



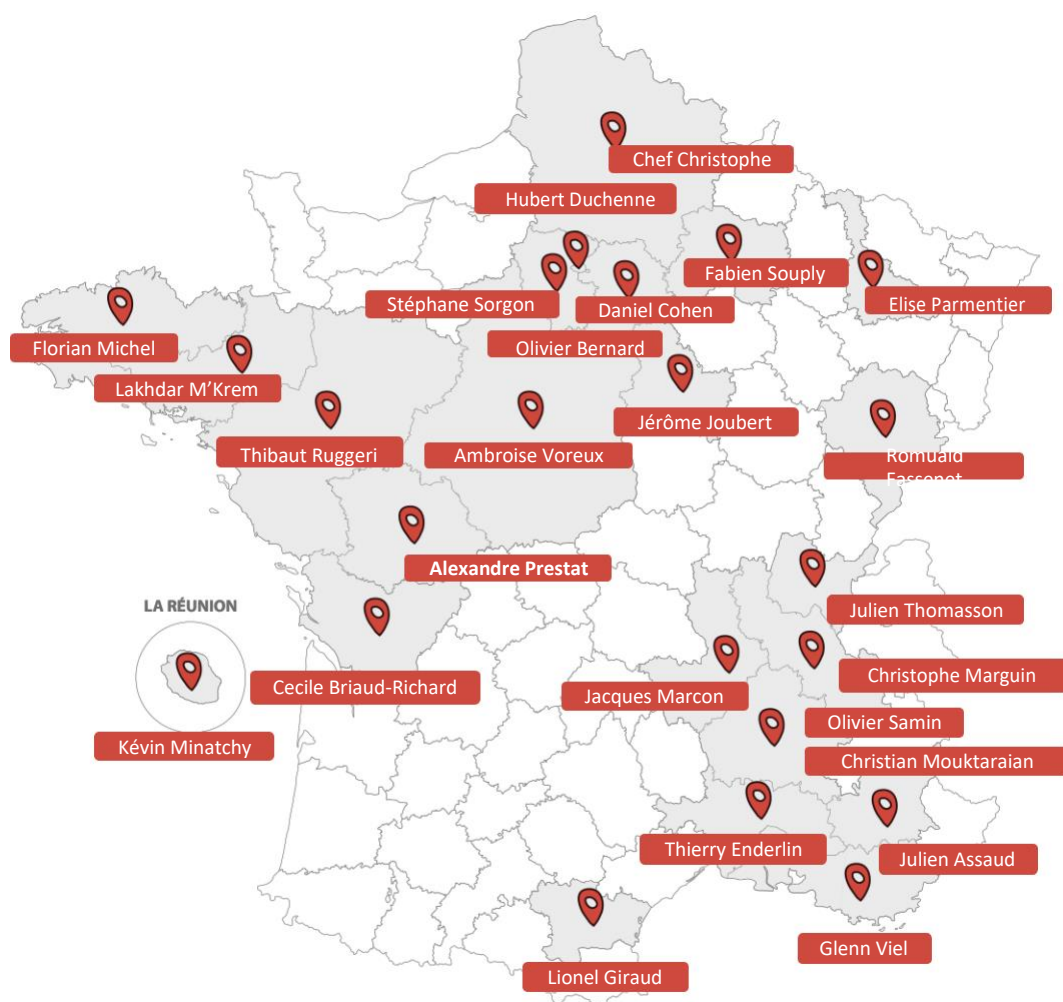
Dossier de presse

Le même jour, le même menu local
et de saison, **partagé par tous les
citoyens d'un même territoire**

Jeudi 20 octobre 2022

C'est quoi le Grand Repas ?

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.



C'est quoi le Grand Repas ?

LE PRINCIPAL DU GRAND REPAS

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 !

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.



Le parrain de l'édition 2022



MORY SACKO

« C'est avec une grande joie que j'ai accepté la proposition de parrainer Le Grand Repas.

Valoriser le travail de nos agriculteurs, pêcheurs, maraîchers, éleveurs et producteurs locaux est toujours un moment de plaisir.

Le repas est pour moi un des derniers moments d'ouverture sincère.

Existe-t-il un plus beau moyen de découvrir et d'accepter une culture, un terroir, si ce n'est qu'en s'installant à table et de s'en nourrir littéralement ?

Faire plaisir en se faisant plaisir, voilà selon moi l'essence même du repas.

