



DOSSIER DE PRESSE



MAISON MONARQUE

— Depuis 1634 —



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	4/5
III) L'empreinte de la famille Jallerat, l'esprit de la Maison	6
IV) L'œnologie : clef de voute des différentes entités de Maison Monarque	7/11
V) Terroir, tradition et modernité, dans les assiettes du Georges *	12/16
VI) Le Grand Monarque : Un et multiple à la fois	17/21
VII) Maison Blanche Collection : 3 maisons de caractère et de famille dans l'esprit du Grand Monarque	22/23

I) UN LIEU A LA FOIS UN ET PLURIEL MARQUE DU SCEAU DE L'HOSPITALITE DE LA FAMILLE JALLERAT

Situé sur la place des Épars, 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 Épars se trouve à 5 minutes, à pied, 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 bleue 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 (percheron), chaque village a une âme bien singulière.

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

II) UN MONUMENT PATRIMONIAL INSCRIT AU GUIDE MICHELIN DEPUIS SA PREMIERE EDITION EN 1900



Rares sont les Maisons qui peuvent fièrement compter 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

Le Grand Monarque n'a pas attendu que les préoccupations environnementales soient une mode pour s'engager sur ce périmètre avec l'obtention de **la certification Écocert**, dès 2018. Et, deux ans plus tard, 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'eau...

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

Cette philosophie se traduit également par des actions concrètes dans les chambres avec la suppression des emballages, des gobelets en carton, des bouteilles en plastique. Une attention particulière est aussi portée aux économies d'énergie grâce à l'utilisation d'ampoules LED basse consommation, et de détecteurs de présence avec minuterie. Enfin, 7 bornes de recharge pour les véhicules électriques sont disponibles sur le parking de l'hôtel.

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

Malgré des origines très anciennes, 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 et 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 et 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 riche en émotions. Formé à l'école américaine, ce dernier est parti à New-York, à 20 ans, pour y travailler dans un restaurant où il a occupé 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, le couple hisse l'hôtel-restaurant au premier rang des établissements de la région. En 1975, ils créent une entreprise de traiteur et, en 1982, Georges Jallerat fonde la Paulée qui va définitivement le propulser dans une autre sphère (voir page 8).

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 différentes entités dont ils sont propriétaires. Nathalie Jallerat a notamment lancé le Spa « Be by », la transformation du Madrigal ou de la Cour, ou développé les ambiances de Maison Blanche Collection, leurs 3 maisons d'hôtes de luxe, située à quelques pas du Grand Monarque à Chartes, en Sologne et à Bièvres.



IV) L'OENOLOGIE : CLEF DE VOUTE DES DIFFÉRENTES ENTITÉS
DE MAISON 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 30 000 bouteilles et 3 200 références (3 700 références, si on intègre les spiritueux). 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 abrite 4 caves, précieusement surveillées, enrichies, complétées, par le chef sommelier Nicolas Duclos, et toutes les équipes, avec pour chacune une approche particulière :

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, les autres régions des terroirs de France ne sont pas en reste (Champagne, Bourgogne, Jura, Alsace, Vallée du Rhône, Sud-Ouest). Petits et grands vigneron, domaines confidentiels et maisons prestigieuses y sont soigneusement rangés.

30 000 bouteilles et 3 200 références, dont 40% de vins 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.



*François
Champagne
L'Éclat
XO P48*
DOMAINE LHERAUD
CHAMPAGNE
100% Pinot Noir
19.08.2023



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. Il comprend l'intérêt de prendre le temps. Actuellement, je sers des Sancerre de 2018, alors que toutes les autres maisons ont écoulé leurs bouteilles. Or, 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 une très belle bouteille chez nous, 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.

