

Aux côtés de l'Association

Je fais participer **mon territoire**
à une **expérience inédite**
de **vivre-ensemble**
autour de la
culture de la table



JEUDI 20 OCTOBRE 2022

Le Grand Repas



LE PRINCIPE DU GRAND REPAS

Le concept est simple : une fois par an, **le même jour**, l'Association fédère **les acteurs de la restauration collective et traditionnelle** qui **proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local**. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison.

POURQUOI PARTICIPER ?

Ce rendez-vous est l'occasion **de réunir les citoyens autour du repas et de ses valeurs** : la convivialité, le partage, la curiosité, le plaisir, le rapport à autrui et bien d'autres valeurs humanistes. Mais c'est aussi **l'occasion de sensibiliser** les participants et les acteurs locaux **aux enjeux essentiels**, de **circuits-courts** et d'**anti-gaspillage alimentaire**, d'éducation au goût, de la **santé et du bien-être**.

L'association Le Grand Repas **soutient, valorise et met en lumière** auprès des citoyens de chaque territoire participant **tous les acteurs locaux du monde de la restauration et de l'alimentation** (producteurs, distributeurs, restaurateurs, etc.) moteurs de l'art de vivre à la française !

QUI PARTICIPE AU GRAND REPAS ?

Tous les lieux de restauration sont concernés : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique, restauration collective privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc.

Le Grand Repas permet ainsi de toucher, au même moment, l'ensemble des citoyens d'un même territoire : nos jeunes (de la maternelle à l'université), les actifs (publics et privés), les particuliers, les seniors, les personnes hospitalisées, les visiteurs des territoires, ..., **là où ils se restaurent habituellement**.

Mise en avant des initiatives responsables locales

C'est aussi une belle occasion de **faire connaître et de valoriser** au niveau national **toutes les belles initiatives locales**, comme autant d'**illustrations d'une alimentation responsable**.

JEUDI 20 OCTOBRE 2022

Je participe au Grand Repas !





Thierry MARX - Chef cuisinier - Parrain de l'édition 2019 et Ambassadeur de l'Association

« En 2019, j'ai accepté avec beaucoup de plaisir d'être le Parrain du « Grand Repas » car pour moi la cuisine est synonyme de lien social, d'échange et de confiance partagée. Elle vient du monde du vivant vers le monde des vivants.

La cuisine est partie prenante de la vie, elle se nourrit du changement. La belle cuisine nous met en valeur en tant qu'être humain. Ce Grand Repas est aussi l'occasion de mettre en lumière tous les anonymes qui, au quotidien, œuvre pour le plaisir et le bien-être des autres. Je voudrais aussi au travers ce parrainage les saluer et les remercier. Un grand merci aussi aux élus et aux acteurs économiques qui ont contribué au développement de ce formidable « Grand Repas » !

À bientôt autour d'une table où nous aurons transformés des produits de nos terroirs et de nos territoires pour le bien de tous ! »



Guillaume GOMEZ - Chef cuisinier - Ambassadeur de la gastronomie Française et Ambassadeur de l'Association

« En tant qu'ambassadeur de la gastronomie, je suis cette initiative depuis sa création et en est aujourd'hui l'un des représentants puisque je défends les mêmes valeurs : **partage, vivre ensemble, éducation au goût...** L'ancrage territorial que met en avant l'association permet de valoriser les acteurs locaux : restaurateurs, artisans, producteurs et toutes celles et ceux qui, par leur travail au quotidien, permettent cette transmission des savoir-faire et d'aller vers ce **modèle alimentaire français** que l'on souhaite conserver, à savoir une **alimentation plus engagée, en termes environnemental, de santé, de gourmandise et de partage.**

Notre rêve serait que toutes nos régions, tous nos départements, toutes nos communes participent au Grand Repas pour que chacun des citoyens puissent bénéficier de ce moment de partage.»



