




Grand
MONARQUE
Hôtel & Spa

Dossier de presse

Excellence et hospitalité, l'accord parfait !

Découvrir Le Grand Monarque, c'est entrer dans une maison chargée d'histoire, de patrimoine et d'art de vivre. Le Grand Monarque, imprégné des 1000 ans d'histoire de la ville de Chartres se fait l'écho d'un esprit de famille et fraternel où le plaisir de recevoir se distingue dans chaque lieu de cette institution chartraine. Le Grand Monarque est à la fois Un et Pluriel, l'esprit de la famille Jallerat marie élégance et simplicité, il plane sur les lieux, et la centaine de salariés fait raisonner avec justesse la philosophie de Nathalie et Bertrand Jallerat. Le Grand Monarque c'est un temps pour séjourner dans un hôtel 4 étoiles, dans l'une des 55 chambres qui mettent les Reines à l'honneur, s'offrir, dans l'intimité du restaurant Le Georges, un instant gastronomique étoilé sous l'impulsion du chef Thomas Parnaud, lier instant convivial, familial ou professionnel dans l'orangerie de la brasserie La Cour orchestré par le chef Romain Baudron, mais c'est aussi vivre au rythme du Madrigal, bar adopté par les chartrains à chaque instant de la journée ou de la soirée.

La famille Jallerat voue depuis plusieurs générations une passion pour l'œnologie et les valeurs de partage qu'elle véhicule. Cette expertise est partagée avec Nicolas Duclos, sommelier des lieux, qui peut composer les plus belles partitions mets et vins grâce à une cave unique en France, riche de 2600 références, et primée chaque année. Deux caves se laissent découvrir pour des dégustations et des moments hors du temps. Cette passion se lit aussi à travers La Paulée des Vins de Loire, ode à l'exception à travers un diner qui réunit les hommes et passionnés des terroirs vignerons et qui célébrera en 2023 sa quarantième année, mais c'est également un marché populaire organisé sous les Halles de Chartres qui donne à découvrir et déguster les meilleurs vins ligériens.



La Maison Monarque c'est également un Spa au sein duquel règne bien-être et parcours ciselé au plus proche des besoins des clients, ainsi qu'un salon de « haute coiffure ».

A quelques pas de là, la Maison Blanche offre une autre possibilité d'aborder le Grand Monarque avec ses 6 chambres d'hôtes à la décoration haut de gamme et chaleureuse. La découverte se poursuit enfin au Bistrot Racines idéalement situé sur le parvis de la majestueuse Cathédrale de Chartres. Dans ce nouvel établissement, les vins "nature" se découvrent et se dégustent sous l'impulsion du chef passionné, Benoit Cellot, qui a tenu les rênes de la Brasserie la Cour pendant 15 ans.

La Maison Monarque ne manque aucune de ses promesses rythmées par l'histoire d'une ville, d'un **lieu inscrit au Guide Michelin depuis 1900** tout en insufflant des valeurs humanistes entre tradition, modernité, sincérité en harmonie avec les valeurs sociétales et environnementales du XXIème siècles.



Histoires croisées, Chartres, le Grand Monarque et la Famille Jallerat

Un ancrage Chartrain

Au cœur de la ville, le Grand Monarque est un témoin du patrimoine historique, culturel et social de Chartres. L'inspirante Cathédrale confère à cette cité médiévale une dimension spirituelle autant qu'humaniste. 1000 ans d'histoire ont marqué la construction de cette ville idéalement située au carrefour des Régions de l'ouest, à seulement une heure de Paris. Empreinte de tradition et modernité, Chartres vit au rythme de l'industrie touristique autour du vitrail, de la Cosmetic Valley, du cyclotourisme, de son art de vivre à la française, enrichi par son terroir généreux. Chartres se découvre et se vit à pied, en journée ou en soirée.

A l'image de sa ville, Le Grand Monarque incarne la grande histoire de France et de Chartres à travers ses décors tout en associant la modernité avec des expositions de peinture ou du mobilier au design actuel. Il se découvre à tout moment de l'année en s'adaptant à la temporalité des clients, séjours, diners gastronomiques, déjeuners d'affaires, fêtes familiales, dégustations entre amis ou intimistes, soirées musicales.