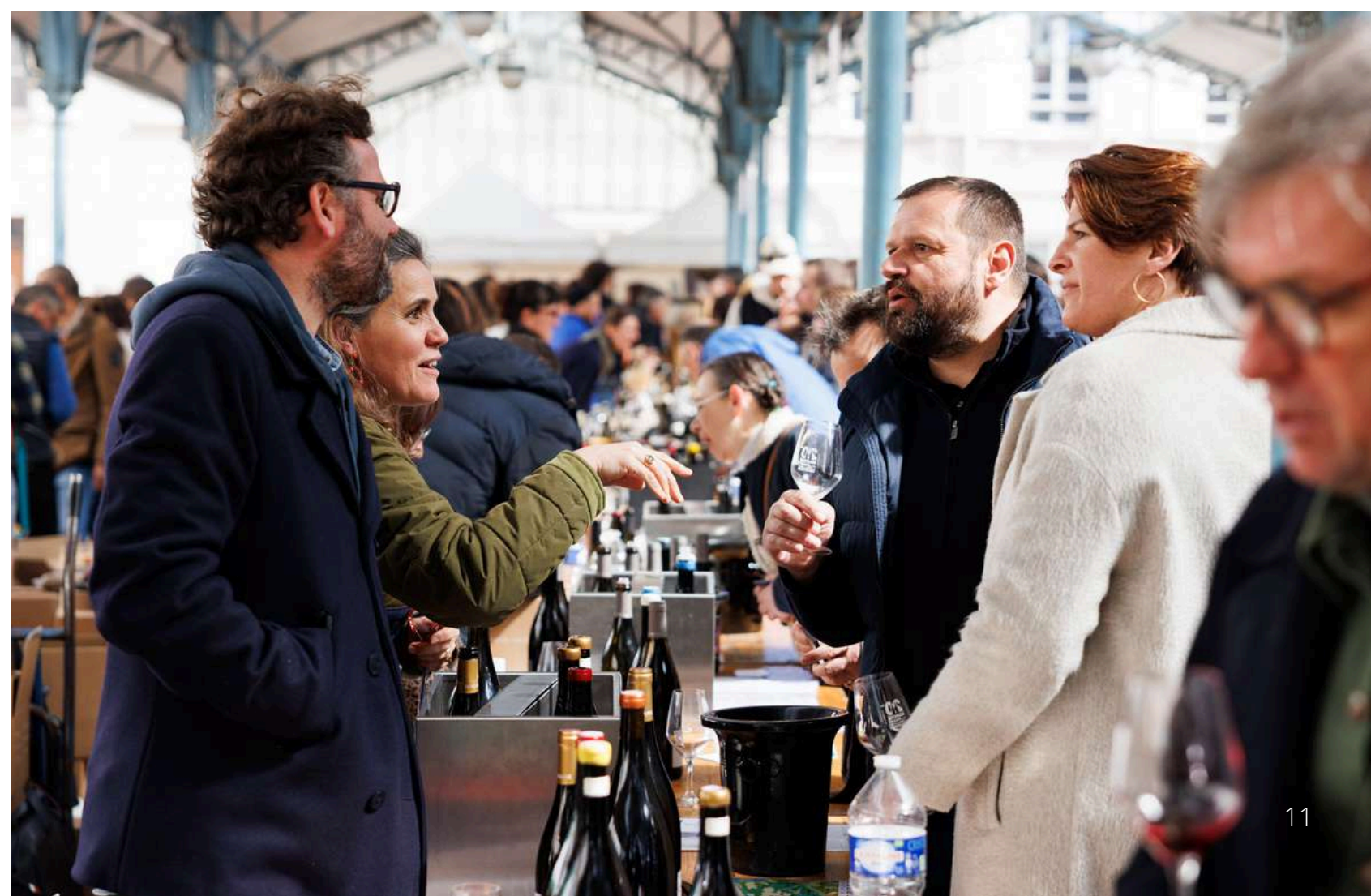
Avec les apéritifs, les dégustations en cave ou à l'aveugle, les banquets pour les grands groupes ou les Happy Hour Grands Crus au bar le Madrigal, où les bouteilles sont vendues pour l'occasion à des prix producteurs, nous essayons de **multiplier les formes d'accès au vin**, de le démocratiser, tout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

Deux grands rassemblements annuels Le 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 organisaient 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 MODERNITE, 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 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 Belleguille, 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 son restaurant se trouve – souvent surnommée « 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 apparu il y a 5 000 ans), que le chef intègre dans sa cuisine, soufflé, ou comme ingrédient principal dans son pain signature.

