

Le chef étoilé Nicolas Bottero

parrain du

Grand Repas 2025 !

Le 9 octobre 2025, les Bouches-du-Rhône se mettent à table

pour Le Grand Repas : partout sur le territoire, de la restauration collective aux restaurants traditionnels, un même menu local et de saison sera proposé afin de réunir les habitants autour d'un moment de partage, d'éducation au goût et d'engagement pour une alimentation responsable.

Cette année, le menu des Bouches-du-Rhône est imaginé

par le duo de chefs Nicolas Bottero (Le Mas Bottero, Saint-Cannat)

et Éric Neumann (Département des Bouches-du-Rhône).

Un rendez-vous de vivre-ensemble ancré dans les territoires

Une fois par an, l'association Le Grand Repas fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle d'un même territoire pour partager un menu unique conçu par une marraine ou un parrain local à partir de produits de saison, locaux. Objectifs : convivialité, curiosité, circuits courts, lutte contre le gaspillage, éducation au goût, santé et bien-être, tout en valorisant les producteurs, artisans et restaurateurs qui font vivre l'art de vivre à la française. Des personnalités de la gastronomie comme Thierry Marx et Guillaume Gomez soutiennent l'initiative en tant qu'ambassadeurs.

Dans les Bouches-du-Rhône, Nicolas Bottero, chef étoilé et propriétaire du Mas Bottero* à Saint-Cannat, parraine l'édition 2025 aux côtés d'Éric Neumann. Tous les lieux de restauration sont invités à participer : cantines scolaires, CROUS, EHPAD, hôpitaux, entreprises, associations caritatives, restaurants... Chaque structure sert le même menu sur son site habituel, pour toucher au même moment l'ensemble des citoyens : enfants, étudiants, actifs, seniors, personnes hospitalisées, visiteurs.

Une dynamique nationale reconnue

Événement national de sensibilisation à l'alimentation durable, Le Grand Repas a été recommandé par Gault&Millau parmi les 6 événements culinaires à ne pas manquer en

2025. L'édition 2024 a mobilisé 75 départements, donné lieu à 48 menus et plus de 600 000 repas, avec 300+ retombées presse et 8 500 menus étoilés servis.

Les engagements du Grand Repas

Lutter contre le gaspillage alimentaire : Éduquer au goût, à la santé et au bien-être, valoriser les produits, les producteurs et les terroirs.

Comment participer ?

Date : jeudi 9 octobre 2025 (Bouches-du-Rhône)

Qui peut s'inscrire ? Toute structure de restauration du territoire (publique, privée, solidaire)

Infos & inscriptions : rendez-vous sur legrandrepas.fr – rubrique « Participer » et « Les territoires » (Bouches-du-Rhône).

Les produits locaux et de saison,
dans l'ADN de la cuisine du chef étoilé Nicolas Bottero

Entre vignes des Coteaux d'Aix et oliviers,
Le Mas Bottero est un véritable hymne à l'art de vivre à la provençale.
Il y règne une douce harmonie, propre à cette maison de goût,
où "La table d'hôtes" en bois massif côtoie les bocalaux biologiques
de l'épicerie et où la terrasse prolonge le jardin aromatique des lieux.

Ce qui inspire la cuisine du chef étoilé Nicolas Bottero ?

Un terroir provençal caractéristique offrant à chaque saison
des saveurs marquées et authentiques.

Dans l'ADN du restaurant, une proximité et une complicité affichée
avec les producteurs environnants où les produits issus maraîchage local
côtoient la pêche méditerranéenne,
l'agneau de Haute-Provence,
les fromages de chèvre ou le gibier.

Si le printemps ou l'été recèlent des pépites emblématiques de la région
comme l'asperge ou les minis-légumes créés sur-mesure de Didier Ferreint,
le petit pois, la fraise, les fruits jaunes
et le pois chiche bio du Moulin de Cucuron,

l'automne et l'hiver ne sont pas en reste et dévoilent leurs truffes, leurs légumes racines
ou encore leurs fruits du verger (pommes, poires, coings) et agrumes en abondance.

Toute l'année, l'huile d'olive estampillée par la maison et produite par Xavier Alazard à
Maussane-les-Alpilles, s'écrit aux belles saisons en fruité vert rafraîchissant, tandis
qu'elle vient donner de la rondeur aux plats en fruité noir et légèrement confit à
l'automne et en hiver.

Découvrir l'univers du Mas Bottero...