

6<sup>e</sup>  
EDITION



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire - Gard & Lozère

Au cœur 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 **Christophe Chiavola** et **Frédéric Saint Jal**.



**Christophe Chiavola**  
*Hôtel Le Prieuré \*\*\*\*\**  
Villeneuve-lès-Avignon (30)



**Frédéric Saint Jal**  
*Clinique psychiatrique*  
*Belle Rive*  
Villeneuve-lès-Avignon (30)



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 Prieuré



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