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

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 stéphanois, font le tour du monde, à la voile, à bord du Tres Hombres, pour aller récupérer les pépites sélectionnées par le chef. C'est le cas du café, déniché en Amérique du Sud chez un petit producteur/récoltant, qui arrive « vert » en Eure-et-Loir, avant d'être torréfié à quelques pas du Grand 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 l'esprit collectif de Thomas Parnaud transparaissent à travers le projet solidaire Grâce au Jardin. Depuis 2020, le Grand Monarque et son chef sont totalement impliqués dans cet important chantier d'insertion local.

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**, où se développent feuilles et plantes qui inspirent le chef dans ses créations. Ce partenariat avec l'association portée par Jean-Marie Lioult, ancien curé de Châteaudun et Dreux, reconverti en agriculteur bio, assure une bonne partie des besoins en fruits et légumes nécessaires pour les deux restaurants du Grand Monarque. L'autre partie de la production est destinée aux associations d'aides alimentaires.



[Vue aérienne du jardin circulaire,](#)
[illustré dans ce reportage de France 3](#) 



Saint-Jacques de Grandcamp-Maisy (navire le Télémaque), betteraves de Beauce fermentées à la vanille et caviar de Sologne.



Silure Ikéjilé, caviar osciètre de Sologne, spiruline de Beauce.

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 à 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.

Juin 2023

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

Mars 2025

Gault & Millau d'or 2025 en régions Centre-Val de Loire et Pays de la Loire, la note du Georges passe, elle, à 16 / 20 et 3 toques dans le guide.



Pithiviers de colvert de Sologne, foie gras du Perche,
bonbon des cuisses confites dans la cire d'abeilles,
sauce apicius aux épices du Très Hombres
(transportées à la voile) et pommes de terre soufflées.



Chocolaterie COPO (Colombie), café Duni Anci bio (transporté à la voile), glace à la berce, herbes sauvages.

VI) LE GRAND MONARQUE : UN ET MULTIPLES A LA FOIS

La Cour : la brasserie chic du Grand Monarque, orchestrée par le chef Thomas Parnaud

Créée sous l'impulsion de Nathalie et Bertrand Jallerat, la brasserie La Cour, nichée dans l'orangerie, est aujourd'hui dirigée par Thomas Parnaud, également installé aux commandes du restaurant étoilé au guide Michelin du Grand Grand Monarque : Le Georges*.

L'ambition du chef est double : Perpétuer l'esprit typiquement brasserie transgénérationnel du lieu, tout en favorisant le terroir local, à travers une cuisine zéro-déchet. Sur ce deuxième point, Thomas Parnaud s'appuie sur les 40 producteurs de talents qui travaillent déjà quotidiennement avec lui en circuits (ultra) courts.

Le chef a aussi envie de **rendre accessibles certains plats emblématiques de Chartres, et de cette belle maison séculaire**, tels que la côte de veau Curnonsky ou le pâté à la Chartres (un pâté en croûte composé essentiellement de gibiers), **mais aussi des plats incontournables des brasseries françaises traditionnelles, en version gastronomique** : oeufs Mimosa, steak tartare, carpaccio de boeuf, salade César, crème brûlée, profiteroles...

Totalement repensée par Nathalie Jallerat en 2024, La Cour a su garder son charme intemporel, en y incluant des touches de modernité, à l'image de la révision complète des arts de la table ou du changement de son mobilier, méticuleusement sélectionné pour créer une ambiance confortable, classique, et typiquement française - en adéquation avec les autres entités du Grand Monarque.

