

MÊME TERRITOIRE ✦ PARTAGE ✦ CONCEPT INNOVANT ✦ MENU LOCAL

Edition 2024

DOSSIER DE PRESSE



Le Grand Repas

Jeudi 3 octobre 2024

Une 5e Édition sous le parrainage national
du Chef Claude Pothin

Pour cette 5e édition,
Le Grand Repas voit grand jusqu'à La Réunion,
une terre de métissage au croisement des différentes
cultures asiatiques, indiennes, africaines et européennes



Le Grand Repas

Une expérience gourmande et unique ✦

Le Grand Repas, c'est quoi ?

Le principe 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.

Plus qu'un repas, c'est **un grand moment de partage, de plaisir et d'apprentissage**. C'est l'occasion de concilier convivialité et partage, curiosité et plaisir.

L'objectif ? Manger bon et manger mieux, une équation gagnante pour la santé et pour la planète.

Comment ? **Avec des recettes confectionnées à base de produits qui respectent chaque terroir, le rythme des saisons et les circuits courts. Grâce à des initiatives locales et responsables qui éduquent au goût et au bien-être et sensibilisent au gaspillage alimentaire.**

La bonne nouvelle ? **Tous les territoires de France et leurs habitants, petits et grands, et tous leurs acteurs privés et publics (producteurs, distributeurs, restauration traditionnelle et collective dont les crèches, écoles, collèges, lycées, universités, hôpitaux, centres de formation, associations caritatives, EHPAD, restaurants d'entreprise, etc.) peuvent participer !**



Le Grand Repas

Un évènement

culinaire national ✦

Une association engagée

Le Grand Repas est devenu une association en 2019, suite à un évènement local organisé par Emmanuel Hervé, en 2016, en Centre Val de Loire. Porté par un engouement évident, il rayonne, aujourd'hui, sur tout le territoire. Il est le résultat d'une longue série d'initiatives mises en œuvre aux niveaux local, régional et national, qui s'inscrivent autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission du patrimoine gastronomique français.

Son 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 écologique.

Après les Chefs Anne-Sophie Pic en 2021, Mory Sacko en 2022 et Virginie Basselot en 2023, Le Grand Repas a choisi **Claude Pothin, Chef du Palm Hôtel & Spa***** sur l'île de La Réunion, comme Parrain de sa 5è Edition, le jeudi 3 octobre 2024.**



Claude Pothin

Chef du Palm Hotel & Spa ***
sur l'île de La Réunion**

« [...] 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 est aux commandes des cuisines du Palm Hotel & Spa 5*, situé au Sud de l'île de La Réunion, depuis 2015. Passionné de cuisine dès son plus jeune âge, il rejoint l'équipe du Palm, en tant que commis, dès l'ouverture de l'hôtel, en 2007. C'est au fil d'échanges et de rencontres avec des chefs de renom, des producteurs et des artisans locaux passionnés, que Claude Pothin développe et affirme sa signature culinaire.

Une cuisine sincère, raffinée et pleine d'audace, qui sublime les trésors culinaires de l'île. Une cuisine du cœur et de partage, qui met, au goût du jour, des produits locaux rares et d'exception, parfois oubliés. Élu chef de l'année 2024 par le guide Kaspro -guide culinaire de référence de La Réunion-, Claude Pothin reste un chef humble à la toque décomplexée, épaulé par une brigade de 32 personnes. Avec Vincent Taochy, co-parrain 2024 'Restauration Collective', il représentera l'île et son terroir, avec un menu baptisé 'Kozman mon marmit'. Son vœu ? Offrir, aux convives du Grand Repas, une expérience unique et inoubliable, en proposant un menu qui fait écho à ses souvenirs d'enfance.

Rendez-vous le jeudi 3 octobre 2024, pour la dégustation !



Thierry Marx

Artisan Cuisinier,
Ambassadeur de l'Association Le Grand Repas

Pour l'artisan cuisinier **Thierry Marx**, créateur de l'école **Cuisine Mode d'Emploi(s)®** et **président confédéral de l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie)**.

« La cuisine est synonyme de lien social, d'échange et de confiance partagée. »

Guillaume Gomez

Ambassadeur de la gastronomie Française,
Ambassadeur de l'Association Le Grand Repas

Guillaume Gomez, Ambassadeur de France de la gastronomie, de l'alimentation et des arts culinaires, cofondateur de l'association Le Grand Repas, défend les mêmes valeurs de partage, de vivre ensemble, d'éducation au goût.

Depuis 2019, Thierry Marx et Guillaume Gomez, ambassadeurs fidèles au Grand Repas, participent, par leurs talents et leurs engagements, à faire de l'évènement un grand moment de partage, de rapport à autrui, de curiosité, de plaisir, d'inclusion et d'apprentissage, en mettant en lumière tous les anonymes qui, au quotidien, œuvrent pour le plaisir et le bien-être des autres. Leur rêve ? Que toutes les régions, les départements, les communes y participent, afin que chaque citoyen puisse bénéficier de ce moment convivial.

