**GASTRONOMIE** ■ Thomas Parnaud, chef du Grand Monarque, a présenté une recette locale à un salon international

# L'œuf de Chartres fait sa star à Lyon

**Le chef du Georges, le restaurant du Grand Monarque, était à Lyon, cette semaine, pour un salon gastronomique. Il y a présenté une recette locale, Le Chartres.**

**Baptiste Decharme**
Twitter : bapt – dchrm

Le chef du Grand Monarque Thomas Parnaud a présenté lundi, à l'occasion du 14e Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Sirha) de Lyon une recette emblématique de l'Eure-et-Loir.

Le Chartres, la version hivernale de l'œuf à la Chartres, a été remise au goût du jour par ses soins, et présentée dans le cadre du Festival de la créativité gastronomique organisé par *Le Chef magazine*.

**SPÉCIALITÉ.** L'œuf à la Chartres est une recette locale proposée à la carte du restaurant. PHOTO B.D

> **« On peut difficilement mieux faire pour mettre en valeur la ville »**

L'occasion pour Thomas Parnaud de présenter cette recette qu'il a découverte ici. « Le but était de présenter une recette emblématique qui reflète le Georges (*le restaurant gastronomique du Grand Monarque*, NDLR). »

Il s'agissait d'une démonstration culinaire devant un public de professionnels, dont d'autres chefs, et sous l'œil des caméras. Sur son profil Facebook, le chef partage même quelques vidéos de son expérience.

Pour le chef, qui a su conserver l'étoile Michelin du restaurant cette année, cette épreuve a eu le mérite de mettre en avant la gastronomie locale. « On pourrait difficilement mieux faire en terme de mise en valeur de la ville », se réjouit-il.

L'assiette est dressée avec une grande minutie et une concentration extrême. Point par point, la rémoulade est ajoutée, et les croûtons viennent s'intercaler. Résultat : une assiette propre, qui donne envie de se régaler. « C'est une recette phare que les clients adorent », sourit le chef. Et on le croit. ■

## La recette de Thomas Parnaud

**Le Chartres est la version hivernale de l'œuf à la Chartres. Il s'agit d'un œuf mollet, glacé avec du jus de veau et de l'estragon haché, placé sur une fine tranche de foie gras de la ferme La Belvindière (La Chapelle-Royale) poché au porto rouge et pris sur l'assiette dans une gelée claire de volaille. Le tout est accompagné de croûtons de pain de la boulangerie du Grand-Faubourg ainsi que d'une rémoulade d'huile d'estragon.**

## Fournir le Georges, « une reconnaissance »

**LOCAUX.** Les œufs et le foie gras du Chartres sont produits dans le département.

**Bruno Debray fournit quelques restaurants chartrains, dont le Georges, en œufs frais.**

« C'est une reconnaissance, surtout parce qu'ils sont fidèles. Peu importe que les chefs passent », se félicite Bruno Debray, éleveur de volailles à La Croix-du-Perche. Il fournit, depuis une dizaine d'années, le restaurant gastronomique du Grand Monarque, le Georges.

### « Gage de qualité »

« J'ai déjà vu deux ou trois fois le chef. Il est très doué et, surtout, très serviable. C'est ce qui fait que j'aime mon métier. »

Entre 720 et 1.080 œufs sont livrés, chaque semaine, au restaurant étoilé. D'autres, comme les Feuillantines, à Chartres, ou Le Cléo, à Luisant, sont aussi fournis par l'éleveur. « Les plus petits restaurants, c'est aussi important », rappelle-t-il.

Pour l'éleveur, livrer des œufs aux restaurants locaux est le signe d'une bonne cuisine. « Un restaurant qui commande beaucoup d'œufs, c'est un gage de qualité. L'œuf est la base de beaucoup de recettes. » ■