



EDITION 2023

Dossier de presse

**PARTICIPEZ AU GRAND REPAS,
SUR VOTRE TERRITOIRE.**

SAVE THE DATE

Jeudi 19 octobre 2023

**LE GRAND REPAS FAIT SON
RETOUR POUR UNE 4ème EDITION**





LE GRAND REPAS EDITION 2023 : UNE EXPERIENCE DE PARTAGE ET DE VIVRE-ENSEMBLE

La 4ème édition nationale Le Grand Repas se déroulera le 19 octobre 2023. Cet événement inédit, ayant rassemblé lors de l'Édition 2022 plus de 400.000 convives sur 40 départements, fédère l'ensemble des habitants autour des valeurs du repas.

Nos deux ambassadeurs Thierry Marx et Guillaume Gomez, avec notre marraine nationale 2023, la Cheffe étoilée Virginie Basselot, s'investissent aux côtés de l'Association Le Grand Repas, son équipe et son Président Emmanuel Hervé, pour que l'édition 2023 s'annonce à nouveau comme un grand moment de partage, de rapport à autrui, de curiosité, de plaisir, d'inclusion et d'apprentissage.



LE GRAND REPAS EDITION 2023 : UNE EXPERIENCE GOURMANDE INEDITE

Le Grand Repas est né d'un concept simple : fédérer, une fois par an, le même jour, autour d'un même menu local, sur un même territoire, des citoyens et des acteurs de la restauration collective et traditionnelle, qu'ils soient simples participants ou producteurs, distributeurs, restaurateurs ou acteurs de la transmissions des savoir-faire.

Ce menu, élaboré et conçu à partir de produits locaux et de saison, par une marraine ou un parrain Chef.fe, c'est aussi et surtout, l'occasion de concilier convivialité et partage, curiosité et plaisir, inclusion et bien-manger. Nous parlons ici du repas pris en commun, repas de famille, avec des amis, professionnels, diplomatique, c'est un art de vivre ensemble.

Tous les lieux de restauration sont concernés : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations, 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), séniors, actifs des secteurs publics et privés, particuliers, personnes hospitalisées, visiteurs du territoire...



L'OBJECTIF DU GRAND REPAS

« **Responsabiliser la gourmandise** », grâce à une gastronomie durable et locale.

Comment ? En élaborant des **recettes qui privilégient les produits de chaque terroir, le rythme des saisons et les circuits courts. En participant et en partageant les initiatives locales et responsables. En éduquant au goût et au bien-être. En sensibilisant à l'anti-gaspillage alimentaire.** Parce que manger bon, c'est bien, mais manger bien, c'est encore mieux, pour la santé et pour la planète !



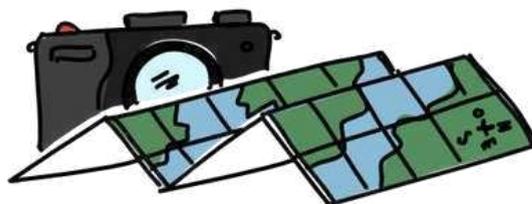
PARTICIPEZ AU GRAND REPAS

En tant que particulier, c'est l'**occasion de goûter un menu original, local et de saison**, en redécouvrant les produits du terroir, de repenser la consommation alimentaire à partir de préceptes locaux, sains et durables.

En tant que professionnel, c'est l'occasion de participer en mettant à la carte le menu concocté par le chef.fe parrain / marraine du Territoire le 19 octobre prochain et d'expliquer autour d'un moment de partage et de pédagogie la démarche aux citoyens, aux jeunes générations.

Pour toutes et tous, c'est l'occasion de partager l'événement avec le plus grand nombre autour de cette expérience gourmande inédite.

Le Grand Repas, c'est un enjeu de santé public.



LE GRAND REPAS : UNE MULTITUDE DE TERRITOIRES PARTICIPANTS, A CHAQUE FOIS, UN MENU LOCAL ET DE SAISON

Le Grand Repas a pour vocation de soutenir, de valoriser et de mettre en lumière, les multiples acteurs du monde de la restauration et de l'alimentation ; dans **chaque territoire participant, une série d'initiatives va s'inscrire autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission du patrimoine gastronomique français, au niveau local et régional pour, ensemble, en faire un évènement national.**

C'est aussi une belle occasion de faire connaître et de valoriser au niveau national toutes les belles initiatives portées localement, par tous les acteurs du monde de la restauration et de l'alimentation impliqués au quotidien dans la sensibilisation des citoyens pour une alimentation responsable, saine, à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé.

Des berges prodigues du Rhône aux marais du Poitou, des sols magmatiques de Haute-Loire aux pins de Provence, des lagunes roses de l'Aude aux pitons épicés de La Réunion, chaque territoire français apporte une saveur nouvelle, chaque terre, des produits et des recettes centenaires. **A l'occasion de cette 4e édition, c'est, à ce jour, 37 menus qui sont d'ores et déjà confirmés, dans 65 départements** ; des menus imaginés par une marraine ou un parrain Chef.fe régional.e, ayant à cœur de sublimer les produits locaux.

Le Grand Repas, c'est une invitation à célébrer l'art de vivre à la française !



LES PARRAINS DES TERRITOIRES

Le concept est simple : une fois par an, le même jour, l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle qui proposent aux citoyens 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 locaux et de saison.**



LA MARRAINE NATIONALE DE L'EDITION 2023

Virginie Basselot

« 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. »



La cuisine, Virginie la côtoie dès l'enfance ; son père étant restaurateur à Pont-l'Evêque. 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 à Nice.**

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.

DEUX AMBASSADEURS DE L'ASSOCIATION

Le Chef Thierry Marx, accompagné de Guillaume Gomez, ambassadeur de France de la gastronomie, soutiennent l'Association en tant qu'Ambassadeurs depuis sa création.

Thierry Marx

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 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 de ce parrainage les saluer et les remercier. Un grand merci aussi aux élus et aux acteurs économiques de ce formidable « Grand Repas »!

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



Guillaume Gomez

En tant qu'ambassadeur de la gastronomie, je suis cette initiative depuis sa création et en est 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.

Un succès pour cette 4ème édition qui réunit 60% des départements français ! L'objectif de la prochaine édition 2024, que toutes nos régions, tous nos départements et toutes nos communes participent au Grand Repas pour que chacun des citoyens puisse bénéficier de ce moment de partage inédit.



Le Grand Repas, c'est l'éveil des papilles !

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

RAPHAEL REGO

À l'aube de souffler son 40ème anniversaire, le chef étoilé Raphael Rego a choisi d'écrire un nouveau chapitre pour sa table OKA en dévoilant un projet ambitieux : ouvrir deux restaurants dans un même lieu, proposant chacun leur interprétation de la cuisine brésilienne. Inauguration prévue fin 2023 dans le 17e arrondissement parisien !

