

Le Grand Repas avec le Chef Frédéric Payan

[HP | hauteprovencheinfo.com/article-35951-le-grand-repas-avec-le-chef-frederic-payan.html](http://hauteprovencheinfo.com/article-35951-le-grand-repas-avec-le-chef-frederic-payan.html)



Le chef Payan participe au Grand Repas, un évènement culinaire convivial organisé une fois par an dans toute la France

Le **Grand Repas**, c'est avant tout un moment de vivre ensemble. Il s'agit d'un temps fort, populaire et convivial proposé à tous les citoyens, au niveau local, dans le cadre d'une initiative de dimension nationale. Une fois par an, l'association Le Grand Repas propose aux citoyens de partager, tous ensemble, le même menu conçu à base de produits locaux et de saison, le même jour sur leur territoire, partout en France, afin de partager un grand moment de convivialité. C'est aussi l'occasion de sensibiliser les citoyens aux problématiques d'anti-gaspillage alimentaire, de circuits courts, d'histoire des produits, d'éducation au goût, à la santé et au bien-être.

Cette année, le Grand Repas est parrainé par **Anne-Sophie Pic**. Elle est la seule femme triplement étoilée en France, également la femme cheffe la plus étoilée dans le monde avec 8 étoiles Michelin. Elle descend d'une lignée de 4 générations de chefs dont 3 étoilés. De son arrière-grand-mère Sophie jusqu'à son père Jacques tout en passant par son grand-père André, la passion et l'excellence ont toujours été au coeur de leur création. Sa cuisine s'oriente autour de l'imprégnation, jouant sur une palette aromatique complexe, alliant de multiples saveurs, visant à atteindre l'harmonie des goûts et des couleurs dans l'assiette.

Organisé en Val de Loire pour la première fois en janvier 2016, le Grand Repas est désormais un événement unique dans tous les Territoires de France qui souhaitent y participer. Le département des **Alpes de Haute-Provence** ne manquera pas ce rendez-vous et, après Sylvain Nowak en 2019, c'est le **Chef Frédéric Payan**, Président de l'association des Chefs de Haute-Provence Gourmande qui sera le parrain de cette édition pour le territoire 04.

Il est à l'initiative du menu spécifique du 04 avec des saveurs bien locales. Il réalisera ainsi son risotto de petit épeautre aux tomates confites, olives et le croustillant de chèvre, une épaule d'agneau grillée au jus des alpes et sa ratatouille. Croustillant de fromage de chèvre poursuivront le repas qui s'achèvera avec un blanc manger et son confit d'abricot. (Les fiches recettes sont à télécharger sur le site du Grand Repas).

La députée **Delphine Bagarry** présente Le Grand Repas et son concept. Le repas, servi le 21 octobre, sera ainsi spécifiquement dédié à ceux qui sont au quotidien le plus éloigné des moments de convivialité comme l'explique la députée en vidéo.



Watch Video At: <https://youtu.be/pGIAMjvqInY>

M.Mathieu