**Grand
MONARQUE**
Hôtel & Spa



L'histoire du Grand Monarque, quand la modernité épouse la tradition

Rares sont les Maisons qui peuvent écrire 500 ans d'accueil et de restauration dans leurs pages, et c'est peut-être avant tout ça l'esprit Grand Monarque, un lieu de répit, de repos, de satisfaction des papilles, une histoire d'hospitalité inscrite dans l'ADN des lieux. Le Grand Monarque a été un relais de poste, et la Brasserie La Cour était encore une cour lorsque Nathalie et Bertrand Jallerat ont repris les rênes de l'établissement, jusque-là tenu par Georges Jallerat. Les anneaux d'attache des chevaux ont d'ailleurs été conservés et un salon dit « équestre » fait référence au passé des lieux.

Inscrit au Guide Michelin depuis 1900, le Grand Monarque n'a cessé de se développer aux rythmes des propriétaires successifs tout en préservant son authenticité architecturale. Cet établissement, qui appartient aux Chartrains, a connu avec son achat en 1968 par Geneviève et Georges Jallerat une nouvelle ère qui **s'écrit en famille depuis deux, et bientôt trois, générations.**



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

En 2022, pousser les portes du Grand Monarque c'est entrer dans une maison au sens premier du terme, c'est un esprit de famille qui plane sur les lieux, fait de transmission, de savoir-faire, d'élégance et d'excellence mais aussi de fraternité tournée vers le partage. Geneviève et Georges Jallerat ont fait entrer le Grand Monarque au sein de la famille en 1968 et la passion pour les vins et la gastronomie de Georges Jallerat a marqué l'histoire des lieux mais aussi celle de la gastronomie.

C'est avec Jacques Puisais, œnologue et philosophe du goût que les deux hommes ont eu l'idée de consacrer la cuisine faite pour les vins en créant en 1983 le diner de la Paulée des Vins de Loire qui fêtera en 2023 ses 40 ans. Un acte fort et symbolique imprimé dans les valeurs du Grand Monarque. Parisiens habitués des établissements tels que le Ritz ou le Plaza, le jeune couple Nathalie et Bertrand Jallerat décide en 1999 de poursuivre l'aventure impulsée par Georges Jallerat. Le binôme modernise le Grand Monarque, effectue de nombreux travaux et guide le lieu et sa fidèle équipe avec cette obsession de faire rimer excellence et convivialité.



L'œnologie en partage



« La Loire coule à Chartres »

L'œnologie, et les valeurs de partage qu'elle incarne, reflète la Maison Monarque, de façon transversale, au sein chaque lieu de la Maison. Passion transmise de père en fils, la cave du Grand Monarque est un trésor unique en France. Primée chaque année, ce véritable trésor compte **plus de 50 000 bouteilles et 2 600 références**. « *Au Grand Monarque, la cave entre dans les salles de restaurant et l'inverse aussi* », exprime Bertrand Jallerat. Chaque collaborateur peut accompagner les clients dans les deux caves, l'une baptisée « Jean Carmet » et la seconde, « Jacques Puisais », inaugurée en 2021, afin de déguster une belle bouteille.

Ces deux caves peuvent aussi se transformer en lieu de dégustation de mets et vins, orchestré par le sommelier du Grand Monarque, Nicolas Duclos. La sélection s'enrichit chaque année sous l'impulsion de toute l'équipe, « *nous achetons des vins, nous les laissons vieillir et les servirons au bon moment* », précise ce dernier. La carte offre une belle représentation des vins ligériens, mais aussi de la vallée du Rhône, de Bourgogne, du Jura, de Savoie, d'Alsace ou du Sud-Est. Nicolas Duclos œuvre aux côtés du chef Thomas Parnaud sur la justesse des accords mets-vins.

Une exception populaire by Grand Monarque : *La Paulée des Vins de Loire et le Marché de la Paulée*

La Paulée des Vins de Loire et son marché sont l'emblème de l'esprit Monarque tant ils portent en eux les passions et valeurs de la famille exprimées autour d'un événement d'exception. La Paulée des Vins de Loire a été **créée, en 1983, sous l'impulsion de Georges Jallerat et Jacques Puisais**. Leur vœu était de mettre à l'honneur les vins et les hommes du terroir ligérien à travers un dîner accordant mets et vins.