L'histoire démarre... en Australie ! C'est lors d'un voyage à Sydney que Raphael Rego – originaire de Rio – découvre le métier de chef et fait la rencontre de sa future femme, Sophie. Pour elle, il décide de quitter le Brésil pour partir vivre en France. En 2014, il ouvre son restaurant (le premier OKA) situé dans le 9e arrondissement de la Capitale, et dans lequel il compose une cuisine simple, décomplexée et familiale autour des produits brésiliens. La reconnaissance par ses pairs et le milieu est immédiat. Très vite Raphael caresse d'autres ambitions : faire de OKA une grande table française. En 2018, OKA s'offre un écrin plus accueillant et spacieux rue Berthollet dans le 5e arrondissement de Paris. L'assiette est française, la ponctuation brésilienne. Moins de six mois après, il est honoré d'une étoile au Guide Michelin et de trois Toques au Gault & Millau (16/20). Les années passent et sa vision du restaurant évolue et se précise. Comment offrir à ses hôtes une cuisine toujours plus dépaysante, spontanée et accessible, en tenant compte des enjeux environnementaux ? Pour répondre à cette problématique, il s'est lancé le défi d'écrire un nouveau chapitre pour OKA.



**ACADEMIE DE
VERSAILLES
ET PARIS**

MATTHIEU OMONT

Hôtel restaurant situé à Montmarault, l'Hôtel de France vous invite à renouer avec une gastronomie authentique, pétrie du terroir bourbonnais. Ce restaurant gastronomique récompensé d'un Bib Gourmand au Guide Michelin éveillera les papilles de tous les gourmets, sous l'égide du Chef Matthieu Omont qui officie aux fourneaux. Ce dernier vous invite à déguster une cuisine faite maison respectueuse des produits et de la saisonnalité pour une garantie de qualité et de fraîcheur, avec une carte qui change régulièrement. Le Chef met à l'honneur le savoir-faire des producteurs locaux, privilégiant le circuit court et valorisant des plats identitaires du Bourbonnais. Au menu de votre escale gustative, la volaille Bourbonnaise, le veau en croûte de sel ou le Bœuf Charolais vous feront vivre des émotions à fleur de palais.



ALLIER

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

JANE GLEIZE

Je suis née est tombée dans la marmite quand j'étais petite, Après une formation en cuisine à l'école hôtelière de Sisteron et effectué des stages dans de belles maisons françaises, je suis partie m'enrichir professionnellement pendant deux ans en Angleterre chez la famille Roux Waterside Inn, trois macarons Michelin puis je suis rentrée en France pour travailler dans l'entreprise familiale : La Bonne Etape à Chateau Arnoux en famille avec mon père.



ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

PAUL KOSKAS

Enseignant depuis bientôt 20ans, j'ai exercé la plus grande partie de ma carrière à Paris, au lycée Guillaume Tirel, avant un retour aux sources cette année, au lycée, Jeanne et Paul Augier à Nice.

J'essaie de faire de mon mieux pour transmettre cette passion qui m'anime depuis toujours aux futurs bacheliers et BTS hôtellerie restauration.



ALPES-MARITIMES

NICOLAS RIEFFEL

Nicolas RIEFFEL est un sommelier de métier qui est arrivé derrière les fourneaux dès son plus jeune âge aux côtés de sa mère et sa grand-mère. Passionné de gastronomie, amoureux de sa région l'Alsace et des terroirs français, il voyage avec son émission Grain de sel sur BFM pour faire découvrir ses coups de cœur. Véritable ambassadeur de sa région il est nommé au Bretzel d'Or (la plus haute distinction alsacienne) en 2019. Il parcourt le monde à la découverte de nouvelles saveurs, rencontres au quotidien ceux qui font la richesse de notre gastronomie et n'hésite pas à prendre le micro sur scène aux côtés des chefs. Sur les réseaux sociaux il compose des recettes « rock » avec son fils Oscar qui vient d'avoir 4 ans.



ALSACE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

SAMUEL ALBERT

Passionné de cuisine depuis l'enfance j'ai eu la chance de grandir, imprégné par les arômes de la cuisine de mes grands-mères, de ma maman, avec l'apport des légumes du jardin de mon papa et les élevages d'animaux de mes grands-parents.

C'est donc tout naturellement qu'après un parcours scolaire chaotique, je me suis dirigé vers la cuisine. J'ai eu la chance d'intégrer à l'âge de 19 ans la brigade de Joël Robuchon, au Métropole palace à Monaco. Depuis ce jour, l'envie de « grandeur », de voyage, de me perfectionner ne m'a jamais quitté. J'ai donc décidé, avec mon copain Julien, de partir et de parcourir le monde. L'Angleterre, La Suisse, L'Australie, la Chine et enfin le Japon.

Après 10 ans, une carrière entièrement réalisée à l'international, et une victoire dans le prestigieux concours de cuisine TOP CHEF, j'ai donc décidé de revenir en France et d'ouvrir mon premier restaurant, inspiré de mes voyages : « les petits prés ».



ANJOU

MORGAN ALRIC

Pur produit Aveyronnais, bon vivant, papa de deux filles, amoureux de cuisine et de rugby depuis petit. J'ai donc débuté mes études à l'école hôtelière de Saint-Chely D'Apcher ou j'ai passé 4 années, j'ai par la suite poursuivie en alternance dans un restaurant traditionnel ou j'ai pu découvrir les deux côtés du passe plat. Après avoir fait mes armes je suis devenu co-gérant de ce même restaurant ou j'occupais le poste de chef de cuisine. Après plusieurs années, l'opportunité de la cuisine collective c'est offert à moi, je suis donc passé par tous les postes de l'établissement jusqu'au poste de responsable que j'occupe depuis 2021. Certes les volumes ne sont pas les même mais l'envie de donner du plaisir à nos convives ne change en rien.



