s'octroyer les services d'un chef à domicile, le temps d'un long week-end.

Avec ses volumes spacieux, ses moulures aux plafonds, ses parquets anciens et ses cheminées dans toutes les pièces, La Maison Blanche a un cachet incomparable. Les chambres peuvent aussi être louées individuellement, avec des accès aux 4 grands salons communs à la décoration moderne et raffinées, ainsi qu'à la belle cuisine aménagée.





— AGENCE —
Catherine
BARRIER