Je vous souhaite donc un bon appétit ! »

Mory Sacko, chef étoilé, à la tête de son restaurant MoSuke. Simple et fascinant à la fois, il est arrivé comme un tourbillon sur le paysage de la gastronomie française. Esprit libre, Mory Sacko propose une cuisine originale, avec élégance et décontraction. En 2020, le jeune chef ouvre à Paris les portes de MoSuke, restaurant qui conjugue les influences africaines, japonaises et française. L'année 2021 est notamment couronnée par l'obtention d'une étoile au prestigieux guide Michelin puis par sa nomination en tant que Next Generation Leaders par le Time. Une ascension fulgurante qui permet aujourd'hui au chef de s'épanouir librement dans différents univers créatifs.



Les ambassadeurs de l'association

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.

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



Les parrains des territoires



ACADÉMIE DE CRÉTEIL

DANIEL COHEN

Fort d'un apprentissage et d'un parcours en restauration traditionnelle au cours duquel il a privilégié la cuisine de bistrot et le travail de produits des terroirs de France Daniel Cohen après un passage au ministère des finances est actuellement responsable de production pour le SIRESCO (Syndicat Intercommunale pour la Restauration Collective) un syndicat public qui produit 45000 repas chaque jour. Membre des Toques Françaises, il partage avec ses pairs un attachement à la cuisine des produits de saison, au goût simples et naturels des ingrédients sans artifices.

Fier de ses origines et reconnaissant du travail de ses pairs, il a toujours cherché à porter en restauration collective les techniques de cuisson acquises auprès de ses chefs. Notamment au niveau des sauces en formant et rappelant à ses équipes les gestes et tours de mains du métier.

C'est ce travail de transmission du savoir-faire culinaire qui a été primé par Restau'co en 2022 pour avoir démontré que même sur de très gros volume il est possible de cuisiner de façon traditionnelle.

Chef engagé sur les problématiques de développement durable et la restauration sociale c'est naturellement qu'il a trouvé auprès du SIRESCO un acteur public engagé sur la sortie du plastique, la structuration de filière agricole locavore. Le Siresco est un acteur de la filière agricole d'Ile de France depuis des années grâce à un partenariat avec la coopérative Bio d'Ile de France, et qui est prescripteur auprès des industriels du conditionnement sur la sortie du plastique.



ACADÉMIE DE CRÉTEIL

OLIVIER BERNARD

De formation gastronomique en étoilé Michelin pendant 7 ans puis chef de cuisine au ministère des finances plus de 20 ans Olivier BERNARD est actuellement responsable de production en cuisine central pour le SIRESCO. Cet établissement public met quotidiennement en avant avec ses équipes des produits culinaires de qualité pour une alimentation saine, durable et équilibrée. Convaincu de la nécessité de travailler avec et pour les enfants sur le bien manger en valorisant le goût au service du plus grand nombre. Il est également chef de projet de l'atelier pédagogique et sensoriel qu'il anime en collaboration avec le service qualité, communication et développement durable.



Les parrains des territoires



AIN – PAYS DE GEX

JULIEN THOMASSON

Arrivé en mars 2019 en tant que chef du restaurant de l'hôtel la Mainaz, dans l'Ain, à la frontière du Jura et de la Suisse, Julien Thomasson a vite pris ses marques. Au point d'obtenir très rapidement une étoile Michelin, inattendue. C'est une belle surprise qui récompense un travail collectif, assure le chef, également codirecteur général de l'établissement. Julien Thomasson dispose d'une solide expérience, acquise durant ces vingt dernières années auprès de chefs étoilés, à l'instar de Jean-Paul Jeunet dans le Jura, Pierre Gagnaire à Paris, ou encore Patrick Jeffroy dans le Finistère.

C'est au cœur de cet environnement montagnard préservé que Julien Thomasson, originaire de l'Ain, trouve l'inspiration. Le chef met ainsi à l'honneur les produits de terroir des alentours : poissons du lac Léman, volailles de Bresse, fromages du Jura... "On a la chance d'avoir dans cette région des produits de grande qualité. Ils me permettent de réaliser une cuisine épurée, simple et efficace, où le goût prime avant tout. Personnellement, je n'aime pas les fantaisies dans l'assiette, les mélanges de saveurs, les modes... Je privilégie toujours l'authenticité, le vrai", assure le chef.