AVEYRON

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

CATHERINE DELACOUTE

Lancelot, Roi Arthur, Guenièvre, les salles et salons du Lancelot portent tous le nom d'un personnage des chevaliers de la Table ronde en référence au château de Chamerolles. Catherine Delacoute, propriétaire et chef du restaurant est elle-même chevalière. Après avoir obtenu ses diplômes d'apprentissage en cuisine, elle fit ses premières expériences à La Crémaillère et à La Poutrière, deux établissements étoilés à Orléans. Elle est également passée par un salon de thé réputé de la capitale avant d'avoir un coup de cœur pour un corps de ferme abandonné près du Château de Chamerolles qui deviendra plus tard l'enseigne du Lancelot. C'est en Mai 2012 que Madame Delacoute recevait de Monique Bévière, conseillère régionale du Centre-Val de Loire, les insignes de Chevalier de l'ordre National de Mérite, deux symboles de reconnaissance de son investissement dans son travail en présence de Marianne Dubois, députée du Loiret, Marc Gaudet, Vice-président du Conseil général et Gérard Legrand maire de Chilleurs-aux-Bois. Cette récompense salue l'engagement de cette entrepreneure passionnée. Cette femme souriante porte haut ses valeurs en s'impliquant aussi bien pour sa région que pour le handicap. Elle met un point d'honneur à innover, aussi bien dans sa recherche de saveurs que dans les concepts restauratifs, apportant ainsi de la chaleur à la gastronomie classique grâce à une ambiance conviviale pouvant valoir l'appellation de « Bistro gastronome ».



**ENTRE BEAUCE ET
PERCHE**

JULIEN MEDARD

Julien est né à Beaugency en Sologne, sur ces Terres du Val de Loire d'une grande richesse écologique. Fils de cuisinier, petit-fils d'agriculteur : il grandit entre les effluves des cuisines et le travail de la terre. Après avoir gravi tous les échelons de la hiérarchie du monde culinaire : d'apprenti à commis, puis chef de partie, second de cuisine et chef pâtissier au sein de maisons dans le Loir et Cher, le Loiret et en Alsace ; il est nommé chef exécutif auprès du chef Dominique Radmacher puis chef dans un bel hôtel-restaurant à Strasbourg pendant 4 ans avant de créer son premier établissement en 2014. Rigueur, travail, précision, finesse, créativité ont été les moteurs pour ancrer son savoir-faire et revenir dans sa région. Trouver un terrain d'expression au plus près de la nature et de ses racines lui permet de cultiver pleinement sa vision d'une gastronomie vertueuse, éco-responsable et « zéro déchet », portée par les produits du terroir berrichon.

Passionné par le vin et la vigne, c'est à proximité des vignobles de Sancerre qu'il choisit de déployer sa cuisine étoilée. Une cuisine authentique et inspirée que Julien amplifie avec une grande liberté de création, d'assemblages, de goûts francs et subtils.



BERRY

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

FLORIAN MICHEL

Né en 1978 à Lorient (56), j'ai d'abord passé un bac général avant de m'engager dans un apprentissage en cuisine puis en pâtisserie. Après un passage en restauration traditionnelle, j'ai évolué dans les restaurants gastronomiques étoilés tels que La taupinière, L'Ambroisie ou l'Amphitryon jusqu'aux postes de Chef pâtissier ou second de cuisine.

Mon parcours m'a ensuite permis d'approfondir mes connaissances grâce des emplois sur les paquebots de croisières ou en saisons jusqu'à accéder à des postes à responsabilités.

Devenu Chef et papa, je me suis intéressé à la cuisine de collectivité avec la volonté de réaliser une cuisine fraîche, de saison et « maison ». Cet engagement a été professionnel mais aussi associatif puisque je suis rentré par la suite chez « Les Cuisiniers de la République Française », « L'Académie Culinaire de France » et « Les bouffons de la cuisine » dont les valeurs sont partagées, transmission, solidarité et rayonnement de la gastronomie Française.

Depuis 2 ans, je me suis d'ailleurs orienté dans la formation des jeunes à l'Ifac, campus des métiers de Brest comme enseignant/formateur en cuisine où j'ai à cœur de former les professionnels de demain.



BRETAGNE

GUILLAUME VEYSSIÈRE

Situé aux portes d'Angoulême, cette belle adresse de béton, d'acier et de verre s'harmonise avec la nature, son architecture a été pensée pour épouser les tours et contours de la combe de Fontbelle, mais aussi des chênes enracinés ici depuis des siècles. C'est dans cet environnement que Guillaume Veyssière a choisi de poser sa toque le 2 décembre 2019. Le quadragénaire charentais y cultive une cuisine technique et créative qui lui vaut très vite les faveurs du fameux guide Michelin. Un an après l'ouverture, il est récompensé d'une première étoile en 2021. Un retour sur sa terre natale depuis l'âge de 7 ans, il sait qu'il deviendra chef. Cuisinier autodidacte durant son service militaire, formé chez Jean Ramet, grande figure de la gastronomie bordelaise, et Serge Gouloumès au Mas Candille à Mougins avant de rejoindre le tri-étoilé Bruneau à Bruxelles, Guillaume Veyssière retrouve sa terre natale en 2008 avec La Ruelle. Pour ce restaurant, au centre d'Angoulême, il devient son propre patron avec, à ses côtés, son épouse Séverine. Mais il vise l'étoile. Il lui faut inventer un nouveau décor, à la hauteur de ses ambitions. Ainsi imagine-t-il Les Sources de Fontbelle un lieu qui l'inspire un peu plus tous les jours. « Travaillé avec ce que la nature nous offre ». Ce mot d'ordre, le maestro le met chaque jour en pratique. Dans l'assiette, une soupe aux orties, une focaccia au shiitaké de Charente et à la truffe, une araignée orange sanguine et réglisse... Sans oublier la star incontestée de la carte son plat signature : le casse-croûte charentais, à base d'escargots, et tuile au lard de porc mûri en cave, la truite de la Touvre au miel du domaine. Les créations sucrées suivent le mouvement. Nées des récoltes du jardin, comme le sorbet chou-fleur, crumble noisette, estragon et cerfeuil, et le pré dessert à la violette légèrement cristallisée et sa glace aux asperges.



CHARENTE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

CECILE BRIAUD-RICHARD

Derrière beaucoup de mes plats se cache une histoire, une émotion que je souhaite transmettre dans mes assiettes. Etant fille et petite fille d'agriculteurs, je connais le travail et les efforts fournis pour produire, cultiver, récolter chacun de ses produits.

C'est donc dans ce respect, que ma cuisine s'est construite inconsciemment au fil des années. Le choix des produits et la façon de les transformer vient de ce vécu enrichi aux fils des années par une solide formation et de belles rencontres professionnelles.

Le midi, je propose une cuisine plus simple, accessible qui me permet d'utiliser différemment les produits sélectionnés pour mon menu du soir, qui lui se veut plus technique, gastronomique.

Le goût, les saveurs, l'équilibre des associations restent mes lignes conductrices dans l'élaboration de mes plats du midi comme du soir.

