

6^e
EDITION



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire de la Nièvre

Au coeur de nos territoires, tous acteurs d'une alimentation responsable à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé, autour d'un menu unique inspiré par les Chefs **Olivier Charbonnier, Sébastien Étienne, Noël Lantier et Éric Marchand.**



Olivier Charbonnier
Bouillon Colbert
Nevers (58)



Sébastien Étienne
Le Bengy
Varennes-Vauzelles (58)



Noël Lantier
Bouillon Colbert
Nevers (58)



Éric Marchand
La cuisine des Saveurs
Nevers (58)



Organisé par legrandrepas.fr

Retrouvez toutes les informations sur votre territoire



Soutenu par



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



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 un duo de chefs locaux, 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



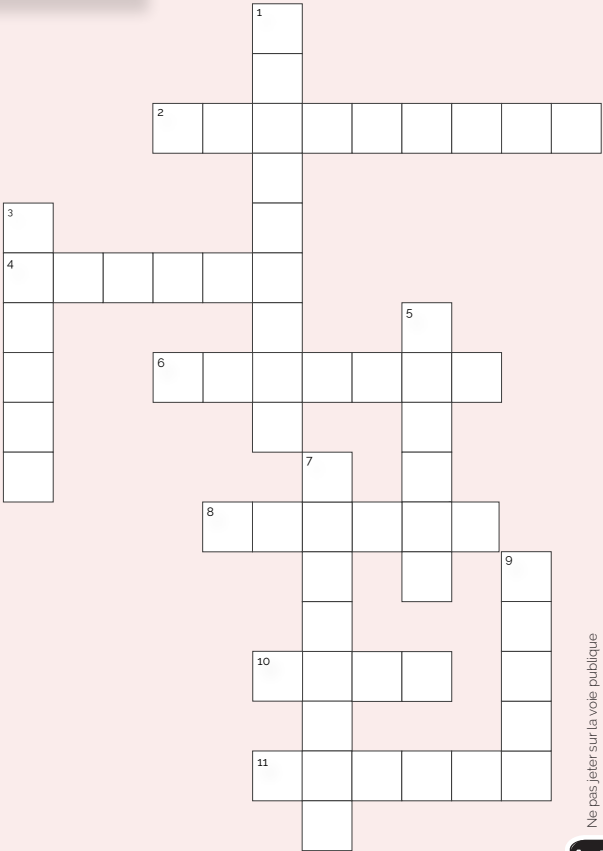
Éduquer
au goût, santé
et bien-être



Lutter
contre le
gaspillage
alimentaire

LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

- 1. Lieu où l'on achète de la viande fraîche et de la charcuterie.
- 2. Légume allongé, souvent vert, utilisé dans les gratins et les ratatouilles.
- 3. Produit laitier fermenté, souvent consommé en dessert ou au petit-déjeuner.
- 4. Fruit sec riche en vitamines, parfait comme en-cas sain ou en pâtisserie.
- 5. Poisson rosé, riche en oméga 3, souvent consommé fumé ou grillé.
- 6. Légume d'hiver, souvent utilisé dans les soupes ou les quiches.
- 7. Liquide acide utilisé pour assaisonner les salades ou cuisiner.
- 8. Graine riche en protéines et en fibres, souvent utilisée comme alternative aux céréales.
- 9. Fruit méditerranéen utilisé pour produire de l'huile ou en apéritif.
- 10. Substance sucrée produite par les abeilles, souvent utilisée comme alternative au sucre.
- 11. Champignon souterrain recherché pour sa saveur intense, utilisé en cuisine.



Ne pas jeter sur la voie publique

