



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
À Paris, le 14 octobre 2021

LE MENU DES HAUTS-DE-FRANCE DU GRAND REPAS, SIGNÉ PAR CHEF CHRISTOPHE, PRÉSENTÉ AU LYCÉE HÔTELIER JESSÉ DE FOREST D'AVESNES-SUR-HELPE

Événement local initié en 2016 en région Val de Loire, Le Grand Repas connaît aujourd'hui un succès national. C'est en 2019, qu'Emmanuel Hervé accompagné par Thierry Marx et Guillaume Gomez crée l'Association Le Grand Repas pour étendre l'initiative au niveau national tout en valorisant un ancrage territorial fort.

Cette année 13 territoires participent à cette expérience de vivre-ensemble qui propose aux citoyens de partager des menus locaux et de saison. Imaginés par un chef local, ces menus sont servis le même jour, le 21 octobre 2021, dans tous les espaces de restauration (traditionnels et collectifs) des territoires participants*.

Ce rendez-vous est l'occasion de véhiculer de nombreuses valeurs autour du repas : la convivialité, le partage, la curiosité, le plaisir, le rapport à autrui et bien d'autres valeurs humanistes. Il permet aussi d'aborder certains enjeux d'actualité en sensibilisant les participants et acteurs locaux aux problématiques de santé et de bien-être, d'anti-gaspillage alimentaire, de circuits-courts et d'éducation au goût.

Pour cette seconde édition nationale, parrainée par la cheffe Anne-Sophie Pic, Chef Christophe signe le menu du territoire des Hauts-De-France, en mettant en valeur les producteurs locaux et spécialités régionales. Le Grand Repas est avant tout un moment culinaire de partage, proposant de rassembler les citoyens d'un même territoire autour des valeurs du repas.

Le menu des Hauts-De-France a été dévoilé le 11 octobre dernier au sein du Lycée Hôtelier Jessé de Forest à Avesnes-sur-Helpe, en présence du Chef Christophe, de Patrick Van Wynendael, Proviseur du lycée – Fabrice Petit, Chef de la restauration scolaire – Xavier Cuvelier, Directeur Délégué aux formations professionnelles et technologiques – Christian Godbille, Président de l'Association de la Mouche Avesnoise – Magali Lassalvy et Aurélien Royal, représentants de la Députée Jennifer De Temmerman – Mehdi Soyah, Représentant de la Députée Anne-Laure Cattelot.

Tous les acteurs de la restauration, traditionnelle ou collective, qui souhaitent proposer ce menu sont invités à contacter les équipes du Grand Repas : legrandrepas.fr – contact@legrandrepas.fr



De gauche à droite : Chef Christophe, chef local et co-fondateur du site 750g – Patrick Van Wynendael, Proviseur du Lycée Hôtelier Jessé de Forest à Avesnes-sur-Helpe - Fabrice Petit, Chef de la restauration scolaire - Xavier Cuvelier, Directeur Délégué aux formations professionnelles et technologiques - Christian Godbille, Président de l'Association de la Mouche Avesnoise - Magali Lassalvy et Aurélien Royal, Collaborateurs parlementaires de la Députée Jennifer De Temmerman et Mehdi Soyah, Collaborateur de la Députée Anne-Laure Cattelot



Au menu des Hauts-De-France le 21 octobre prochain :

Entrée

Poireau et crevettes, tuiles de maroilles et vinaigrette à la moutarde anglaise

Plat

Hochepot de volaille du Nord, légumes d'ici et haricots de Soissons

Dessert

Tartelette pommes miel



Chef Christophe

Le Proviseur du Lycée, Patrick Van Wynendaele a souligné : « Cette opération permet de mettre à l'honneur nos produits régionaux, mais aussi de promouvoir notre établissement et nos métiers. Ce que je trouve intéressant, c'est d'associer nos élèves à cette action en réalisant le menu, car ce qui anime nos élèves est d'être actif dans le métier et cette opération le permet. »

Madame Jennifer De Temmerman, Députée des Hauts-de-France a souligné : « Engagée pour les objectifs de développement durable, je soutiens les initiatives et événements comme le Grand Repas qui promeuvent une consommation locale et durable. Cette opération du Grand Repas permet en plus de partager une expérience sociale unique. »

**Cet événement implique un grand nombre d'acteurs de la restauration locale : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique, restauration collective privée, restauration traditionnelle, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, distributeurs, producteurs, etc. Et réunit l'ensemble des citoyens d'un même territoire : scolaires (de la maternelle à l'université), actifs (publics et privés), particuliers, seniors, personnes hospitalisées, touristes, etc., là où ils se restaurent habituellement ou ailleurs. Les territoires participants en date du 31 août 2021 sont : Alpes-de-Haute-Provence, Aude, Charente-Maritime, Drôme-Ardèche, Finistère, Grand Paris, Haute-Saône, Hauts-de-France, Marne, Meurthe-et-Moselle, Provence, Val de Loire - Centre, Yonne.*

Le programme complet de l'événement, les territoires participants, les chefs et parrains locaux ainsi que l'ensemble de leurs partenaires sont à retrouver sur le site internet legrandrepas.fr ainsi que sur le compte [Instagram](#) et [Facebook](#) du Grand Repas.

Retrouvez toutes les informations et photos du Grand Repas sur l'Espace Presse de GroupExpression : pressoffice.groupeexpression.fr

À PROPOS DE L'ASSOCIATION LE GRAND REPAS

Le concept est simple : une fois par an, l'Association fédère, sur les territoires participants, les acteurs de la restauration collective et traditionnelle locale, en proposant aux habitants d'un même territoire de partager le même menu, le même jour, élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local à partir des produits locaux et de saison. Partant d'un événement local organisé en Centre Val de Loire pour la première fois en 2016 porté par l'initiative d'Emmanuel Hervé, l'association Le Grand Repas créée en 2019 coordonne aujourd'hui une véritable fête culinaire nationale organisée chaque année dans de nombreux territoires de France. Se sentant concernés et en phase avec les valeurs de l'association et de son projet, les chefs Thierry Marx et Guillaume Gomez contribuent par leurs talents et engagements à l'initiative depuis 2019 aux côtés de l'Association.

Fort de 230 000 convives répartis sur 10 territoires en 2019, l'édition 2021 Le Grand Repas, aujourd'hui présente sur une quinzaine de territoires, a pour ambition de fédérer et sensibiliser le plus grand nombre de citoyens autour d'une passion commune le « bien-manger ensemble », le 21 octobre prochain.

CONTACTS PRESSE - Agence GroupExpression
Perrine Hauet & Marine Vitse
legrandrepas@groupeexpression.fr
Tél : 06 86 72 94 35 | 01 42 66 12 96