La notion de plaisir et de partage reste également mes maîtres mots : « je cuisine pour rendre les gens heureux »



**CHARENTE-
MARITIME**

SEBASTIEN PROUX

Je suis Sébastien Proux, chef passionné de cuisine, dont le parcours a été marqué par diverses étapes enrichissantes. Mon voyage culinaire a débuté en 1989 lorsque j'ai entrepris un apprentissage en boucherie et cuisine. En 1992, j'ai choisi de m'envoler pour la Suisse, où j'ai eu la chance de travailler au prestigieux Mirador Palace de Vevey jusqu'en 1995. Cette expérience internationale m'a permis de développer mon savoir-faire. En 1996, j'ai intégré La Table des Frères Ibarboure. L'année suivante, en 1997, j'ai vécu une saison hivernale enrichissante à Courchevel, suivie d'un été à Saint-Tropez, où j'ai pu explorer de nouvelles influences culinaires. En 2000, une nouvelle étape importante de ma carrière a débuté lorsque j'ai été chef de cuisine au Château de la Cazine, à Noth. C'est là que j'ai pu exprimer pleinement ma créativité et mon talent, et cette aventure s'est vue récompensée en 2007 par l'obtention d'une étoile au Guide Michelin. Les années suivantes, en 2009 et 2012, j'ai été reconnu en tant que jeune talent par le guide Gault et Millau, ce qui a renforcé ma détermination à exceller dans ce métier.

Depuis 2010, j'ai décidé de mettre en valeur le patrimoine culinaire d'une autre région en m'installant à l'Auberge de la Vallée à Crozant. Dans ma cuisine, j'élabore des plats maison avec des produits frais, en provenance du marché ou du jardin.



**CREUSE ET
HAUTE-VIENNE**

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

EMMANUEL SIBILEAU

Né en 1975, Emmanuel Sibileau, Deux-Sévrien d'origine, effectue ses études au lycée E. Pérochon à Parthenay puis à l'université de Poitiers.

En 1995, il décide de prendre un virage dans son orientation et part se former à l'école hôtelière de La Rochelle où il obtient en 1998 un diplôme de BTS en hôtellerie-restauration.

Une fois diplômé, il débute sa carrière en 1999 à l'hôtel George V à Paris au sein du restaurant « Le Cinq ». Un restaurant 2 étoiles Michelin où il travaillera 2 ans auprès du Chef Philippe Legendre avant de rejoindre en 2002 les équipes du restaurant de son mentor Pierre Gagnaire, qui a 3 étoiles Michelin.

En 2005, il décide de revenir dans sa région natale et concrétise le projet d'ouverture de son restaurant en compagnie de ses amis d'enfance à Vasles dans les Deux-Sèvres.

Six belles années plus tard, en 2011 c'est au Sofitel Le Faubourg qu'il fait son retour sur Paris en tant que sous-chef.

En 2013, Stéphanie Le Quellec fait appel à lui pour être son adjoint pour la réouverture du restaurant La Scène au sein de l'hôtel Prince de Galles. Viennent ensuite un passage d'une année auprès de Jérôme Banctel dans les cuisines de l'hôtel La Réserve et l'ouverture du restaurant Le Rhapsody à Asnières sur Seine.

Arrivé à l'Hôtel Fouquet's Paris en février 2020, il est actuellement Chef de la mythique Brasserie située au 99 avenue des Champs-Élysées et de toute l'activité Banquets.



DEUX-SÈVRES

MASASHI IJICHI

Masashi IJICHI, dit Chef Masa pour les intimes, est né au sud du Japon. Passionné de cuisine, il est arrivé en France en 2000 pour parfaire ses connaissances, tout d'abord chez Michel Sarran à Toulouse, puis à la Maison Pic à Valence. Il a ensuite ouvert son propre restaurant gastronomique, La Cachette, pour lequel il a obtenu une étoile Michelin en 2009, réalisant son objectif de jeunesse : obtenir une étoile Michelin. Le développement s'est poursuivi avec l'ouverture il y a trois ans d'un restaurant bistrannique, Le Bac à Traille.

Dans ses deux restaurants on retrouve le goût du chef Masa pour les voyages : produits de terroir drome-ardéchois, recettes espagnoles ou italiennes et ingrédients japonais.

En tant que chef il aime avant tout partager le goût des bonnes choses et est toujours à l'affût de nouveautés à faire goûter à ses convives. Le Grand Repas est l'occasion pour lui de faire découvrir à un plus grand public, et en particulier aux enfants, le goût du Japon.



**DRÔME
ARDÈCHE**

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

DAVID ROSE

Formé au Lycée Hôtelier du Touquet durant 5 ans, je suis parti travailler dans des établissements gastronomiques en Angleterre durant deux ans.

J'ai repris des études pour prendre par la suite un poste de chef-gérant pour Sodexo, dans le secteur de la restauration hospitalière. Cette expérience riche m'a permis d'avoir une vision d'une alimentation de tous les jours dans un environnement spécifique, la gestion, le management, et la relation avec le client. Passé de chef gérant à Responsable d'intervention et de secteur, j'ai ensuite fait le choix d'intégrer la région des Hauts de France. En parallèle, j'interviens en tant que formateur en Hygiène-Textures Modifiées et la loi Egalim. Profitant de ces expériences, j'ai pu obtenir les diplômes en lien avec mon expérience par la VAE (DFA-BTS Licence en restauration collective)

Depuis 3 ans, je suis responsable de restauration au LP Jules Verne, avec des projets mis en place comme :

Mon restau responsable ;

Label 3 Etoiles dans le dispositif régionale, « Ici je mange local » (+ de 75 % de produits locaux dont 12 % en Bio-Local.)

Participation régulière au Challenges d'Approlocal

Concours culinaires (Gargantua, Mange Lille, Le bon en avant)

Projet labellisé Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023

Ateliers culinaires avec les enseignants et les élèves

Visite de ferme, et producteurs locaux.

Semaine et Challenge Anti-Gaspillage alimentaire

L'objectif principal est de travailler autour de l'éducation au goût en proposant des recettes diversifiées, du fait maison, et profiter de l'année gastronomique pour mettre en avant la culture culinaire régionale auprès de nos élèves. L'établissement travaille avec la région pour les différentes actions, ainsi que des associations comme « Assiettes Végétales, Interfel, interbev, restau 'co »

Ma cuisine est plutôt flexitarienne, avec un travail sur un juste assaisonnement, peu de produits industriels (type fond déshydratés) et la juste cuisson pour ne pas dénaturer le produit, et le respect de la tradition culinaire. Pour les entrées, un travail sur la présentation est essentiel pour augmenter le taux de prise des élèves. Les desserts sont majoritairement réalisés à base de fruits.



