

JEUDI 03 OCTOBRE 2024



Territoire - Côte d'Or

Participons à une **expérience**
de vivre ensemble en partageant
un **menu unique** inspiré par
le chef **Maxime Lesobre**

— *Château de Courban, Courban (21)*



Retrouvez toutes les informations
sur votre territoire



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

Soutenu
par



Château
de **COURBAN** & SPA



ADN
Tourisme



restau'c
DU PAYSAN AU COMESTIBLE



GHR
GÉNÉRALISTES DES HÔTELS-RESTAURANTS
& RESTAURATIONS DE FRANCE



MACIF



Le Grand Repas est un **moment de vivre ensemble et de partage** gourmand et **unique en France**. Aujourd'hui, 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 récipient,
- Mon deuxième recouvre à 71% la terre,
- Mon troisième fait partie des 5 éléments.

Mon tout est un plat français, simple et délicieux, qui suis-je ?

Qui est-il ?



Réponse : Le pot-au-feu

LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

- Endroit où l'on trouve une variété de pains et de pâtisseries.
- Produit laitier emblématique de la gastronomie française.
- Légume à feuilles vertes.
- Pâtisserie feuilletée au beurre. Parfait pour le petit-déjeuner.
- Poisson riche en acides gras et en oméga 3.
- Lieu où les producteurs locaux vendent leurs produits frais.
- En mode chandeleur !
- Boisson faiblement alcoolisée fabriquée à partir de pommes.
- Champignon souterrain recherché pour sa saveur intense, utilisé en cuisine.
- Fruit rouge et sucré. C'est un incontournable des desserts.