ALPES DE HAUTE-PROVENCE

JULIEN ASSAUD

Julien Assaud, jeune professeur de cuisine enseigne au Lycée Hôtelier de Sisteron, après une formation professionnelle il réalise son parcours dans tous types de restaurations : food truck, brasserie, gastronomie. Que ce soit à travers la France ou à l'étranger.

La cuisine moderne lui offre un vaste terrain de jeux sans limites. L'utilisation d'herbes comestibles, les combinaisons de saveurs étonnantes pouvant parfois déstabiliser sont sa marque de fabrique. Son envie de transmettre l'a poussé à devenir enseignant. Les techniques de bases, le respect de l'environnement, le choix de produits utilisés, l'anti-gaspillage, l'éducation au goût font partie intégrante de la formation et des valeurs que le Lycée Hôtelier de Sisteron transmet aux futurs professionnels de demain.

Ce jeune professeur ancré dans le monde actuel remet en question l'acte d'apprendre en créant des outils éducatifs interactifs, intégrant pleinement l'élève à son cursus et en essayant de se rapprocher le plus possible du monde professionnel actuel.



Les parrains des territoires



AUDE

LIONEL GIRAUD

La Cuisine de Lionel Giraud s'inscrit dans l'espace et dans le temps. L'espace c'est celui du Terroir Narbonnais, celui qui l'a vu grandir et celui qu'il aime cuisiner car comme il le dit si bien : « on défend ce qu'on aime ». L'espace c'est aussi les autres, car il n'y a pas de belle Cuisine sans beaux produits, sans producteurs et productrices qui œuvrent chaque jour pour nous offrir le meilleur. Le temps, c'est celui des souvenirs. Ceux des plats de sa Grand-mère, de ses rencontres, de ses voyages : la Cuisine n'est qu'un prétexte pour partager, pour revenir. Le temps, c'est aussi celui

de la modernité, d'une forme de responsabilité vis-à-vis de la Nature et de ce qu'elle nous offre. D'une envie de limiter son impact sur celle-ci tout en partageant ce qui en fait sa richesse. Et enfin pas d'art sans technique et elle bien là, au service de la gourmandise. Avec toujours cette même volonté, celle d'extraire tout ce qu'un produit a à nous offrir, de l'utiliser dans son intégralité pour mieux le partager.



BRETAGNE NOR

FLORIAN MICHEL

Né en 1978 à Lorient, 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.

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 S

LAKHDAR M'KREM

Après 2 années de CAP cuisine dans un EPHAD en 2000 (cuisine traditionnelle), j'ai voulu acquérir plus d'expériences dans différents types de restauration (gastronomiques, traditionnelles, enseignes de restauration, etc...).

5 années où j'ai pu apprendre de la poissonnerie, la boucherie, la pâtisserie avec de belles rencontres et beaucoup d'échanges.

C'est en 2005 que je suis entré en cuisine collective en tant que second, un restaurant scolaire dans lequel on y prépare des plats maison pour une grande quantité (j'ai été

surpris, à l'époque « les cantines » avaient pour réputation d'ouvrir des boîtes de conserves », mais c'était faux !)

En 2008 je suis nommé chef de la cuisine, avec mes collaborateurs, nous travaillons des produits de qualité et je privilégie nos artisans locaux un maximum !



Les parrains des territoires



CENTRE

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, 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...

Etant 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.

Cette année, 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.



**CHARENTE et
CHARENTE-
MARITIME**

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.

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



**DEUX SÈVRES
VIENNE**

ALEXANDRE PRESTAT

Cuisinier Autodidacte ayant passé un bac en Compta / Gestion il a commencé la restauration comme plongeur à Parthenay. C'est dans ce même restaurant que suite à un manque de cuisinier il va travailler 3 ans en cuisine. Au bout de ces 3 années, il part comme commis de cuisine dans un Hôtel 4 étoiles Luxe « La pomme de Pin » à Courchevel pendant une saison. Ensuite il fait une saison, comme commis, au restaurant « la grange à sel » au lac du Bourget, puis une saison en Corse à l'hôtel 5 étoiles Luxe « Marinca », comme chef de partie et enfin une saison en Australie pour parfaire son anglais. Après ses nombreux voyages, il revient travailler au « Bistrot du Boucher » à Poitiers. L'année suivante il participe à la création et à la mise en route d'un restaurant à St Brévin les Pins. Aujourd'hui et depuis 10 ans, ils ont ouvert lui et sa femme le restaurant « le sentier des saveurs » à Parthenay.