HAUTS DE FRANCE



LES PARRAINS DE TERRITOIRES

HERVÉ GARRIGUE ET FABRICE SAUBANERE

Hervé Garrigue est un expert en Ingénierie et Direction dans le domaine de l'Hôtellerie-Logistique. Depuis septembre 2011, en tant qu'Ingénieur en chef Restauration au Centre Hospitalier de Dax Côte d'Argent, il gère l'Unité Centrale de Restauration avec une capacité de 6500 à 7500 repas par jour, répartis entre une clientèle extérieure et la restauration hospitalière. Il assure une prestation de qualité, certifié pôle d'excellence par l'HAS. Il a supervisé la construction de deux selfs et bientôt le projet d'une nouvelle unité de production. Il est également Coordinateur Technique et Opérationnel d'un groupement d'achat alimentaire pour la région NA (70M€ et 155 établissements) et président Nouvelle aquitaine du réseau Restau'co.

Auparavant, de mai 2008 à août 2011, en tant qu'Ingénieur Restauration en Chef au Centre Hospitalier de La Côte Basque, mise en place du PMS et la réorganisation de la cuisine centrale, avec une réduction de 18 postes déployés vers un autre établissement. De mars 2004 à mai 2008, il était Ingénieur Restauration au Centre Hospitalier de La Rochelle, où il a coordonné la restructuration du service restauration et a géré des projets de grande envergure dont la nouvelle unité de production pour 5K repas jour. Avant cela, de mars 2001 à mars 2004, il a été Technicien Supérieur en Chef Adjoint de restauration au Centre Hospitalier de La Rochelle, où il était responsable de la gestion quotidienne du secteur production.

Entre janvier 1993 et mars 2001, il est positionné en tant que Cadre responsable en hôtellerie/restauration/achats d'un EHPAD pilote et a joué un rôle essentiel dans la gestion et l'optimisation de la vie des personnes âgées.

Il possède un Master 2 en Santé et Population avec une spécialisation en Ingénierie de la Restauration Collective des Établissements de Santé, ainsi que d'autres diplômes et formations dans le domaine (BTH et BTHS Art Culinaire). Il a débuté sa carrière dans des restaurants étoilés, Michel Guérard Eugénie-les Bains et l'hôtel de Palais à Biarritz.

En dehors de son parcours professionnel, Hervé Garrigue est impliqué dans des activités de formation et administrateur d'association locale pour nos aînés.



LANDES-GIRONDE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

ANTOINE BERGERON

Antoine Bergeron est un enfant de la Loire. Dès son adolescence le futur chef étoilé se passionne pour la cuisine et n'a qu'une envie :

En faire son métier. À l'âge de 14 ans, ce brillant élève se dirige donc vers un apprentissage au Bougainvillier, qui fut un restaurant gastronomique à Saint-Galmier. S'ensuit un Brevet Professionnel au Château Blanchard, établissement étoilé de Chazelle-sur-Lyon, puis une mention pâtisserie chez Anne-Sophie Pic à Valence où il sera parallèlement vice-champion de France des desserts en 2009.

C'est après deux années passées comme chef de partie chez le chef auréolé de deux étoiles au Guide Michelin, Christophe Roure (à Saint Just-Saint-Rambert et désormais à Lyon) qu'Antoine intégrera les cuisines du restaurant La Source au sein du domaine de La Charpinière. Ici, il gravira les échelons un à un jusqu'à devenir chef et obtenir la consécration de l'étoile en janvier 2019.



**LOIRE ET
HAUTE LOIRE**

KAZUYUKI TANAKA

Né à Fukuoka, la plus grande ville de l'île de Kyushu, à l'extrême sud du Japon, Kazuyuki Tanaka a grandi dans le bouillonnement des fourneaux familiaux. Fils de restaurateur, il est fasciné par le travail de son père dont la brasserie mettait à l'honneur la cuisine française. Kazuyuki commence alors par faire ses premières armes dans de belles maisons japonaises pendant 5 ans. Il s'envole pour la France en 2006 pour approfondir ses connaissances. Cette soif d'apprendre le conduit en stage dans des maisons étoilées auprès des chefs Gilles Tournadre, 2 étoiles à Gill à Rouen, Emmanuel Renault, 3 étoiles au Flocon de Sel à Megève puis David Zuddas, une étoile à l'Auberge de la Charme à Prenois où il est chef de partie et rencontre son épouse Marine.

En 2015, Kazuyuki et son épouse Marine décident d'ouvrir leur propre restaurant, un rêve que Kazu partage avec son père...

Ce sera Reims, la cité des Sacres.

Racine est né avec toute la discrétion et l'humilité qui caractérisent le couple.

En 2017, le chef nippon obtient une première étoile au Guide Michelin puis une seconde en 2020 à l'âge de 35 ans. En 2018, il est également désigné Grand de Demain par le guide Gault&Millau. Une belle reconnaissance qui vient conforter le goût de l'excellence d'un chef mué par l'envie de perfection.



MARNE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

PASCAL BARANDONI

Je me présente, je suis le chef Pascal Barandoni, j'ai commencé mon parcours scolaire au lycée Anne Sophie pic à Toulon en bac professionnel cuisine ou j'ai de suite apprécié ce métier. Une passion est née à ce moment-là.

J'ai persisté en faisant un BTS en management hôtellerie restaurant au même lycée pour pouvoir me qualifier dans la partie gestion. J'ai pu faire durant toutes ces années des stages et des expériences dans des établissements prestigieux tels que "Le bistrot à Paris Ducasse" ou encore Le "Paloma à mouton" et même "La casa sel marre" en corse

Je le suis orienté vers la gastronomie car ce monde de prestige et d'exigence me plaisait énormément. Après cela j'ai eu la chance de pouvoir participer à l'émission objectif Top chef 7 ou j'ai pu remporter la première place et donc participer à top chef 13 avec le chef Philippe Eschebest.

Grâce à cette expérience exceptionnelle j'ai pu rejoindre l'équipe du Mas du Lingousto à Cuers en tant que chef de cuisine au côté de Arnaud Bouxirot.

Depuis j'exprime ma créativité et les idées pour le plus grand plaisir de nos clients.



VAR

JÉRÔME LEBRETON

Après plusieurs années de pratique dans différentes Maisons françaises, j'ai choisi de revenir dans ma ville natale en reprenant l'Antiquaire en 2006, aux portes du centre historique de Laval.

La passion et le souci d'une réalisation harmonieuse animent le travail de mon équipe au quotidien. La qualité des matières premières est un pilier de notre cuisine. Nous nous attachons à travailler des produits frais, sélectionnant fruits et légumes parfois cueillis par nos soins, et à valoriser des produits artisanaux. Dans le respect de la nature, nous changeons la carte au gré des saisons et proposons des plats sincères, réalisés dans les règles de la tradition culinaire française.

Vous satisfaire est notre souhait,
Bon voyage culinaire.



