


Le Monarque...



 Créé aux alentours de 1885, il s'appelle *Aux Bons Cultivateurs*, à l'époque, un seul bâtiment existant (espaces réception et bar actuels).



Vers 1930, changement de nom, il devient *Le Paris's Hôtel*. Le bâtiment se modernise.

Après la deuxième guerre mondiale, beaucoup d'édifices ont été détruits. La reconstruction permet la création du second bâtiment donnant sur la rue des Remparts. La jonction entre les deux bâtiments se fera sous le nom du Monarque.

Enfin, en 2001, issu d'une famille d'hôteliers restaurateurs blaisois, M. COULLON donne du peps à l'établissement. Passionné, collectionneur, il fait du Monarque une maison dédiée à la Bande dessinée. En ce même temps, porteur de savoir-faire et soucieux de la transmission de notre métier, le

Monarque se veut formateur des futures générations de cuisiniers et de serveurs. Aussi, encadrés par nos titulaires, se sont des stagiaires et 4 apprentis qui sont accueillis pour des cycles de 2 ans, tous issus des centres de formations locaux.

Notre brigade, dirigée par M. Mickaël Malherbe et M. Kévin Hauwel, élabore une carte qui vit au rythme des saisons, mettant un point d'honneur à travailler les produits locaux de qualités.

Toute notre équipe vous souhaite Bon appétit !

 Created around 1885, it is called *Aux Bons Cultivateurs* and it is composed only of the first part of the building (current reception and bar areas).

Around 1930, its name changed to the *Paris's Hotel*. The building is modernized.

After the Second World War, many buildings had been destroyed. The rebuild allowed the creation of the second part, overlooking the Remparts road. The junction between both parts has been madden under the name of Monarch.

Finally, in 2001, from a BLOIS hoteliers & restaurants 'family, Mr. COULLON gives peps to the establishment. Passionate, collector, he makes Monarch a house dedicated to comics. At the same time, a bearer of know-how and concerned about the transmission of our profession, Monarque wants to train future generations of cooks and waiters. Also, supervised by our holders, they are trainees and 4 apprentices who are welcomed for cycles of 2 years, all coming from local training centers.

Our brigade, led by Mr. Mickaël Malherbe and Mr. Kévin Hauwel, develops a menu which lives to the rhythm of the seasons, making a point of honor working local quality products.

All our team wishes you Bon appétit!

