



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire Côte-d'Or

*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 **Maxime Lesobre** et **Grégoire Maille**.*



Maxime Lesobre
Château de Courban
Courban (21)



Grégoire Maille
Restau'Co Formation
Dijon (21)



Organisé par **legrandrepas.fr**

Retrouvez toutes les informations sur votre territoire



6^e
EDITION

JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire Côte-d'Or



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
Maxime Lesobre et **Grégoire Maille**.



Maxime Lesobre
Château de Courban
Courban (21)



Grégoire Maille
Restau'Co Formation
Dijon (21)



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*


**RÉSEAU
Restau'Co**
DU PRODUIT AU CONVIVE

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale




**FÉDÉRATION
Les marchés
de gros de France**


**Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective**




Val Pré Vert
Établissement de santé pédiatrique




GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERES
& RESTAURATIONS DE FRANCE



Château
de **COURBAN** **** & SPA