Ce **dîner d'exception placé sous le parrainage d'un grand nom de la gastronomie** réunit des journalistes, des vignerons et des restaurateurs. Depuis bientôt 40 ans, le dîner de la Paulée ne manque jamais à ses promesses et créent des instants de partage autour du travail des femmes et des hommes du terroir. Nathalie et Bertrand Jallerat ont souhaité populariser ce temps fort, qui se déroule en privé, en offrant aux Chartrains, et tous les amateurs de vins ligériens, un **marché au cœur de Chartres qui convie les meilleurs vignerons du terroir local et fêtera sa 18ème édition en 2023.**





Des vins "nature" au pied de la Cathédrale de Chartres : Bienvenue au Bistrot Racines

Dernier né de la famille Monarque, le Bistrot Racines, est un véritable « **laboratoire des vins "nature"** », comme aime le rappeler Bertrand Jallerat. Au pied de la Cathédrale de Chartres, Benoit Cellot, ancien chef de la brasserie La Cour, tient aujourd'hui les rênes de ce lieu atypique et chaleureux, où règne l'esprit bistronomique avec la rigueur chère à l'équipe du Grand Monarque. "nature", bio ou biodynamie, les vins qui composent la carte du Bistrot Racines reflètent l'esprit de la Maison en épousant et accompagnant l'émergence des nouvelles attentes de la clientèle.

Dans les assiettes, mais aussi dans les cocktails, le mot d'ordre est de **faire jouer au maximum les circuits courts et les produits locaux**. Les **cocktails** sont, par exemple, **exclusivement réalisés avec des boissons françaises**. Une fierté pour la jeune et dynamique équipe qui entoure le chef.

Art de vivre et convocation des 5 sens

Le souci du détail et l'engagement sociétal

La Maison Monarque marque son développement en épousant les valeurs sociétales et environnementales de son temps. Elle s'inscrit dans sa ville en créant par exemple des **soirées « cave et crypte »** qui permettent une dégustation mets et vins en préambule d'une visite de la crypte de la Cathédrale. Elle vit également au rythme de **Chartres en Lumière**, un temps fort pour les locaux, ou les touristes, qui met en lumière les monuments de la ville.

La Maison Monarque s'investit également aux côtés d'associations qui œuvrent pour la préservation du patrimoine architectural notamment la restauration des vitraux de la Cathédrale. La Maison favorise l'économie locale autant que possible, les circuits-courts sont à l'honneur sur les cartes du Georges étoilé, de la Brasserie La Cour, du Bistrot Racines, les matériaux biosourcés ont été favorisés pour construire le Spa, profitant notamment de la culture du lin en plein développement en Eure-et-Loir, la gamme de produits de soins a été conçue spécialement grâce à la Cosmetic Valley voisine.

Trois ruches permettent aussi aux chefs d'agrémenter leurs mets d'un miel estampillé Monarque. Nourris des valeurs de la transmission, Nathalie et Bertrand Jallerat, ainsi que leur équipe, sont soucieux d'inscrire le rayonnement de leur Maison Monarque dans une démarche éco-responsable et durable.



L'excellence gastronomique des terroirs : Le restaurant étoilé Le Georges

Reflète de l'exigence, le restaurant Le Georges a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2009. Dans un décor feutré, intimiste et élégant, les convives ne manqueront pas de remarquer le mur décoré de pianos de cuisine ayant appartenu à Georges Jallerat, arrière-grand-père de Bertrand, qui vendait des pianos.

Le chef Thomas Parnaud et son chef pâtissier Jérôme Bellegueille cisèlent une cuisine de saison et locale avec précision et quête d'excellence. Ambassadeur du Goût de la Région Centre-Val-de-Loire, membre des disciples d'Escoffier, Thomas Parnaud et son équipe rendent hommage aux producteurs et tendent vers une **gastronomie locavore et bio, avec une cuisine zéro-déchet ou compostée.**





Raffinée et conviviale : la Brasserie La Cour

Dans l'orangerie, créée sous l'impulsion de Nathalie et Bertrand Jallerat, la Brasserie la Cour est aujourd'hui dirigée par Romain Baudron, dont les 15 ans d'expérience au sein de la Maison Monarque se lisent dans sa cuisine généreuse et raffinée.

