

JEUDI 19 OCTOBRE 2023

Organisez
une expérience
gourmande et inédite
au sein de votre
établissement !



Aux côtés de l'Association



LE PRINCIPE DU GRAND REPAS

Le principe est simple. Une fois par an, **le même jour**, l'Association fédère les **acteurs de la restauration collective et traditionnelle locale** pour qu'ils proposent aux habitants d'un **même territoire** de partager un **même menu local**. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits de saison locaux.

POURQUOI PARTICIPER ?

Ce rendez-vous est l'occasion de **réunir** les citoyens et les citoyennes **autour du repas et de ses valeurs** entre convivialité, partage, curiosité et plaisir. Il constitue également un moment de **sensibilisation** aux enjeux essentiels des **circuits-courts**, de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, de l'éducation au goût, de la **santé** et du **bien-être**.

Il s'agit enfin, de **valoriser tous les acteurs locaux de la restauration et de l'alimentation** (producteurs, distributeurs, restaurateurs etc.), moteurs de l'art de vivre à la française !

QUI PARTICIPE AU GRAND REPAS ?

TOUS les lieux de restauration sont concernés : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc.

Ainsi, le Grand Repas touche au MÊME moment l'ensemble des citoyens d'un MÊME territoire, là où ils se restaurent habituellement : jeunes (de la maternelle à l'université), seniors, actifs des secteurs publics et privés, particuliers, personnes hospitalisées, visiteurs du territoire...

MISE EN AVANT DES INITIATIVES RESPONSABLES LOCALES

C'est aussi une belle occasion de **faire connaître et de valoriser** au niveau national **toutes les belles initiatives locales**, comme autant d'illustrations d'une **alimentation responsable**.

JEUDI 19 OCTOBRE 2023
Je participe au Grand repas



Nos Ambassadeurs



Thierry MARX - Chef cuisinier - Parrain de l'édition 2019 et Ambassadeur de l'Association

« En 2019, j'ai accepté avec beaucoup de plaisir d'être le Parrain du « Grand Repas » car pour moi **la cuisine est synonyme de lien social, d'échange et de confiance partagée**. Elle vient du monde du vivant vers le monde des vivants. La cuisine est partie prenante de la vie, elle se nourrit du changement. La belle cuisine nous met en valeur en tant qu'être humain. **Ce Grand Repas est aussi l'occasion de mettre en lumière tous les anonymes qui, au quotidien, œuvrent pour le plaisir et le bien-être des autres**. Je voudrais aussi au travers ce parrainage les saluer et les remercier. Un grand merci aussi aux élus et aux acteurs économiques qui ont contribué au développement de ce formidable « Grand Repas » ! »



À bientôt autour d'une table où nous aurons transformé des produits de nos terroirs et de nos territoires pour le bien de tous !

Guillaume GOMEZ - Chef cuisinier - Ambassadeur de la gastronomie Française et Ambassadeur de l'Association

« En tant qu'ambassadeur de la gastronomie, je suis cette initiative depuis sa création et en suis aujourd'hui l'un des représentants puisque **je défends les mêmes valeurs : partage, vivre ensemble, éducation au goût...** L'ancrage territorial que met en avant l'association permet de **valoriser les acteurs locaux** : restaurateurs, artisans, producteurs et toutes celles et ceux qui, par leur travail au quotidien, permettent cette **transmission des savoir-faire et d'aller vers ce modèle alimentaire français que l'on souhaite conserver, à savoir une alimentation plus engagée, en termes environnemental, de santé, de gourmandise et de partage.** »

Notre rêve serait que toutes nos régions, tous nos départements, toutes nos communes participent au Grand Repas pour que chacun des citoyens puissent bénéficier de ce moment de partage.



Notre Marraine nationale 2023



Après les Chefs Anne-Sophie PIC, en 2021, Mory SACKO, en 2022, la cheffe Virginie BASSELOT nous fait l'honneur d'être le parrain national de cette Edition **Le Grand Repas 2023**. Portée cette année encore par un enthousiasme et une énergie communicative, l'Association entend fédérer partout en France, **encore plus d'acteurs locaux** et les soutenir dans leur **démarche de sensibilisation** des citoyens pour une **alimentation saine, locale, gourmande et écologique**.

« Je suis honorée et ravie d'être la marraine du « grand repas » cette année.

C'est un moyen de faire découvrir à l'ensemble des générations notre patrimoine culinaire mais aussi de mettre en lumière les actrices et les acteurs qui œuvrent au quotidien pour produire une alimentation de qualité. Toutes ces personnes travaillent afin de pouvoir créer des moments de partage, de plaisir et de convivialité.