MAYENNE
ET SARTHE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

NADEGE SAMPERS

A 27 ans, ma passion pour la cuisine ne cesse d'évoluer, je cherche toujours à en apprendre davantage sur la gastronomie, qu'elle soit issue de la cuisine traditionnelle française ou des mets du monde entier.

Mon esprit curieux et mon amour pour ma profession, m'incite à considérer chaque repas comme un moment de partage et de communion. Je prends plaisir à contribuer à ces instants de bonheur, consciente de leurs valeurs inestimables.

Afin de mieux connaître mon métier, j'ai travaillé dans divers domaines culinaires, allant de la collectivité en maison de retraite au restaurant gastronomique étoilé Michelin.

Ces 5 dernières années, j'ai eu le privilège de m'épanouir en tant que Chef au Saint-Martin à Auxerre, où une liberté et une autonomie m'ont été offerte dans ma cuisine.

Cette opportunité transforme le travail, en un véritable plaisir et est une source inépuisable de réalisation personnelle.



YONNE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

ALBAN GALPIN

Arrière-petit-fils, petit-fils et fils d'hôteliers-restaurateurs, ce Malouin d'origine ne voulait pas cuisiner au départ. Ce n'est qu'après l'obtention d'un bac scientifique qu'Alban Galpin s'embarque professionnellement dans la passion familiale.

Pour son apprentissage, le jeune bachelier retrouve les terres malouines de son enfance, aux côtés du chef Henri Reverdy. Deux ans plus tard, il intègre les fourneaux du restaurant familial, en tant que second, aux côtés de ses parents, son père en cuisine, sa mère au service.

Après une expérience à Paris à la Maison du Danemark, puis au Cercle national des armées, âgé de 25 ans, Alban Galpin s'envole pour le Cameroun où il adapte la cuisine française en lui donnant un goût camerounais aux accents terre-mer. Il y ouvrira son restaurant gastronomique L'Ovalie en 2002.

De retour en France, en 2010, Alban et son épouse Fannie reprennent le restaurant Le Lucullus à Montmorillon, véritable institution de cette petite ville du Poitou.

Engagé dans une cuisine valorisant le terroir, respectant les produits et orchestrant un savant mélange de tradition et modernité, Alban Galpin fait partie de ces chefs pour qui la réussite repose pour beaucoup sur l'esprit d'équipe et le collectif.



VIENNE

CHRISTOPHE MESSONNIER

Christophe Messonnier est un chef passionné qui vient du Tarn. Il a débuté sa carrière en tant que pâtissier à l'Hôtel de France à Auch, sous la direction du chef André Daguin. Par la suite, il a travaillé en tant que pâtissier à l'Hostellerie Bérard à La Cadière d'Azur (Var). Il a également exercé ses talents de pâtissier et de cuisinier dans plusieurs établissements, notamment La Petite France à Maussane les Alpilles, La Cabro d'Or aux Baux de Provence, et l'Hôtel Le Nord Pinus à Arles. Il a eu diverses expériences en brasserie, pâtisserie, restaurant de fruits de mer, service, cuisine collective. Il travaille actuellement au Restaurant le Colvert qui se situe au cœur du village de Saint Lieux-lès-Lavaur en tant que maître Restaurateur. En plus de son travail en cuisine, Christophe Messonnier est membre de l'association « Artisans du goût fait maison, » promouvant le 100% fait maison dans la filière alimentaire.



TARN

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

THIERRY ROUANET

C'est ma grand-mère Paternelle qui m'a donné le goût au métier de la restauration et du bien manger. Mes grands-parents avaient une petite ferme à Lautrec où j'ai pu grandir entouré de volailles, de cochons, des légumes du jardin et du fameux ail rose de Lautrec qui fait la fierté du pays Laurécois. Après être passé par le Lycée Hôtelier de Mazamet, j'ai travaillé en restaurant gastronomique, puis chez un traiteur avant d'avoir l'opportunité de travailler en restauration collective en tant que moniteur dans un foyer sur un atelier « Restauration auprès de personnes adultes déficientes ». Actuellement j'occupe un poste d'éducateur technique spécialisé, responsable de ce même atelier.

Projets en cours dans l'établissement :

Menu « Bas Carbonne »

Mon restau responsable

Concours Gargantua

1er prix d'initiative restau



TARN

MARIE MARTINERY

Oumalala à ses origines de l'arabe antique, ouma femme, grand-mère... Ce qui m'amène à la cuisine, ma première fois, mes premières odeurs, les premiers gestes.... La gestuelle de ma grand-mère autour de ses casseroles, accompagnée de sa radio, des légumes du potager de leur maison de vacances en Vendée... Cet immense potager où se trouvaient des légumes aux saveurs subtiles (mon grand-père était déjà dans la permaculture), des aromates, des arbres fruitiers, un poulailler pour y ramasser les œufs... La nature, la conscience de la nature et de son abondance... Je l'ai compris très tôt, du tilleul immense où l'on ramassait ses fleurs pour les faire infuser...

Ma cuisine se compose de gestes, d'odeurs, de souvenirs, de légumes issus d'un travail en conscience, de liens entre le maraîcher, et son savoir-faire, mon savoir-faire et le respect du produit et vous...la nature est le centre de nos vies et il faut avouer qu'à notre époque il est impensable de la contourner.

Je propose une cuisine végétarienne mais aussi gourmande, créative et courageuse pour son positionnement. Je m'appelle Marie Martinery et j'ai créé Oumalala... Pour toujours rester en lien avec mes grands-mères qui sont certainement les meilleures cuisinières de ma vie.



PROVENCE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

FRANCK DEROUET ET THOMAS LORIVAL

Propriétaires du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux depuis janvier 2023, Thomas Lorival Chef sommelier et Franck Derouet Chef, s'inscrivent dans la continuité d'un restaurant 3 étoiles au Guide Michelin, dont ils épousent la philosophie au quotidien depuis des années. Infusés par l'authentique, ils signent aux côtés de leurs équipes, l'identité d'une Maison alignée dans son entièreté. Et c'est tout une âme collective passionnée par la terre Mère qui porte les richesses d'un territoire local. Aromates, fleurs et légumes du jardin, poissons des lacs et vins de l'Arc alpin, depuis les racines de la terre à l'essence même des hommes, dans des circuits ultras courts, l'inspiration ultime d'une gastronomie végétale et lacustre, écoresponsable et sublimante résonne. Ainsi, déposée à l'assiette, la nature sauvage exulte, exprimée dans des accords mets & jus sans alcool d'une singularité unique, symbole d'une signature des chefs émotionnelle, unitaire et engagée pour tous.



