

Mathieu Guibert sera le prochain chef invité de la 43^{ème} édition de la Paulée des vins de Loire

Trouver la symbiose parfaite entre les meilleurs vins ligériens de l'année et son univers, le temps d'un diner d'exception. C'est l'exercice auquel se prêtent, avec un immense plaisir, depuis désormais 42 éditions, les meilleurs chefs de France, à l'initiative du Grand Monarque et de la famille Jallerat. Ce rassemblement annuel, c'est la Paulée des vins de Loire, organisée à Chartres. Le prochain millésime est prévu dimanche 22 mars 2026, avec comme invité d'honneur, le chef doublement étoilé au guide Michelin d'Anne de Bretagne : Mathieu Guibert. La journée débute toujours par un grand marché des vignerons, de 10 à 17 heures, sur la place Billard, au pied de la cathédrale, et se poursuit donc par ce fameux repas, réalisé avec la complicité du chef résident du Georges, le restaurant gastronomique du Grand Monarque, Thomas Parnaud, et toute son équipe.



Chaque Paulée est une carte postale dessinée et signée par un chef invité. Après la Savoie et les Hauts-de-France, l'immersion promet d'être intense en 2026 avec la venue de Mathieu Guibert.

Enfant du pays de Retz, le propriétaire d'Anne de Bretagne, encore en lice (ils sont 4) pour décrocher le titre de Chef de l'année au Gault & Millau le 17 novembre prochain, aura à coeur de partager SON terroir et les fantastiques produits/savoir-faire qui le caractérisent.

Dimanche 22 mars 2026, à Chartres, pour la 43^{ème} édition de la Paulée des vins de Loire, il sera particulièrement intéressant de découvrir comment ses inspirations, où l'iode joue une place centrale, dialogueront avec les meilleurs nectars ligériens de l'année.

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 43^{ème} édition.

Véritable institution, son dîner de clôture, réservé aux professionnels, 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, Emmanuel Renaut ou le dernier en date, Alexandre Gauthier.

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 vignerons, qui se tiendra également dimanche 22 mars 2026, 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 Mathieu Guibert.

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.

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

Aux commandes du restaurant étoilé du Grand Monarque Le Georges* depuis 2018, Thomas Parnaud participe chaque année activement à la création du menu de La Paulée.

A cette occasion, 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, Mathieu Guibert, dans l'élaboration des différents plats, en réponse à des vins d'exception.



Le chef sommelier du Grand Monarque : Nicolas Duclos



Nicolas Duclos a à son actif près de vingt Paulées. Pour les préparer, il sélectionne des vins de Loire, dès le mois de janvier précédant l'événement. Ses choix mettent systématiquement 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.