

Dossier de presse



Le Grand Repas 18 octobre 2018

Le Grand Repas



Le principe unique en France

Après le succès des trois premières éditions, voici déjà Le Grand Repas #4

Le GR c'est avant tout un moment de vivre ensemble : une fois par an, on décide de partager tous ensemble le même menu conçu à base de produits locaux et de saison, le même jour et sur un même territoire.

Participer à ce grand moment de convivialité quel que soit le lieu où l'on se restaure et sans préjugé : à l'école, à l'université, dans son restaurant de quartier ou d'entreprise, à la maison, entre amis, en amoureux, entre collègues, en famille, sur le pouce, sur un plateau repas ou sur une jolie nappe...



Le GR#4 met les bouchées triple !

Un seul objectif : partager un menu unique, le même jour à la même heure, aux quatre coins du Val de Loire et pourquoi pas partout en France ?!

Un déploiement national

Des parrains prestigieux

Des partenaires reconnus

4 établissements hôteliers challengés sur la réalisation du menu

Un menu réalisé en concertation avec un pôle de nutritionnistes



Un déploiement national

Parce que ce concept est unique en France et permet de toucher divers sujets liés à la santé, l'environnement, le bien-manger, la lutte contre le gaspillage... d'autres collectivités ont souhaité l'organiser sur leur territoire : **Reims et Paris XVII**. Le **restaurant du Ministère de l'agriculture** basé à Paris dans le VII l'organisera également.

D'autres territoires ont manifesté un vif intérêt pour l'organiser en 2019 !

Le Grand Repas



Des parrains prestigieux

Un événement parrainé au niveau régional par Rémy Giraud, chef 2 étoiles des Hauts de Loire à Onzain. Rémy Giraud signe le menu.

Un événement parrainé au niveau national par Guillaume Gomez, chef des cuisines présidentielles.

Un événement soutenu par le Collège culinaire de France, les Disciples d'Escoffier et le Club de la Table française.

Le Grand Repas



Le menu

Butternut façon crumble aux saveurs d'automne

Lycée des Métiers de L'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire

Chou à l'effiloché de volaille à la Chinonaise

Lycée hôtelier de Notre Dame La Riche

Faisselle au coulis d'herbes fraîches, crostini

CFA Tours Alternance Formation

Douceur aux châtaignes et citron confit

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Albert Bayet de Tours

Le Grand Repas



Les partenaires fidèles

Côté participants

Les compagnons du devoir, le CFA de Tours, le lycée Bayet, l'hôpital de Blois, le CHU de Tours, la cuisine centrale de la ville de Tours, les entreprises de la restauration collective, le foyer des jeunes travailleurs, les maisons familiales et rurales, les résidences seniors, la restauration traditionnelle (30 participants à ce jour), le Crouss, la Banque alimentaire de Touraine, etc.

Côté approvisionnement

Pomona et Estivin



Les producteurs locaux et leurs produits à l'honneur

Côté approvisionnement, Tours cité internationale de la gastronomie effectue un travail de coordination auprès de ses différents adhérents et partenaires pour favoriser le recours aux producteurs locaux et régionaux. Les cuisiniers participant au Grand Repas #4 sont fléchés vers les producteurs proches de leur établissement.



Les initiatives portées autour du GR#4

Une master class à la villa Rabelais en partenariat avec la Banque alimentaire de Touraine et Bernard Charret : comment rendre conservable des denrées périssables

Des ateliers zéro déchet et anti gaspi à la villa Rabelais

Le Grand Repas



www.legrandrepas.fr

Contact presse

Quitterie de Pontis

Directrice projet

06 32 72 75 06

q.depontis@toursvaldeloiregastronomie.fr