SAVOIE- DAUPHINE

ALAIN RUFFAULT

L'histoire commence avec Alain, né en 1966 au numéro 24 de la rue des olivettes, là où le restaurant L'ATELIER D'ALAIN est aujourd'hui installé.

Les débuts furent assez rapides, voulant travailler avec papa, on commence à désosser les poulets à 5 ans, les premiers costumes de serveur à 7 ans, la période des mariages tous les week-end, à 15 ans, donc direction l'école hôtelière de St Anne à St Nazaire pour commencer à apprendre les bases, suite à BEP et CAP cuisine, retour à la maison chez papa, pour une année de formation en charcuterie, passage du CAP.

Les 18 ans arrivant, il est temps d'aller apprendre ailleurs, à l'Hôtel des Dromonts à Avoriaz, avec un chef « Mr Christian Têtedoie ».

Puis un départ à l'armée à Paris en tant que commis puis responsable des réceptions au « Fort de Vanves » à la direction de l'Armée de Terre.

Après cette année, retour à l'apprentissage chez « Monsieur Alain Chapel » à Mionnay, puis après cette expérience, départ pour Vonnas chez « Georges Blanc » en tant que chef de partie et ayant pour chef exécutif Mr Christian Têtedoie à Nouveau. Retour en 1988 « rue des Olivettes » avec un papa qui avait besoin d'un coup de main pour son entreprise. Développement de l'activité de traiteur avec les plus grandes et belles prestations de la région. En 2001, arrêt de l'activité Traiteur (la Société existe encore) et en Septembre 2003 : ouverture du « Restaurant L'Atelier d'Alain ».



LOIRE ATLANTIQUE ET VENDÉE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

ARNAULD BARBIER

Arnauld Barbier est un chef passionné de cuisine né en Lorraine en 1973. Son parcours dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration a été rempli d'expériences riches et de diplômes. Après avoir obtenu le Brevet d'Études Professionnelles en Hôtellerie, option cuisine, un Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine et le Brevet de Technicien en Hôtellerie avec une spécialisation en cuisine au début des années 1990, il obtient, en 2005, le Brevet de Technicien Supérieur en Hôtellerie Restauration, avec une spécialisation en art culinaire, art de la table et du service. Il a, en parallèle, exercé dans plusieurs restaurants de la région Lorraine ainsi qu'en restauration collective.

Depuis toujours, sa passion pour la cuisine l'a conduit à ressentir le désir de transmettre son savoir et son amour pour cet art culinaire. Ainsi, il a eu l'occasion d'exercer en tant que formateur dans des lycées hôteliers et des CFA à plusieurs reprises mais aussi à la Fondation Paul Bocuse. Depuis 2012, Arnauld occupait le poste de formateur en cuisine à l'UFA Michel Roth à Sarreguemines (57), où il a partagé son expertise avec les élèves. En complément, depuis 2009, Arnauld gère également sa propre entreprise de traiteur, « BARBIER Traiteur », spécialisée dans les prestations traiteur à domicile. Il met ainsi son talent culinaire au service de ses clients. Arnauld Barbier est un chef talentueux et engagé dans le monde de la cuisine, toujours animé par la passion de partager son savoir-faire.



LORRAINE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

CHRISTIAN TÊTEDOIE

Né de de parents maraîchers, Christian TÊTEDOIE a été élevé dès son plus jeune âge dans le respect des saveurs « vraies » des produits sains et naturels. C'est porté par l'amour de la terre et des produits authentiques qu'il arrive à la cuisine. A 11 ans, son oncle lui offre « La Cuisine du Marché » de Paul Bocuse et il comprend alors qu'une vocation est née : il sera cuisinier, et pas n'importe lequel d'entre eux ; un de ceux qui laisse son empreinte, comme son maître Paul Bocuse. Il obtient son CAP en 1975, puis dans la foulée, le titre de Meilleur Apprenti de France (MAF) à 17 ans, ce qui l'amène à être cuisinier personnel du Président de la République . Ce titre lui ouvre les portes du restaurant Paul Bocuse, à Collonges, puis de nombreux restaurants étoilés où il forge son expérience et sa sensibilité, Greuze à Tournus (2*), Le Moulin de Mougins chez Roger Vergé (3*), l'Oasis chez Louis Outhier (3*) puis enfin chez Georges Blanc à Vonnas (3*) où il prend la place de Chef de Cuisine . Fort de ces expériences, Christian TÊTEDOIE ouvre en 1986 son propre établissement sur le quai Jean Moulin à Lyon. Le public ne s'y trompe pas et le succès est là ; la Maison devient rapidement trop petite et le restaurant doit déménager quai Pierre Scize. L'adresse devient incontournable à Lyon et dans sa région, et sa quête d'excellence est récompensée par l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 1996, puis par l'attribution d'un macaron par le Guide Rouge en 2000. Après de nombreuses années sur les bords de Saône, Christian TÊTEDOIE a souhaité donner un nouvel écrin à sa cuisine, à la mesure de son évolution. C'est ainsi qu'il s'installe en 2010 sur le site de l'ancien hôpital de l'Antiquaille, en haut de le colline de Fourvière. Dotée d'une vue exceptionnelle sur Lyon et jusqu'aux Alpes, le bâtiment est grandiose, dans un style épuré si cher à la philosophie du Chef. Le restaurant marie authenticité et modernité, à l'image de sa cuisine, pleine d'émotions et inspirée par le rythme des saisons, la nature et la beauté des produits qu'elle prodigue. Sa démarche en faveur d'une gastronomie responsable et durable a été, à ce titre, récompensée par une étoile verte Michelin en 2021.



RHÔNE

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

AMBROISE VOREUX

Issu d'une famille modeste, j'ai commencé mes études au lycée hôtelier de Rouen. Après avoir fait mes armes dans des maisons étoilées, plus prestigieuses les unes que les autres, où j'ai appris les fondamentaux, je me suis fixé pour objectif d'ouvrir mon propre restaurant. J'ai donc poursuivi mes études jusqu'au master, ce qui m'a permis de rencontrer Romain GADAIS, ancien chercheur en écologie, féru de poissons, déterminé à faire manger du poisson de Loire aux Tourangeaux...

Étant moi-même cuisinier et passionné de nature, de pêche et d'écologie, nous nous sommes naturellement retrouvés autour des mêmes valeurs de partage, de transmission et d'histoire. C'est ainsi que nous avons imaginé un concept de restaurant simple ... devenu gastronomique : Romain pêche et moi, je cuisine. L'esprit de notre restaurant est de ne pas choisir nos produits. Mes plates signatures sont les poissons d'eaux douces les moins connus, les moins travaillés, voire les plus décriés. J'affectionne le silure, la carpe, le Barbeaux, ou encore le Gardon. Ces produits s'inscrivent parfaitement dans nos engagements de pêche durable et vertueuse.

