

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

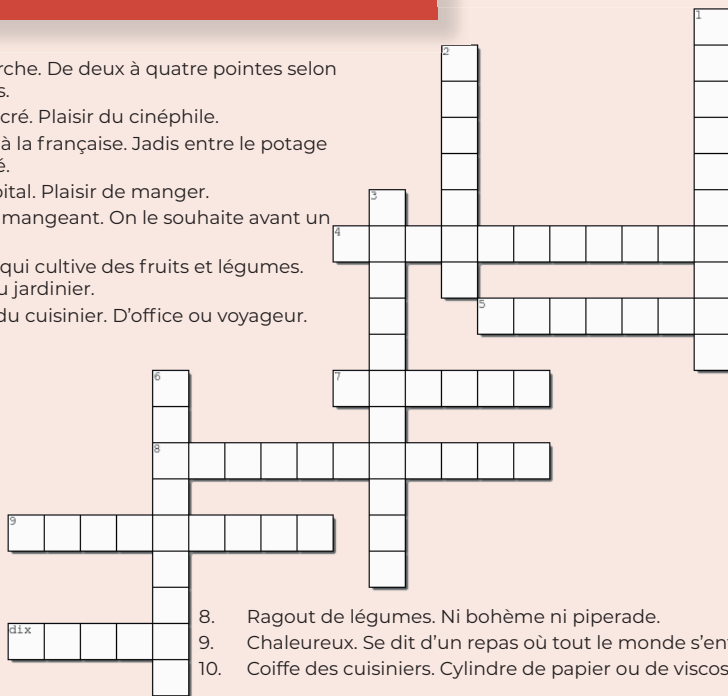
Mon tout est une cheffe Meilleur Ouvrier de France et marraine du Grand Repas 2023 !



réponse : Virginie Bassélot

LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

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



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