Les parrains des territoires



BRETAGNE SUD
DRÔME
ARDÈCHE



BRETAGNE SUD
DRÔME
ARDÈCHE

OLIVIER SAMIN

Olivier Samin a suivi une formation à l'école hôtelière de Chamalières et entamé un parcours gastronomique à travers la France, chez des « étoilés ». Le Vieux Castillon, le restaurant de Firmin Arambide, Les Pyrénées à Saint-Jean- Pied de Port, puis La Côte Saint Jacques à Joigny.

Il termine son tour de France à la Maison Pic, chez Anne Sophie Pic. Il y débute en tant que chef de partie, et après 7 années, finit bras droit de la Chef qui obtient elle aussi sa troisième étoile.

C'est au cours de ces années passées auprès de grands chefs qu'il acquiert la connaissance des beaux produits, parfait sa technique, affine son savoir-faire et recherche goûts et saveurs toujours surprenants.

Il décide donc de quitter la Maison Pic pour ouvrir son propre établissement en 2010 et obtient sa première étoile en 2014.

En 2012, il intègre le regroupement de chefs Les Toqués d'Ardèche pour défendre les produits et les valeurs ardéchois.

CHRISTIAN MOUKTARIAN

Responsable de fabrication au GCS Restauration Nord Drôme depuis 3 ans, Christian Mouktarian n'a de cesse de faire découvrir de nouvelles saveurs à ces convives. Il met en application les leçons apprises à travers une riche expérience acquise dans la restauration de chaîne puis dans la restauration traditionnelle.

Diplômé du lycée hôtelier de Tain l'Hermitage, il fait ses premiers pas chez Buffalo Grill puis Chantegrill, avant d'ouvrir son propre établissement à Châtillon-Saint-Jean.

En 2018, il rejoint le centre pénitentiaire de Valence en tant que chef de cuisine. Une tâche ardue mais non moins intéressante auprès des détenus à qui il transmet sa passion pour l'art culinaire.

A la tête aujourd'hui d'une équipe de 20 personnes au GCS Restauration Nord Drôme, Christian Mouktarian est en charge de la planification et de la supervision de la planification des plats, de la préparation au conditionnement en barquettes. Jamais très loin des fourneaux, il aime élaborer de nouvelles recettes avec des produits de saison pour ses convives.



Les parrains des territoires



HAUTS-DE-FRANCE

CHRISTOPHE DOVERGNE

Chef-Consultant, Consultant culinaire pour un groupe d'additifs alimentaires, Consultant pour l'implantation de cantine scolaire en milieu primaire, Consultant en milieu hospitalier, Consultant en liaison de distribution chaude et froide, Co-fondateur et expert technique du site 750 grammes, Membre de l'Académie Culinaire de France, Membre de l'association Euro-Toques, Auteur et Co-Auteur de livres de cuisine, Animateur radio pour des émissions culinaires.

Depuis 2009, il dirige l'entreprise de consultant culinaire et de formateur en entreprise dont il est le créateur.

Après une solide formation en hôtellerie-restauration, il a façonné son expérience professionnelle avec passion et exigence dans des établissements prestigieux, en France et à l'étranger.

Précurseur, il est co-fondateur du site de recettes de cuisine 750grammes, 20 000 000 visiteurs/mois. Très engagé dans la formation depuis plus de 15 ans, il forme les futurs chefs, leur inculquant rigueur, sens du travail en équipe et du challenge, et participe à des ateliers pour jeunes et à des formations continues en Europe de l'Est avec l'Institut français.

Chef Christophe joue également un rôle d'ambassadeur de la gastronomie française sur les grandes tables internationales lors du festival de So French Délices à Tel Aviv, Rome, Chengdu, Seoul.

Il participe également à l'opération Goût de France en Bulgarie et au Kosovo.



RHÔNE ET ISÈRE

CHRISTOPHE MARGUIN

Passionné par son métier, gourmand autant que gastronome, il entame un parcours initiatique culinaire auprès de grands Chefs étoilés français et anglophones pour revenir en 1991 prendre les rênes du restaurant familial quelques années plus tard avec son épouse Nicole.

Plusieurs fois couronné, ce chef emblématique est devenu au fil des ans un acteur majeur dans le monde de la gastronomie lyonnaise.