Cette brasserie, ouverte tous les jours de la semaine, a également l'avantage de pouvoir proposer, à ses convives, une carte des vins incomparable, puisqu'elle donne accès aux caves du Grand Monarque et ses 30 000 bouteilles.





Invitation au voyage au bar lounge **Le Madrigal**

Le Madrigal, autre entité caractéristique du Grand Monarque, est **un écrin soigneusement préservé depuis 1936**. Sur les conseils avisés de la décoratrice locale Raphaëlle Ferrand, Nathalie et Bertrand Jallerat ont souhaité conserver son charme historique, avec son magnifique vitrail, tout en lui apportant plus de confort et de modernité, en suivant des aspirations « qui invitent au voyage ».

Les murs sont habillés de pièces des maisons Pierre Frey et Ressource, et la décoration, sélectionnée avec une grande attention, renforce l'esprit « café littéraire », chaleureux, élégant et fédérateur.

Le Madrigal, qui accueille autant des soirées « Jazzy / Piano-Bar » que des sets de DJ, est un lieu multigénérationnel. **Sa carte de snacking a également été revisitée en 2024 par le chef Thomas Parnaud** dans un esprit de refonte générale avec les deux restaurants du Grand Monarque.

Autre gros point fort, les quelque **500 références de spiritueux**, ainsi que la très fine sélection de champagnes, bénéficient de leur propre espace.





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

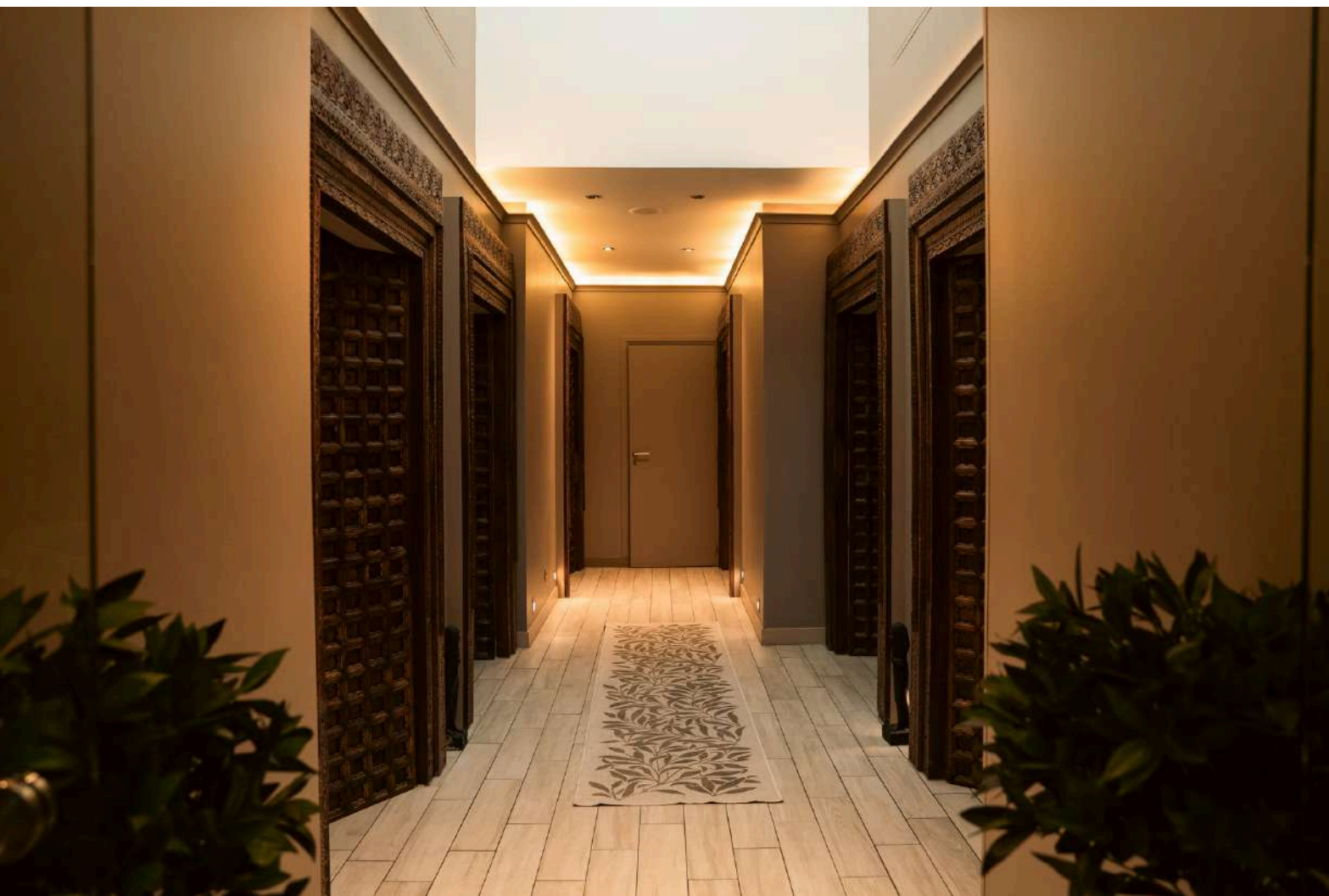
Temple du bien-être, le Spa « Be by » Monarque s'étend sur 850 m² et offre 3 univers de détente :

