



Le 21 octobre, partagez le grand repas citoyen !



Un menu qui met à l'honneur les saveurs locales de noix, caprin, choux, picodon et chataîgnes, on y goûte naturellement.

Le Grand Repas est aussi populaire que la Fête des voisins... Mais ici, l'idée est de partager, une fois par an, un même menu local, que ce soit à la cantine, à la maison, ou sur son lieu de travail. Le Grand Repas est une belle occasion de sensibiliser petits et grands au gaspillage alimentaire, au bien manger, au bon goût, aux producteurs locaux et à la santé. Nombreux sont les Régions, Départements, Agglos et Villes qui s'engagent à préparer un même menu dégusté par des milliers de personnes. Une expérience du vivre ensemble on ne peut plus heureuse ! Portée par une marraine nationale (et très locale) de choix cette année, Anne Sophie Pic, première cheffe triplement étoilée en France.

Un menu gourmand pour la Drôme

Dans la Drôme, un joli duo de chefs a été chargé d'imaginer le menu local du Grand Repas, Philippe André, Chef de production de la cuisine de l'Agglo et Julien Allano, Chef de cuisine du restaurant étoilé *Le Clair de la Plume* à Grignan. Au menu, des produits locaux, originaux et de bon goût. Ce menu gourmand sera servi à près de 6 200 enfants des crèches et écoles du territoire de l'Agglo. Il sera également préparé dans plusieurs hôpitaux, EHPAD, collèges, associations...

À vous également de le concocter à la maison, avec les recommandations du chef André !

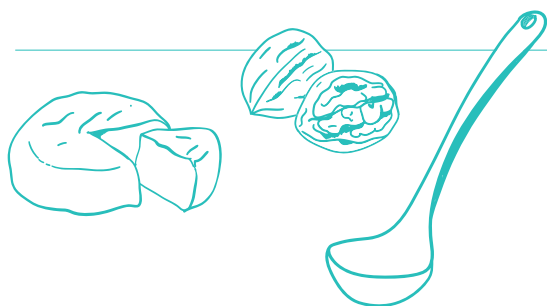


Les recommandations du chef Philippe André !

« Pour la salade, je choisirais volontiers de la feuille de chêne car elle est de saison. J'assaisonnais d'huile de noix pour relever le goût.

Le sauté caprin est un plat original. Il se prépare comme un ragoût (2 h de cuisson). J'y ajouterais quelques champignons comme les cèpes ou les giroles. Pour le picodon, je le choisis chez un petit producteur à Eurre. Priorité au local !

Et pour le fondant aux chataîgnes accompagné d'une boule de glace vanille ou de chantilly, c'est tout juste délicieux. »



Conseils de préparation et contacts des producteurs locaux sur valenceromansagglo.fr