

6^e
EDITION



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

Territoire - Paris

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 **Yohan Laly, Cyrille Flamme, Wilfried Hering** et **Didier Touchais**.



Yohan Laly
ASPP
Paris (75)



Cyrille Flamme
Cuisine Centrale d'Osny
Osny (95)



Wilfried Hering
CDE Paris Centre
Paris (75)



Didier Touchais
Cuisinier en restauration
collective
Paris (75)



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*


Restau'co
du product au consommateur


AGORES
L'association nationale de la restauration collective




Les marchés
de gros de France


SNRC
Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective




GHR
GÉNÉRALISTES
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE




ASPP
Association des
Professionnels de la
Restauration


Caisse des écoles
Paris Centre

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

