

JEUDI 03 OCTOBRE 2024



Territoire - Deux-Sèvres

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

— *Le Fin Gourmet, Parthenay (79)*



Retrouvez toutes les informations
sur votre territoire



Organisé par legrandrepas.fr

f @ in

Soutenu

par

 **MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Le Fin Gourmet



ADN
Tourisme



restau'c
DU PRODUCT AU CONVIVE



GHR
GÉNÉRALISTES DES RESTAURATEURS
ET DES RESTAURANTS DE FRANCE



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.

