

JEUDI 03 OCTOBRE 2024



Territoire - Nord pas de Calais

Participons à une **expérience**
de vivre ensemble en partageant
un **menu unique** inspiré par
le chef **Alexandre Vossaert**
et le chef **Yannick Fourre**

— Alex'ception et la cuisine centrale de
Trith Saint Léger, Raismes (59)



Retrouvez toutes les informations
sur votre territoire



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

Soutenu par



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.

