

JEUDI 19 OCTOBRE 2023



Territoire de l'Anjou

Participons à une **expérience**
de vivre ensemble en partageant
un **menu unique** inspiré par
les chefs **Samuel Albert**

_____ Chef au restaurant Les Petits Prés (49)



Retrouvez toutes les informations
sur votre territoire



Organisé par legrandrepas.fr

f @ in



Le Grand Repas est un **moment de vivre ensemble et de partage** gourmand et **unique en France**.

Le Grand repas revient **le jeudi 19 octobre 2023**, chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de **produits locaux et de saison**.

Un instant de **partage culturel et gastronomique** unique sur notre territoire.

AUX CÔTÉS DE L'ASSOCIATION LE GRAND REPAS, NOUS NOUS ENGAGEONS À



Valoriser

des produits,
producteurs et
terroirs



Éduquer

au goût, santé
et bien-être



Lutter

contre le
gaspillage
alimentaire

LE GRAND REPAS EN CHARADE !

- **Mon premier** est un fleuve de Normandie (ce n'est pas l'Elle)
- **Mon deuxième** est un alcool de baies de genévrier, souvent tonic
- **Mon troisième** est la 9e lettre de l'alphabet
- **Mon quatrième** est une guitare à quatre cordes,
- **Mon cinquième** : on rêve tous de gagner le gros

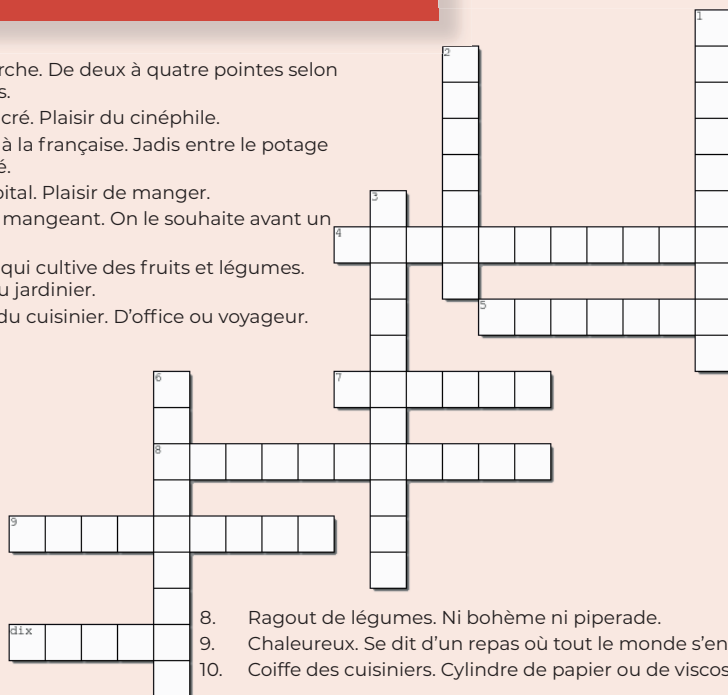


Mon tout est une cheffe Meilleur Ouvrier de France et marraine du Grand Repas 2023 !

réponse : Virginie Basselot

LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

- Petite fourche. De deux à quatre pointes selon ses usages.
- Salé ou sucré. Plaisir du cinéphile.
- Antipasto à la française. Jadis entre le potage et le relevé.
- Péché capital. Plaisir de manger.
- Il vient en mangeant. On le souhaite avant un repas.
- Personne qui cultive des fruits et légumes. Distinct du jardinier.
- Assistant du cuisinier. D'office ou voyageur.



- Ragout de légumes. Ni bohème ni piperade.
- Chaleureux. Se dit d'un repas où tout le monde s'entend bien.
- Coiffe des cuisiniers. Cylindre de papier ou de viscose.

Le Grand Repas 2023 - Ne pas jeter sur la vie publique