- Oriental avec heat expérience, sauna/hammam, bain polaire, fontaine de glace, douches sensorielles, douche suédoise, et salle de gommage au savon noir.
- Thermal avec piscine, parcours de jets hydromassants, jacuzzi, solarium, et jardin avec ses chaises longues.
- Et essentiel, avec ses 9 cabines de soins équipées de douches privatives, ciels étoilés, complétées par 3 cabines duo.

Des esthéticiennes professionnelles proposent, en parallèle, mise en beauté des mains et des pieds (manucure, pose de vernis...), maquillage et épilation. Trois coiffeuses oeuvrent aussi, à plein temps, dans un salon dédié, articulé autour des marques Revlon Eksperience et 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 français comme Matis et à Vinésime.**

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.**



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 bistronomique.

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





MAISON BLANCHE
Collection

VII) MAISON BLANCHE COLLECTION : 3 MAISONS DE CARACTERE ET DE FAMILLE DANS L'ESPRIT DU GRAND MONARQUE

A Bièvres, en vallée de Chevreuse (Villa Edmond), à Isdes, au coeur de la Sologne (La Framboisière), ou à une centaine de mètres de l'hôtel historique, à Chartres (Villa Gabriel), Nathalie et Bertrand Jallerat ont voulu instiller l'esprit du Grand Monarque, et de l'Art de vivre à la Française, dans leurs maisons d'hôtes de luxe.

Rassemblées au sein d'une même collection, intitulée Maison Blanche, on y retrouve les mêmes matières chaleureuses, la même décoration soignée et le même soin du détail, avec comme idée directrice de s'ouvrir à d'autres vocations et destinations. **Imaginées comme des maisons de famille que l'on peut louer individuellement, ou entièrement privatiser**, elles sont aussi bien réservées pour des weekends en famille ou entre amis, que pour des événements professionnels, avec toutes les commodités nécessaires.

==> Toutes les informations relatives à la Maison Blanche Collection sont disponibles en suivant ce lien.