Notre Parrain national Pour l'Édition 2022



Après **Thierry Marx**, parrain de l'Édition 2019, et la Cheffe **Anne-Sophie Pic**, marraine de l'Édition 2021, à chaque fois entourés d'autant de chefs talentueux de nos régions que de territoires participants, **le Chef Mory Sacko** nous fait l'honneur d'être **notre parrain national** pour cette nouvelle **Édition Le Grand Repas 2022**.

Portée cette année encore par l'enthousiasme et l'énergie communicative de participants toujours plus nombreux, l'association entend rassembler pour l'édition 2022, partout en France, encore plus d'acteurs locaux impliqués au quotidien dans la sensibilisation des citoyens pour une alimentation saine à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé.

Comme Mory Sacko, rejoignez l'initiative en 2022 et contribuez ainsi à faire en sorte que la somme des événements locaux fasse un événement national unique !



Mory Sacko, chef étoilé, à la tête de son restaurant **MoSuke**. Simple et fascinant à la fois, il est arrivé comme un tourbillon sur le paysage de la gastronomie française. Esprit libre, Mory Sacko propose une cuisine originale, avec élégance et décontraction. En 2020, le jeune chef ouvre à Paris les portes de MoSuke, restaurant qui conjugue les influences africaines, japonaises et française. L'année 2021 est notamment couronnée par l'obtention d'une étoile au prestigieux guide Michelin puis par sa nomination en tant que Next Generation Leaders par le Time. Une ascension fulgurante qui permet aujourd'hui au chef de s'épanouir librement dans différents univers créatifs.

« C'est avec une grande joie que j'ai accepté la proposition de parrainer Le Grand Repas.

Valoriser le travail de nos agriculteurs, pêcheurs, maraîchers, éleveurs et producteurs locaux est toujours un moment de plaisir.

Le repas est pour moi un des derniers moments d'ouverture sincère.

Existe-t-il un plus beau moyen de découvrir et d'accepter une culture, un terroir, si ce n'est qu'en s'installant à table et de s'en nourrir littéralement ?

Faire plaisir en se faisant plaisir, voilà selon moi l'essence même du repas ! »



Comment l'organiser sur mon territoire ? C'est TRES simple !! Avec l'appui de l'Association



Au préalable

- Sur mon territoire : un pilote, un référent de l'Association
- Un support actif de l'Association tout du long :
 - Méthodologie et accompagnement
 - Un réseau constitué
 - Kit de communication
 - Relais national sur mon évènement (réseaux sociaux, site internet LGR sur ma page dédiée Territoire, etc.)

MAI - JUIN

- Choix du Chef(fe) parrain local
- Infos aux institutionnels et acteurs de la restauration du territoire
- Choix et partage du menu

JUIN - JUILLET

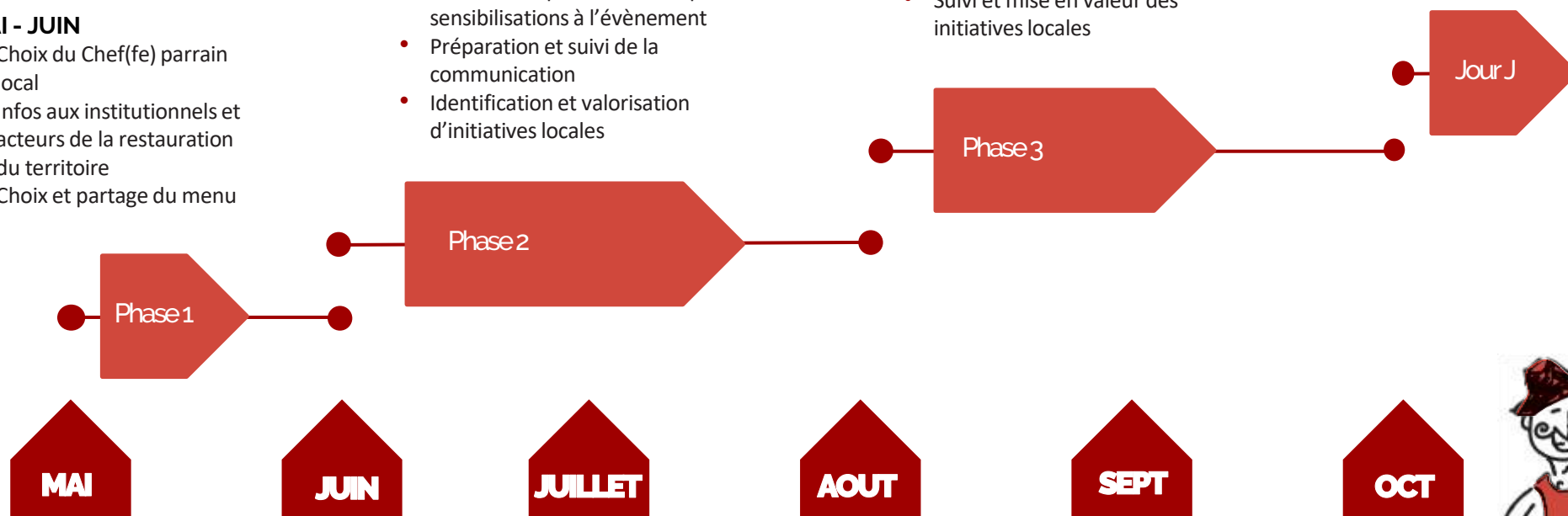
- Annonce du parrain local et premières sensibilisations à l'évènement
- Préparation et suivi de la communication
- Identification et valorisation d'initiatives locales