Investit dans de nombreux mandats associatifs, participant chaque année au jury de multiples concours culinaires, ce chef engagé ne cesse de promouvoir la gastronomie et de transmettre ses valeurs aux nouvelles générations.

Digne représentant de notre patrimoine culinaire régional et de notre histoire culinaire, il fut élu à l'unanimité Chef de l'année en 1997 par ses pairs. Ces grands noms de la cuisine Lyonnaise l'ont d'ailleurs incité à prendre la Présidence de l'Association des Toques Blanches Lyonnaises de 2006 à 2012. Il fut réélu Président de cette grande institution de plus de 120 Chefs en 2015 et s'acquitte de cette immense reconnaissance depuis ce jour avec plaisirs et ferveur...



Les parrains des territoires



LA RÉUNION

KEVIN MINATCHY

Tombé dans la marmite très tôt, Kevin Minatchy a toujours été un grand passionné de cuisine.

CAP Cuisine au lycée hôtelier de la Renaissance à Plateau Caillou (La Réunion), École Ferrandi à Paris en alternance auprès du chef Bernard Leprince du groupe Frères Blanc, commis au Bristol auprès d'Éric Frechon et Franck Leroy, en passant par Lenôtre... Kevin a multiplié les expériences grandioses auprès des plus grands, ce qui ne lui enlève pas toute son humilité. Autonomie, professionnalisme et investissement sont les trois grandes valeurs apprises au travers de son parcours aux côtés des plus grands.

Il revient à la Réunion, sur son île natale, avec une ambition forte : celle de sublimer les produits locaux et traditionnels.

Pour Kevin, la cuisine c'est composer une assiette avec amour et lui donner une histoire, tout en alliant différents styles pour toutes les envies. L'essentiel pour lui et son équipe : que le bonheur de cuisiner et de déguster soit partagé.



LOIRE ET HAUTE-LOIRE

JACQUES MARCON

J'ai toujours baigné dans l'atmosphère du restaurant familial que j'ai vu grandir et se développer.

J'ai commencé sur le tard : après un Bac général, je suis parti à St Chély d'Apcher en Lozère pour un BTS. Dès la fin des examens, je suis revenu à Saint Bonnet où j'ai travaillé pendant 2 ans auprès de mon père.

Puis c'est le départ pour le restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, *** Michelin, où j'ai passé deux années très importantes pour moi avec Benoît Violier, MOF et ancien de Joël Robuchon. La rigueur, les beaux produits, tous les éléments d'une grande maison.

En 2003, j'ai la chance de suivre pendant 6 mois les stages de pâtisserie et viennoiseries de l'École Lenôtre à Paris. Puis je reste sur la capitale avec Eric Briffard pendant un an aux Élysées Vernet.

Août 2004, pour remplacer Serge Vieira qui préparait le Bocuse d'Or, je rentre à Saint Bonnet. Ce fut le point de départ de toute une série d'investissements avec la création d'une boulangerie, d'un nouveau restaurant panoramique et d'un hôtel **** Ecolabel.

Aujourd'hui, je dirige avec mon père le restaurant « Régis et Jacques Marcon », nous travaillons ensemble sur l'élaboration des recettes et sur la mise en place de notre politique écoresponsable à Saint Bonnet.



Les parrains des territoires



MARNE

FABIEN SOUPLY

Ayant grandi dans la cuisine du restaurant familiale, il était tout naturel que ma voie s'oriente vers un parcours de cuisinier.

J'ai donc intégré le lycée hôtelier Bazeilles où j'y ai préparé un CAP, un BEP puis un BAC PRO.

J'ai d'abord participé au concours « Maryse et Jean Lenoir » en 1997 à Bazeilles puis ai été sélectionné au concours général des métiers à Langres et finaliste à Paris en 1999. Côté expériences professionnelles, j'ai travaillé dans divers établissements gastronomiques tels que la Brasserie de Luxe « BOFINGER » à Paris, ou encore l'Hôtel d'Angleterre à Chalons en Champagne (1 Macaron Michelin).

C'est en 2004 que j'ai intégré la cuisine de notre restaurant familiale au côté de mon père, dont je suis devenu le gérant d'établissement en 2011.

Nous sommes devenus Maîtres Restaurateurs en 2010, titre toujours renouvelé depuis.

Enfin, en 2018, j'ai effectué mon intronisation à l'Académie Nationale de Cuisine.