*C'est également une belle opportunité de démontrer que nous pouvons nous **alimenter simplement d'une façon saine et écologique.***

Ces moments de vie partagés ensemble font partie de notre culture française et contribuent à la valoriser et à la faire perdurer. »



Virginie BASSELOT - Cheffe étoilée au « NEGRESKO »

La cuisine, Virginie la côtoie dès l'enfance ; son père étant restaurateur à Pont-l'Évêque. Elle commence sa formation très jeune dans sa Normandie natale. À 19 ans, elle rejoint Paris et entre dans les cuisines de l'hôtel Le Crillon, puis Le Grand Véfour, Le Bristol et par la suite le Saint-James. 2013; obtention d'une étoile au Guide MICHELIN pour Le Saint James Paris.

Au fil des années, elle affine son style pour créer une cuisine qui lui ressemble : « **classique, directe et simple** ».

C'est depuis 2018 que la talentueuse Cheffe, Meilleur Ouvrier de France, Virginie Basselot est à la tête du restaurant Le Chantecler, une étoile au Guide MICHELIN, de la Brasserie contemporaine La Rotonde, du Room Service, des Bars, de N La Plage, ainsi que des Banquets.

Virginie Basselot met à l'honneur l'innovation et la créativité. Détermination, curiosité, sophistication et réconfort définissent sa cuisine. Elle fait vivre et transmet avec succès l'histoire de l'incroyable expérience gastronomique de l'hôtel Le Negresco. En tant que **Meilleur Ouvrier de France, elle est aussi actrice à la préservation et à la transmission du savoir-faire français.**

Passionnée et déterminée, elle est l'une des figures de la nouvelle génération du paysage gastronomique français.

Virginie Basselot a fait de la rigueur son maître mot et de la transmission sa respiration. Avec ses recettes elle veut avant tout faire plaisir ; en effet, elle souhaite procurer à chaque convive un vrai moment de bonheur.

Comme Virginie BASSELOT, rejoignez l'initiative en 2023 pour que la somme des événements locaux crée un événement national unique !



Comment l'organiser dans mon établissement ?

AVANT L'ÉVÈNEMENT

Je **contacte l'Association** ou le pilote responsable de mon territoire

Je lui transmets :

- 1 - le **logo** de mon établissement
- 2 - mon **adresse**
- 3 - une estimation du **nombre de couverts servis**.

Je reçois le **Kit de communication**

Je communique l'initiative sur les **réseaux sociaux** en **mentionnant** Le Grand Repas (@legrandrepas, #LeGrandRepas)

OCTOBRE - JOUR J

J'installe ou distribue dans mon établissement les supports de communication imprimés

JOUR J

Je réalise des **photos** et de très courtes **vidéos** que je communique sur les réseaux en **taguant @legrandrepas**

Je **transmets** ce contenu au pilote de mon territoire



L'Association donne l'opportunité aux acteurs des territoires de s'approprier à leur manière les valeurs que nous portons, afin que cet évènement devienne un grand moment de "vivre-ensemble"

Le Grand Repas en 2022 c'était :



Le chef
Mory Sacko
Parrain national

24 Chefs parrains
24 menus locaux
44 départements
+ 400 000 repas servis



Le Grand Repas 2022 dans la presse

Libération

«A travers la France, un Grand Repas pour les régaler tous et autour d'un menu les unifier»

BFM TV

«Dans votre assiette du jeudi 20 octobre, un menu signé par Glenn Viel au Grand Repas»

marie claire

«La gastronomie à l'honneur dans le Pays de Gex»

france bleu

«Côté saveurs en Champagne Ardenne : Un Grand Repas pour tous !»

le dauphiné

«Le Grand Repas : un appel à candidature pour mettre en avant le patrimoine culinaire local»

TL7

«Un repas de Chef pour les résidents d'Ephad»

Le Quotidien

«Le Grand Repas arrive à La Réunion»

Le Parisien

«L'ex «Top Chef» Ambroise Voreux va signer un repas identique pour 150 cantines»

ELLE

«Le menu élaboré par le chef Glenn Viel fait avec des produits locaux pour favoriser le circuit court»

actu Drôme

«Drôme, 11 collègues ont participé au Grand Repas 2022»

ouest france

«Vallée de la Sarthe. Un même Grand Repas dans trois restaurants»

Quatorze
le journal

«Un Grand Repas, synonyme de qualité et de partage»

L'YONNE
RÉPUBLICAINE

«Un même déjeuner servi aux Icaunais, le 20 octobre»



PARTICIPEZ à une expérience de vivre-ensemble

Rendez-vous sur www.legrandrepas.fr

 @Le_Grand_Repas

 @LeGrandRepas

 @LeGrandRepas

 @LeGrandRepas

Pour tout renseignement complémentaire,
merci de joindre l'Association :

contact@legrandrepas.fr

Association LE GRAND REPAS
21 boulevard de Grenelle - 75015 Paris

Emmanuel Hervé - Président / Portable : 06 89 74 42 83 – emmanuel.herve@legrandrepas.fr

Philippe Nègre - Coordination / Portable : 06 72 77 66 64 – philippe.negre@legrandrepas.fr

➤ Votre contact local : Christelle Bourgueil : 06 08 73 47 15