Que ce soit le maraîcher, le pêcheur, ou l'éleveur, nous ne prenons que ce que la nature veut bien nous donner. Cela permet aux producteurs d'être plus à l'aise dans leurs commandes et nous, d'avoir toujours les meilleurs produits, au top de leur maturité et de leur saisonnalité.

Nous avons aussi développé des balades en Loire, une boutique de produits transformés, des cours de cuisine, et bientôt des chambres avec vue sur le fleuve royal. Le tout, articulé dans une entreprise durable où tout est pensé pour respecter notre environnement et les gens qui y travaillent.

L'année dernière, j'ai participé à l'émission Top Chef, véritable challenge où tout ce que l'on croit savoir sur le métier est remis en question.

À terme, j'aimerais avoir réellement fait quelque chose de ma vie sur le plan écologique, avoir eu un impact, à mon niveau, sur ce que les gens consomment.



**TOURAINES ET LOIR-
ET-CHER**

LES PARRAINS DE TERRITOIRES

MATHIEU DESMAREST

Né en 1990, originaire de Villeneuve les Avignon, Mathieu a toujours été un passionné de cuisine. Dès l'âge de 10 ans son plaisir était de préparer le repas pour ses parents.

Il a donc naturellement intégré une 3ème professionnelle puis l'école hôtelière d'Avignon.

S'en est suivi un parcours hors du commun.

Il est d'abord parti à l'âge de 16 ans à Collonges pour un intégrer les cuisines de Paul BOCUSE où il a fait ses classes pendant 3 ans.

C'est bien là qu'il a tout appris aux côtés des 3 chefs meilleurs ouvriers de France qui dirigeaient la cuisine de Paul BOCUSE. Friand de concours, il remporte successivement le concours du meilleur apprenti de France, puis meilleur apprenti d'Europe.

Ses chefs le pousse alors à aller visiter d'autres grandes maisons, c'est ainsi qu'il intégrera les cuisines du PRE CATELAN 3* à Paris avant d'être repéré par Guillaume Gomez, chef de l'Elysée lorsqu'il remporte le prestigieux concours Jean Delaneyne.

C'est dans ces conditions qu'il rejoint l'équipe de cuisine de l'Elysée sous la Présidence de François Hollande durant 3 ans, au cours desquels il comptera parmi dans la brigade personnelle du Président.

En 2015, la place du chef de l'Hôtel d'Europe se libère, et Mathieu qui souhaite revenir sur sa terre natale, postule à ce premier poste de Chef.

Il devient alors le Chef du Restaurant la Vieille Fontaine, à seulement 25 ans.

En 2016 le guide Gault et Millau le consacre « Grand de demain ».

En 2018 il quitte la Vieille Fontaine pour ouvrir son premier restaurant, Pollen où il peut désormais exprimer son savoir-faire et ses envies en toute liberté.

En 2019, en parallèle il ouvre « Moloko », une « cantine amicale » rue Joseph Vernet où il propose une ambiance café de quartier, et des plats du jour du marché, qui changent tous les jours.

En 2021 le Guide Michelin décerne une première étoile au restaurant Pollen.

La même année, le restaurant déménage et s'installe Place de la Plaisance.

En 2022, Mathieu DESMAREST et son épouse rachètent l'ancien 83 Vernet, magnifique monument historique en plein centre ville chargé d'histoire.

Ils créent BIBENDUM, un lieu de vie où sont réunis un restaurant bistronomique, un bar à vin et un bar à cocktails. Lieu magique aux ambiances plurielles pour offrir une vraie expérience aux clients.



**VAUCLUSE
ET GARD**

LE GRAND REPAS : DES PARTENAIRES DE CHOIX

Le Grand Repas s'entoure de très nombreux partenaires (à retrouver sur le site web), tels que :

- **ADN Tourisme**, fédération nationale des organismes institutionnels du tourisme,
- **Agrilocal**, portail de mise en relation des producteurs locaux et des acheteurs publics en favorisant le circuit court en restauration collective,
- **Crédit Agricole**,
- **Le Syndicat du GHR**, Groupement des Hôtels et Restaurations de France,
- **Le Syndicat de l'UMIH**, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie,
- **Mon Restau Responsable**, réseau de 1684 restaurants collectifs, etc ...

Partenaires en cours :

- **Haut patronage du Ministère de l'Agriculture**,
- **La Fourchette (Groupe The Fork)**, plateforme française de réservation de restaurants en ligne,

Les chaînes locales du réseau **BFM Régions** sont fières d'être partenaires de la **4ème édition du Grand Repas**. Les chaînes locales du réseau BFM Régions sont aujourd'hui au cœur de l'information de proximité et partenaires des plus grands événements fédérateurs et populaires. Toute l'actualité du Grand Repas sera à retrouver sur ces antennes grâce à des reportages, duplex et contenus divers :

- En Ile-de-France via **BFM Paris Ile-de-France**,
- Dans les Hauts-de-France via **BFM Grand Lille** et **BFM Grand Littoral**,
- En Normandie via **BFM Normandie**,
- En Alsace via **BFM Alsace**,
- Dans la Rhône via **BFM Lyon**,
- Dans les Alpes de Haute-Provence via **BFM DICI**,
- Dans les Alpes-Maritimes via **BFM Nice Côte d'Azur**,
- En Provence via **BFM Marseille Provence**,
- Dans le Var via **BFM Toulon Var**,

BFM Régions : Comment voir les chaînes?



Restez connecté.e.s !





LE GRAND REPAS

EDITION 2003

Le jeudi 19 octobre 2023.

C'est le prochain rendez-vous culinaire annuel à ne pas manquer !

Cantines scolaires et CROUS, restauration collective publique et privée, restaurants traditionnels et associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers et restauration solidaire, qu'importe votre lieu de restauration habituel : vous êtes vivement conviés à participer à un véritable évènement culinaire, à une expérience inédite.

LE GRAND REPAS, édition 2023, en chiffres :

37 Chefs parrains

37 menus locaux

60 départements

Pour mémoire, en 2022 c'était :

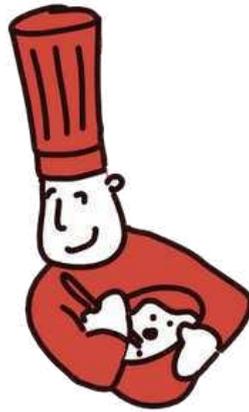
24 Chefs parrains

24 menus locaux

40 départements

+ 400 000 repas servis

+ de 100 retours médias locaux et nationaux positifs



www.legrandrepas.fr