BRETAGNE SUD
MEURTHE-ET-
MOSELLE

ELISE PARMENTIER

Baignée dans la cuisine : j'ai toujours vu les femmes de ma famille cuisiner de bons repas de famille, savoureux et gourmands. Aimer faire plaisir aux autres.

J'ai travaillé pour Sodexo dans le secteur socio-médical. Mélangeant collectivité et tradition, le fait maison en grandes quantités. Je me suis ensuite dirigée vers la restauration semi-gastronomique. La rencontre avec Anthony Vincent, le fondateur d'ARLEVIE, m'a décidée à changer de cap. A présent, je suis cheffe à ARLEVIE une coopérative, restaurant anti-gaspillage.

Rien ne se perd, tout se transforme : mon quotidien consiste à racheter des produits dont personne ne veut plus et les valoriser par une cuisine végétarienne, créative et gourmande.



BRETAGNE S
PARIS

HUBERT DUCHENNE

Originaire de Normandie et après une formation générale, Hubert est rattrapé par sa passion. Il se forme à Paris à l'école Frerrandi où il apprend l'art de la gastronomie. En parallèle, il assimile ses cours auprès des plus grands chefs français tels qu'Alain Ducasse, Jean-Louis Nomicos ou encore Olivier Nasti.

A la sortie de l'école, il met son talent au service de Jean-François Piège pour l'ouverture de la maison Thoumieux.

Akrame Benallal le remarque et l'appelle à ses côtés en tant que second où il passera trois années. Ce dernier compte sur son soutien permanent devant officier à Paris et former la future équipe à mettre en place à Hong-Kong.

En 2015, Hubert est élu jeune talent par une institution de la gastronomie française, le Gault et Millau. Puis en 2016 élu grand de demain toujours par le Gault et Millau.

En 2017 il se verra récompensé d'une étoile au guide Michelin. Il fut l'un des plus jeunes chefs étoilés de Paris.



Les parrains des territoires



PAYS-
DE-LOIRE

THIBAUT RUGGERI

Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or 2013, étoilé au Michelin, lauréat de l'étoile verte Michelin et récompensé de 3 toques au Gault et Millau, a trouvé ici le lieu idéal pour concrétiser ses envies : s'engager dans une cuisine contemporaine, sensée et épurée.

L'enjeu du développement durable et de la préservation de nos ressources sont essentiels et au cœur de son travail. Consommer mieux et retrouver notre bon sens afin que le plaisir d'être ensemble soit un plaisir durable.

Passionné il perçoit dans l'Art en général un formidable moyen d'expression et d'épanouissement, s'inscrivant ainsi dans le très riche patrimoine de Fontevraud tout en étant résolument tourné vers l'avenir.

Fort d'une riche expérience puisée dans les plus grandes maisons françaises, Thibaut Ruggeri, chef engagé, se concentre sur une cuisine de l'essentiel, celle où le superflu et l'apparat n'ont pas leur place. En constante réflexion, pariant toujours sur le pragmatisme, il fait du beau et du bon, avec les produits de terroir à sa disposition.



BRETAGNE SUD
PROVENCE

GLENN VIEL

Aux commandes des cuisines de l'Oustau de Baumanière depuis 2015, Glenn Viel porte désormais les trois étoiles de ce monument gastronomique, premier « Relais et châteaux » crée en France en 1945.

Le chef cuisinier de 42 ans, d'origine bretonne est devenu en 2020 le chef triplement étoilé français le plus jeune de l'histoire et a ensuite été élu Chef de l'année par ses pairs.

Pendant son parcours, il a su aiguïser son talent dans les grandes maisons du Plaza Athénée au Meurice à Paris jusqu'au Cheval Blanc à Courchevel auprès de Yannick Alléno. C'est au Peron à Marseille que le jeune chef a obtenu sa première étoile à 28 ans puis a décroché sa deuxième étoile en 2013 aux côtés de Nicolas Sale au Kilimandjaro de Courchevel.

Le 6 mars 2015, Glenn Viel devient le chef du restaurant l'Oustau de Baumanière, véritable havre de paix, situé aux Baux de Provence, en plein cœur des Alpilles.

Très engagé dans l'alimentation durable, Glenn Viel et ses équipes ont reçu la distinction de la « Gastronomie Durable » décernée par le Guide Michelin récompensant ainsi l'engagement et les actions mises en place par 50 chefs de la gastronomie française qui œuvrent au quotidien pour une cuisine plus durable.