Le Grand Repas

Un évènement national ✦

Né de l'addition de multiples évènements locaux

Ce **rendez-vous culinaire incontournable** est l'occasion unique :

1. De réunir les citoyens et les citoyennes autour du repas et de ses valeurs, entre convivialité, partage, curiosité et plaisir.
2. De 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.
3. De valoriser tous les acteurs locaux de la restauration (restauration traditionnelle, restauration collective publique et privée) et de l'alimentation (producteurs, distributeurs, restaurateurs etc.). Ils sont le moteur de l'art de vivre à la Française.

✦ **Quoi ?**

Le Grand Repas, 5^e édition

✦ **Quand ?**

Le **jeudi 3 octobre 2024**

✦ **Qui ?**

Tous les habitants des territoires participants peuvent déguster **un menu local, spécialement concocté par le chef parrain/La cheffe marraine de leur territoire**

✦ **Où ?**

Dans les lieux de restauration habituels -cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc.- sur tout le territoire français.

Trouver les établissements participants :

<https://www.legrandrepas.fr/les-territoires/>

Pour rappel **l'édition 2023, en chiffres :**

36

Chefs parrains

36

menus locaux

60

départements

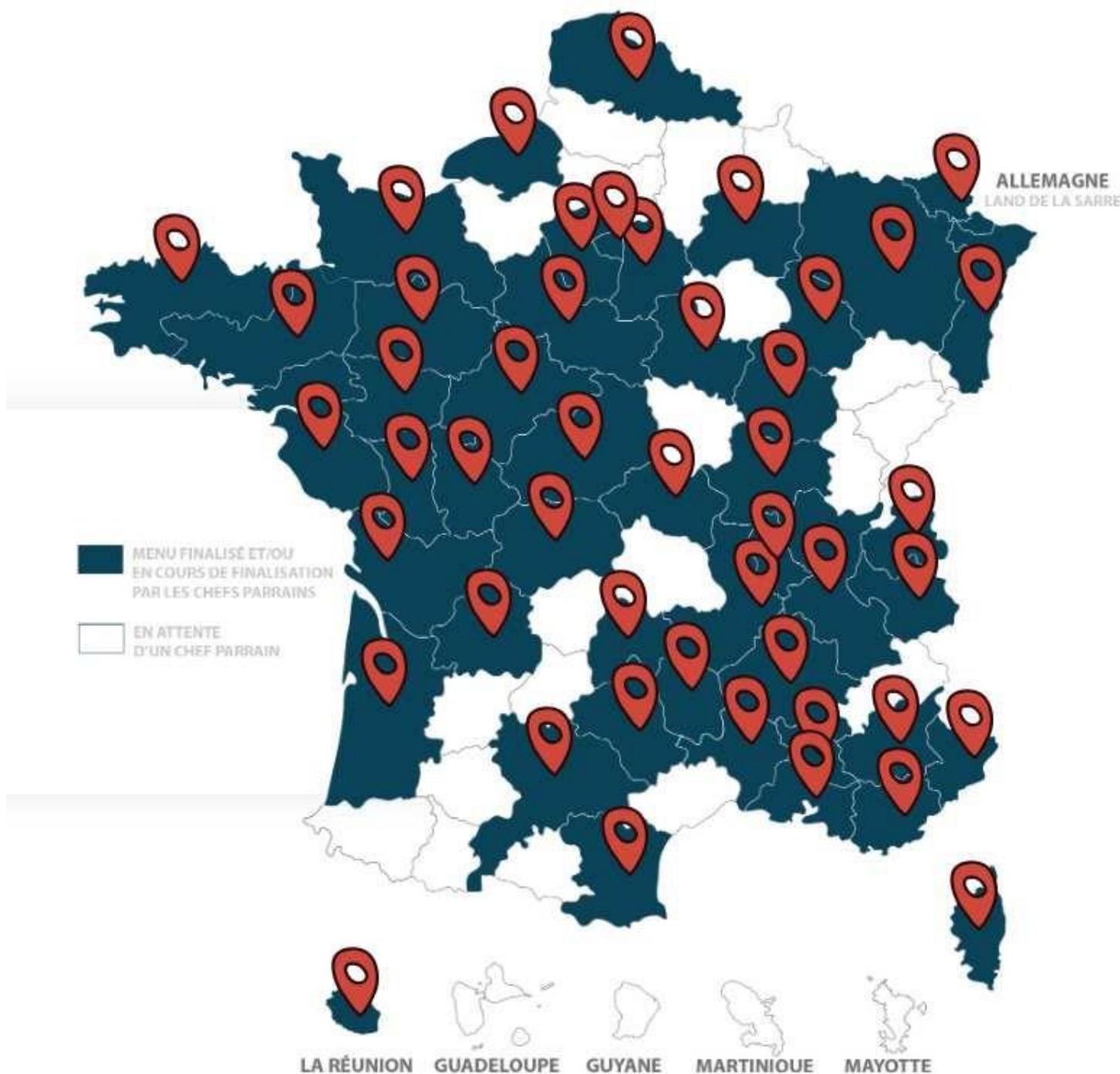
Près de

450 000

repas servis

Le Grand Repas

Par territoire



Nombre de menus : **48**

Nombre de départements couverts : **75**

Le Grand Repas

Des marraines et parrains 2024

de territoire ✦



DAVID RATHGEBER
Académie de Créteil



XX
Académie de Versailles



JEAN-MARC TACHET
Ain & Isère



CYRILLE FAIVRE
Saarbrücken – Allemagne



JULIEN CHABOZY
Allier



JANE GLEIZE
Alpes-de-Haute-Provence



BRUNO OGER
Alpes-Maritimes



OLIVIER NASTI
Alsace



JEANINE AHOSSE
Anjou



MICKAËL MEUNIER
Aude & Pyrénées Oriental



ROMAIN GARI
Aveyron



ARNAUD VIEL
Basse Normandie



JULIEN MEDARD
Berry



JOSEPH OULHEN
Bretagne-Nord



FABRICE CHÉNÉDÉ
Bretagne-Sud



XX
Cantal



ARNAUD DURRANT
Charente & Charente-Maritime



STEPHAN REMON
Corse



MAXIME LESOBRE
Côte d'Or



SEBASTIEN PROUX
Creuse & La Haute-Vienne



THIERRY GUIBAULT
Deux-Sèvres



GRÉGORY POIROT
Dordogne



CHRISTOPHE MALET
Drôme-Ardèche



LOÏS BEE
Entre Beauce et Perche



CHRISTOPHE CHIAVOLA
