

LES GUIDES GASTRONOMIQUES, OU LA LITTÉRATURE À L'ESTOMAC ...

Quoiqu'on en dise, les guides gastronomiques restent pour beaucoup un fidèle baromètre des passions gourmandes. Déjà paru le 30 novembre dernier pour Gault&Millau, ce sera le 22 mars prochain pour le guide rouge Michelin 2022. Depuis quelque temps déjà, Chartres et son agglomération s'ancrent de façon solide dans les guides, avec des adresses originales qui séduisent les gourmets, habitants ou visiteurs du monde entier. Radiographie d'un succès.

LE GEORGES

(GUIDE MICHELIN : 1 ÉTOILE / GAULT&MILLAU : 3 TOQUES ET 15/20)

Thomas Parnaud a du talent, mais aussi de la constance et de la détermination. De sa formation chez Joël Robuchon, il a compris que pour casser les codes, il fallait d'abord les maîtriser. Ainsi, ses variations sur les recettes « à la Chartres », avec l'œuf qui change au fil des saisons, les fulgurances de terroir comme les betteraves de Beauce avec les Saint-Jacques, le menu partition autour du homard du Cotentin : tout annonce

l'ascension vers d'autres étoiles et toques. L'idée de grande maison se trouve aussi dans le service rythmé par Christophe Vuillard et la cave, évidemment sublime (Rougeard, Dagueneau) menée avec passion par Nicolas Duclos. Définitivement le fer de lance de la gastronomie eurélienne.



22, place des Epars, Chartres
02 37 18 15 15 - grand-monarque.com

BISTROT RACINES

(GAULT&MILLAU : 1 TOQUE ET 12,5/20)

Nathalie et Bertrand Jallerat ont réussi leur pari : créer un bar à vins « surnaturels », un bar à cocktails aux ingrédients sélectionnés, et une table où le terme « bistrannique » prend tout son sens. Benoît Cellot, chef de talent, s'amuse à envoyer de supers œufs mayo (dans l'esprit de la tradition) comme un paleron de bœuf du Perche braisé d'une profonde gourmandise. Les desserts ne sont pas en reste avec l'île flottante aux pralines roses servie « à la louche ». A la carte des vins, Thibaut Hurel nous envoie au septième ciel avec *Analepse* de Jean-Christophe Comor, du domaine des Terres Promises, ou dresse l'épure du Malbec avec le Cahors La Roque du Mal del Périé de Fabien Jouvès.



49, rue des Changes, Chartres - 02 34 40 04 00 - Facebook : Bistrot Racines

BRASSERIE LA COUR

(INSCRIT AU GUIDE MICHELIN)

Pour s'imprégner de la belle ambiance du Grand Monarque, faite d'élégance, d'esprit de famille et de convivialité naturelle, il suffit de s'attabler dans cette belle cour, entourée de coursives, de coins et recoins où l'on trouve la gourmandise. À la carte du chef Romain Baudron, on ne manque pas le pâté de Chartres en entrée, la longe de veau gratinée à l'emmental et bien sûr l'incantable soufflé au Grand Marnier. Pour parvenir à l'acmé du plaisir, on demandera la carte des vins du Georges, classée meilleure cave à vins d'Hôtel par la *Revue du Vin de France*. Des milliers de bouteilles, toute la Loire bien sûr, mais aussi le Riesling du domaine Weinbach ou les sublimes Côtes rôties de chez Jamet.



22 place des Epars, Chartres - 02 37 18 15 07 - grand-monarque.com