



La grande tournée en France du parrain national 2024

Claude Photin, Chef du Palm Hôtel & Spa***** sur l'île de La Réunion

Le jeudi 3 octobre 2024, Le Grand Repas s'offre une 5e édition.

Le but ? Véhiculer les valeurs fondamentales du 'vivre ensemble' et du partage, de la convivialité et de la curiosité. En fédérant encore plus d'acteurs locaux, en les soutenant dans leur démarche et en sensibilisant les citoyens à une alimentation saine et locale, gourmande et responsable. Ainsi, ce jour-là, tous les habitants des territoires participants, en métropole et jusqu'à la Réunion, dégustent un menu local, spécialement concocté par le chef parrain/la cheffe marraine de leur territoire, sur leurs lieux de restauration habituels -cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc.



Crédit photo Vision Insulaire

Pour cette édition 2024, l'île de la Réunion et sa gastronomie sont mises à l'honneur autour du Chef Claude Pothin, parrain national, Chef du Palm Hôtel & Spa***, et de Vincent Taochy, co-parrain 2024 'Restauration Collective'.** Leur menu baptisé 'Kozman mon marmit' fait écho à leurs souvenirs d'enfance, pour offrir, aux convives du Grand Repas, une expérience unique et inoubliable.

« « [...] C'est une occasion de représenter les valeurs de vivre-ensemble, de diversité et de transmission des traditions, chères à La Réunion. [...]

Il n'y a pas plus convivial qu'un repas autour d'une table pour se réunir et échanger. »

Le Chef Claude Pothin va sillonner la France, tout au long de la semaine, pour rencontrer les chefs participant au Grand Repas, échanger ensemble autour des valeurs qui leurs sont chères : la sensibilisation aux enjeux essentiels des circuits-courts, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation au goût, à la santé, au bien-être. L'occasion, aussi, de cuisiner ensemble, afin de mettre l'accent sur les chefs réunionnais et la gastronomie incroyable de l'île de La Réunion.

www.legrandrepas.fr



Les rendez-vous à ne manquer avec le Chef Claude Photin

Parrain national de la 5e Edition du Grand Repas (avec le soutien de BFM).

- ♦ **Mardi 10 septembre, Paris**
15h : Conférence de presse à l'Ecole Alain Ducasse - Paris 16e
- ♦ **Mercredi 11 septembre, Normandie**
Journée avec le **Chef Arnaud Viel**, au restaurant gastronomique Arnaud Viel à **Argentan en Normandie**, accompagné par Emmanuel Hervé, Président de l'association du Grand Repas.
> Inspirations partagées / produits des 2 terroirs
- ♦ **Jeudi 12 septembre, Paris**
9h-11h30 : Rencontre avec le **Chef Thierry Marx**, Ambassadeur du Grand Repas, **chez Onor, Paris 8e**.
> Inspirations partagées / produits du terroir de La Réunion et suggestions par le Chef Thierry Marx
- ♦ **Vendredi 13 septembre, Lyon 5e,**
Début d'après-midi : rencontre avec le **Chef Christian Tetedoie** au restaurant **Tetedoie** à **Lyon**.
- ♦ **Samedi 14 et dimanche 15 septembre, Aix/Marseille**
Rencontre avec le **Chef Michel Basaldella**, au restaurant **Le Grand Puech**, à **Marseille**.
> Inspirations partagées / produits des 2 terroirs à l'occasion d'un déjeuner ou d'un dîner
- ♦ **Lundi 16 septembre, Bordeaux**
Journée + soirée : rencontre avec le **Chef Stéphane Casset**, au restaurant **Le Jardin**, au **Château Petit Faurie de Soutard, à St Emilion**.
> Inspirations partagées / produits des 2 terroirs à l'occasion d'un déjeuner
- ♦ **Mardi 17 septembre, Paris**
15h : **Salon Iftm Top Resa, Porte de Versailles à Paris**
> Présentation du Grand Repas sur le stand de l'île de la Réunion

Réunir les citoyens et les citoyennes autour du repas et de ses valeurs, entre convivialité, partage, curiosité et plaisir. Sensibiliser 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. Valoriser tous les acteurs locaux de la restauration (restauration traditionnelle, restauration collective publique et privée) et de l'alimentation (producteurs, distributeurs, restaurateurs etc.). Voilà les thématiques abordées par le Chef Claude Pothin, lors de cette tournée inédite, en métropole française, pour promouvoir l'art de vivre à la Française et le terroir de La Réunion. Le Grand Repas. Un événement national. Une expérience gourmande unique.

A suivre le jeudi 3 octobre 2024.

Le Grand Repas des partenaires de choix