Gard



HERVÉ SIMONNEL
Haute-Marne



ANTOINE GRAS
Haute-Savoie



JEAN COUSSAU
Landes & Gironde



ERIC GUERIN
Loire-Atlantique & Vendée



SYLVAIN ROUX
Loire & Haute-Loire



ARNAUD BARBIER
Lorraine



CYRIL ATTRAZIC
Lozère



JULIEN RAPHANEL
Mame



JÉRÔME LEBRETON
Mayenne & Sarthe



ALEXANDRE VOSSAERT
Nord-Pas de Calais



HUBERT DUCHENNE
Paris



MICHEL BASALDELLA
Provence



CLAUDE POTHIN
La Réunion



CHRISTIAN TETEDOIE
Rhône



YOHANN CHAPUIS
Saône-et-Loire



RÉNÉ & MAXIME MEILLEUR
Savoie



CHRISTOPHE MAUDUIT
Seine-Maritime



BENJAMIN PHILIPPE
Tarn & Tarn-et-Garonne & Haute-Garonne



CLEMENT DUMONT
Touraine & Val-de-Loire



PASCAL BARANDONI
Var



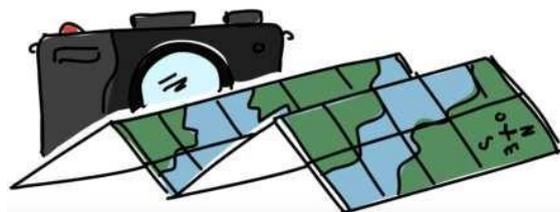
XAVIER MATHIEU
Vaucluse



BRICE JOSEPH
Vienne



CÉCILE RIOTTE
Yonne



Le Grand Repas

Des partenaires de choix ✦

Placé sous le Haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Le Grand Repas s'entoure de très nombreux partenaires, pour faire la différence, le jeudi 3 octobre 2024 :

- Le Haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire,
- Euro-Toques, association de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne.
- ADN Tourisme, fédération nationale des organismes institutionnels du tourisme,
- MACIF, mutuelle d'assurance,
- Restau'CO, réseau interprofessionnel de la restauration collective,
- Mon Restau Responsable, réseau de 1684 restaurants collectifs,
- Agrilocal, portail de mise en relation des producteurs locaux et des acheteurs publics en favorisant le circuit court en restauration collective,
- Le Syndicat du GHR, Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France,
- Le Syndicat de l'UMIH, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie,
- Office de Tourisme Intercommunal du Nord de la Réunion, Saint Denis, Sainte Marie,
- Crédit Agricole, banque française,



Le Grand Repas

Des partenaires de choix ✦

Les chaînes locales du réseau BFM Régions sont fières d'être à nouveau partenaires de la 5ème 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, à travers des reportages de proximité, dans chaque région :

- 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.



www.legrandrepas.fr



AGENCE 1827
Médias

Photos «Droits réservés» (DR)