AGNEVAUCLUSE SUD
ET GARD

THIERRY ENDERLIN

Douze années de coopération avec le chef étoilé, Alain DUCASSE.

Il obtient une Etoile au Guide Michelin pour le restaurant Gadus en Espagne et une notation de 10/10 en Thaïlande pour Bonjour, un restaurant gastronomique français.



Le Grand Repas en 2021, c'était :

LES CHIFFRES CLÉS

13

Chefs parrains

13

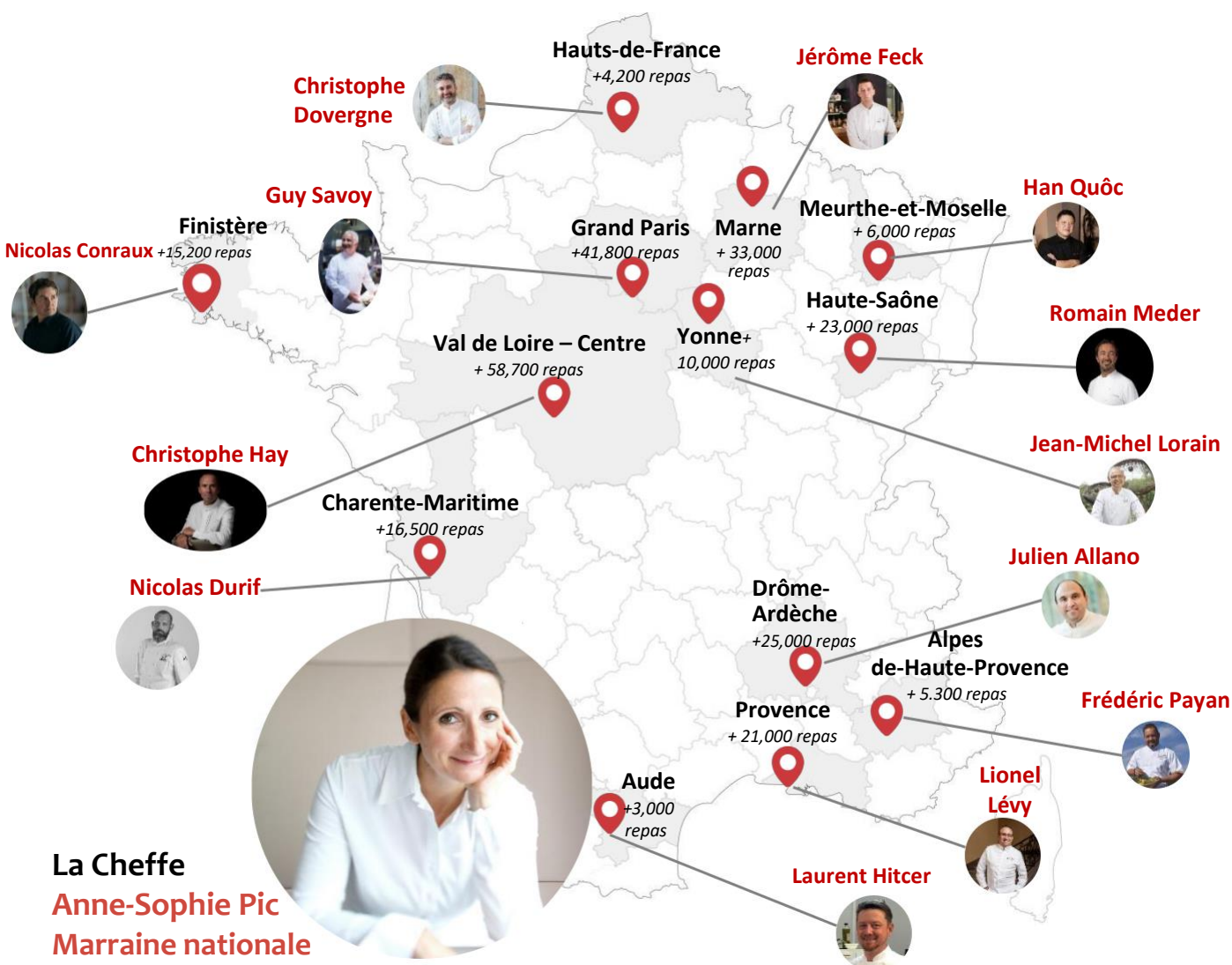
Menus locaux

22

Départements

280 000

Repas servis





legrandrepas.fr