AOUT - OCTOBRE

- Lancement de la campagne de communication au niveau national
- Suivi et mise en valeur des initiatives locales

20 OCTOBRE 2022

- Point presse locale sur un ou plusieurs sites
- Photos / vidéos très courtes pour les réseaux sociaux



L'Association donne l'opportunité aux acteurs des territoires de s'approprier comme ils le souhaitent les valeurs que nous portons, afin que cet évènement devienne un grand moment de "vivre-ensemble"



EN 2021,

LE GRAND REPAS C'ÉTAIT...

13 Chefs Parrains

13 menus locaux

22 départements

Près de 280.000 repas servis

La Cheffe
Anne-Sophie Pic
Marraine nationale



Le Grand Repas 2021 dans la presse Et les médias

- Plus de 70 articles de presse
- De nombreux reportages radio & TV



la Nouvelle République

«Le Grand Repas livré à domicile»

france bleu

«Des collégiens rochelais de Fénélon, en situation d'handicap, cuisinent des plats de grands chefs»

Food&Sens

«Le Grand Repas c'est aujourd'hui aux quatre coins de la France»

Le Parisien

«Le Grand Repas : écoliers, travailleurs et seniors mangeront tous la même chose ce midi dans les cantines de la Marne»

le douphine

«Quand un chef étoilé crée un menu pour des milliers d'élèves»

TV7

«Une initiative culinaire qui va fédérer l'activité locale»

Le Télégramme

«Le Grand Repas 2021 s'invite en Finistère»

L'EST REPUBLICAIN

«Un chef étoilé met la naturalité au menu du Grand Repas 2021»

750g

«Pour la région Ile-de-France, c'est Gui Savoy qui a pensé le repas avec des produits locaux»

Le Petit Solognot

«Un Grand Repas, sous la toque de Thierry Marx !»

ALPES 1

«Alpes de Haute-Provence : Le Grand Repas, un menu unique aux saveurs bas-alpines»

La Provence

«Le Grand Repas éduque les papilles provençales»

JEUDI 20 OCTOBRE 2022
Je participe au Grand Repas !

PARTICIPER à une expérience de **vivre ensemble**

Rendez-vous sur www.legrandrepas.fr

 @Le_Grand_Repas

 @LeGrandRepas

 @LeGrandRepas

 @LeGrandRepas

Pour tout renseignement complémentaire,
merci de joindre l'Association :

contact@legrandrepas.fr

Association LE GRAND REPAS
21 boulevard de Grenelle - 75015 Paris

Emmanuel Hervé - Président / Portable : 06 89 74 42 83

Philippe Nègre - Coordination / Portable : 06 72 77 66 64

➤ Votre contact au sein de l'Association : Christelle Bourgueil : 06 08 73 47 15