Son ambition est double : Perpétuer l'esprit de cette brasserie à la clientèle transgénérationnelle et fidèle, tout en favorisant le terroir local à travers une cuisine sincère et zéro-déchet.


LA COUR
— Brasserie —

Au rythme des Chartrains : Le Madrigal

Inspiré par le nom des vitraux de Chartres, le bar-bistrot le Madrigal permet d'aborder la Maison Monarque sous un autre angle, tout en retrouvant l'esprit Monarque. Confortablement installé dans les fauteuils du bar, ou sur la terrasse qui entend battre le cœur de Chartres, Le Madrigal se vit à toute heure de la journée et de la soirée.

La cuisine fait écho à la brasserie la Cour puisque les plats sont préparés par Romain Baudron. Cocktails et vins se dégustent également, lors des nombreuses soirées à thèmes organisées par Nathalie et Bertrand Jallerat. Des hôtes qui ne manquent jamais de faire découvrir les hommes du terroir qui œuvrent derrière une belle bouteille. Toutes les générations se pressent ici. « *Au Madrigal, ça ne s'arrête jamais* », s'amuse Nathalie Jallerat.


MADRIGAL
— Lounge Bar —





A chaque temps son espace : les salons

Au sein de la Maison Monarque, tout est prévu. Pour des déjeuners ou diners plus intimes, mais aussi des séminaires, quatre salons accueillent les clients au sein de quatre univers singuliers qui rendent hommage à l'histoire de Chartres.

Le salon Madeleine Castaing, le salon Henri IV (seul roi qui fut sacré à Chartres), le salon Henri III et un salon baptisé « la bibliothèque. ». Nathalie Jallerat n'a négligé aucun détail pour offrir à chacun de ces espaces une décoration singulière, haut de gamme, et moderne.

Tout le charme du Grand Monarque dans un écrin : La Maison Blanche

Pour s'approprier l'esprit de la Maison, Nathalie et Bertrand Jallerat ont transformé en 2021 une belle maison de maître à deux pas du Grand Monarque pour en faire une maison d'hôtes 5 étoiles. Six chambres à la décoration personnalisée permettent d'y loger 16 personnes.

Dans ce lieu au charme certain, doté d'un vaste jardin, les hôtes choisissent l'autonomie pour la composition de leur séjour, ou profitent des attraits multiples du Grand Monarque, ou s'attribuent les services d'un chef à domicile.


**Grand
MONARQUE**
— Hôtel & Spa —





Cocooning et temps pour soi 5 étoiles : le Spa

Le Spa « Be by » Monarque offre une expérience haut de gamme à ses clients grâce à une offre de soins diversifiée. Avec sa superficie de 850m², il ouvre à un moment de détente avec différents espaces pour répondre aux envies de chacun : Un bassin sensoriel, un sauna ou encore un hammam. Dans une ambiance décontractée, les rituels de soins, comme les massages et les modelages personnalisés, permettent de se relaxer.

Ce Spa propose plusieurs univers : Oriental, thermal et essentiel. Ils reposent sur l'utilisation de produits cosmétiques issus de la Cosmetic Valley. Des produits qui respectent l'environnement grâce une sélection minutieuse des matières premières et de marques reconnues telles que Carita ou encore Cinq Mondes. Entre soin du cuir chevelu et jets massants, le cadre est propice à un moment d'évasion. La décoration articulée autour de matériaux comme le bois, le lin et la pierre naturelle fait corps avec l'ambiance feutrée et majestueuse du lieu.

Le Spa abrite aussi un espace coiffure et maquillage pour prendre soin de soi en toute circonstance.



Contacts presse et médias

Agence Catherine Barrier
2 rue de la Serpe 37000 Tours
02 47 49 24 79

Julien Rémy
07 88 84 15 96
presse@catherinebarrier.com

Visuels en téléchargement : [ICI](#)
Mention obligatoire ©LeGrandMonarque

www.catherinebarrier.com