

# 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](https://legrandrepas.fr)

f @ in

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

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

