

6^e
EDITION



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire - Alpes-Maritimes

*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 le Chef **Bruno Oger**.*



Bruno Oger

La Bastide Bruno Oger

Le Cannet (06)



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