VILLA GABRIEL

Maison Blanche

SITE



LA FRAMBOISIÈRE

Maison Blanche

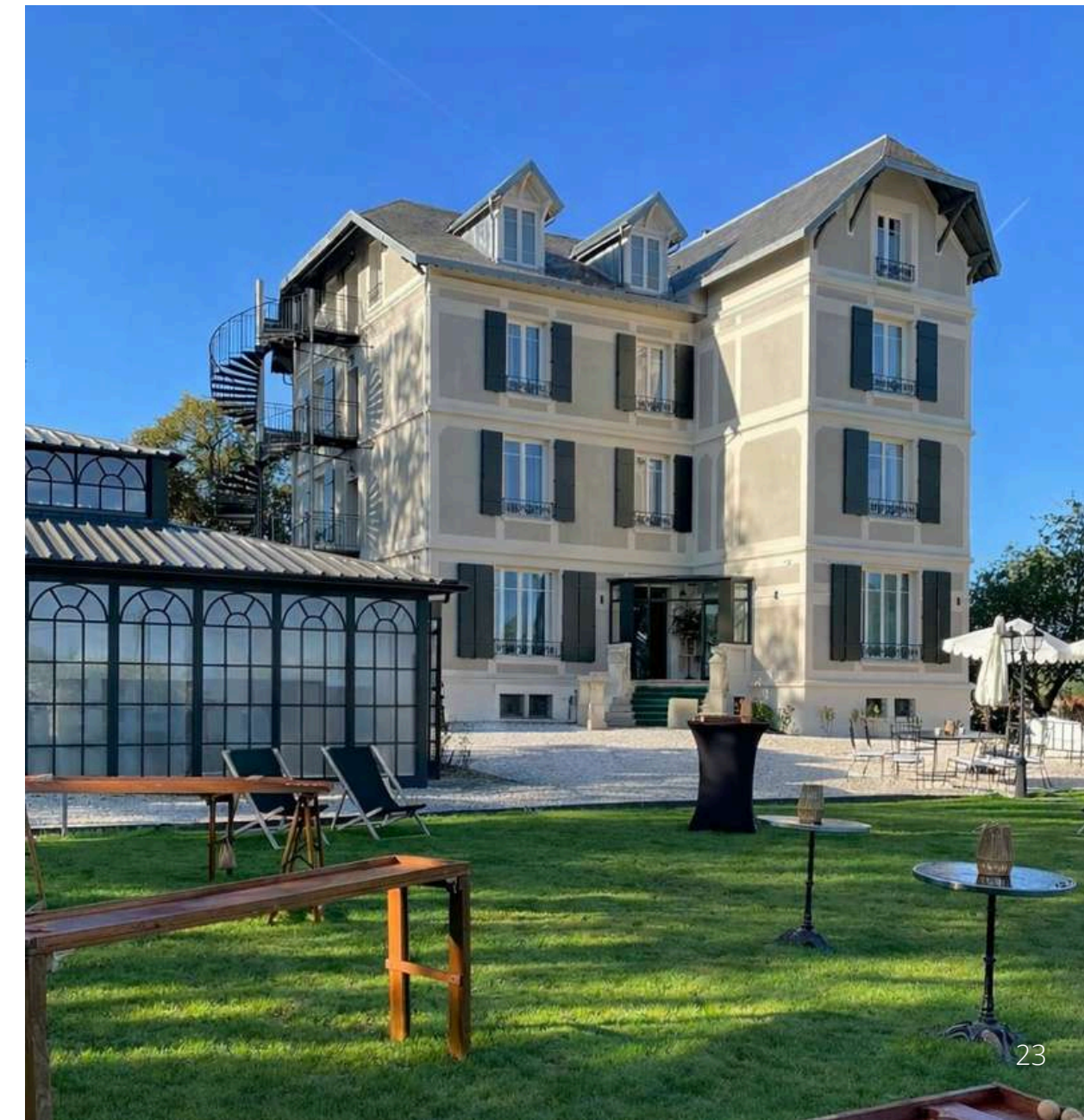
SITE



VILLA EDMOND

Maison Blanche

SITE



Crédits photos © à respecter en noms de fichiers