



REVUE DE PRESSE LE GRAND REPAS 2022

CONFÉRENCE DE PRESSE 14.09.22

SOMMAIRE

PRESSE

LA PROVENCE (15 septembre 2022)	"Il faut changer de paradigme, bien manger est primordial"	3
---------------------------------	--	---

TV

BFM Marseille Provence (14/09/22 à 17:38)	Bonsoir Marseille	4
---	-------------------	---

WEB

www.finedininglovers.fr (16 septembre 2022)	Le Grand Repas 2022	5
www.le-grand-pastis.com (16 septembre 2022)	Le Grand Repas 2022, tous ensemble le 20 octobre	7
LA GRAND PASTIS (14 septembre 2022)	LE GRAND REPAS, TOUS ENSEMBLE LE 20 OCTOBRE !	9
www.laprovence.com (14 septembre 2022)	Le Grand Repas : le chef Glenn Viel réglera les Provençaux le 20 octobre	10



LE "GRAND REPAS"

"Il faut changer de paradigme, bien manger est primordial"

C'est une bande de bons vivants. Mais des bons vivants responsables, conscients. Alors, il y a trois ans, Emmanuel Hervé, un citoyen "lambda" qui a réussi à entraîner dans l'aventure Guillaume Gomez, l'ancien chef de l'Élysée, et le célèbre étoilé et médiatique Thierry Marx, a voulu partager cette philosophie du "bien manger" à travers les territoires en lançant "le Grand repas".

Le concept est aussi basique que fédérateur: le même jour, les cuisiniers aux fourneaux, aussi bien dans des restaurants traditionnels que dans des "cantines" collectives (de l'école primaire jusqu'à l'université, des hôpitaux, des maisons de retraite etc.) concoctent, avec leurs moyens, exactement le même menu imaginé par un chef. "Ce que l'on veut mettre à l'honneur c'est le repas en tant que moment de partage: en famille, entre amis, entre collègues, détaille Emmanuel Hervé, le président de l'association. *Beaucoup se nourrissent juste pour s'alimenter mais manger ensemble c'est un temps de socialisation, de démocratie*". De la convivialité donc, mais aussi une autre façon d'aborder la nourriture avec quelques mantras: le circuit court, l'anti-gaspillage, l'éducation au goût...

Michel Basaldella, le chef du Grand Puech à Mimet, participera pour la seconde année à cette opération: "Parce qu'on doit changer de paradigme, bien manger c'est primordial, et la nourriture est une des premières causes de pollution. Nos choix ont donc un impact direct et on ne doit pas en rester à cette belle journée, ce doit être une prise de conscience collective. On ne peut pas mettre 100 euros



La conférence de presse s'est déroulée à l'institut de la Cadenelle (12^e), un haut lieu de la formation dans ces métiers.

dans un blouson et ensuite tenter de faire des économies au supermarché!". Un message à inculquer dès le plus jeune âge, c'est pour cela notamment que pas moins de 40 000 collégiens du département dégusteront, le jeudi 20 octobre, le menu inventé par le chef triplement étoilé Glenn Viel, le parrain de la Provence cette année: houmous de pois chiche, fêta, basilic, huile d'olive citron confit, dos de cabillaud beurre blanc, tronçon de poireau rôti, faisselle pomme et miel et riz au lait caramel beurre salé et riz soufflé...

"Face au snacking et à la junk food dont ils raffolent, ça serait un acte manqué de ne pas être au rendez-vous de cette opération, assurait Georges Sanchez, le responsable, au Départe-

ment, des cantines dans les collèges. *On doit éduquer ces futurs consomm'acteurs*". Daniëlle Milon, la présidente de Provence Tourisme, de rappeler, elle, "les enjeux économiques, culturels et environnementaux de la gastronomie".

22 menus différents seront servis dans 44 départements, dont la Réunion. Mory Sacko, découvert dans la 11^e saison de Top chef et parrain national de l'opération cette année, de conclure: "Cette initiative est belle dans son intention de mettre en avant tout une chaîne de valeurs, de la terre à l'assiette".

R.C.

Restaurateurs, pour vous inscrire et participer à ce "Grand repas", écrivez à: contact@legrandrepas.fr





Bonsoir Marseille

14 Septembre 2022

Durée de l'extrait : 00:01:34

Heure de passage : 17h38

Disponible jusqu'au :

13 Novembre 2022



SH Sophie
HEBRARD-FICAJA

Résumé: L'opération "Tous chefs d'un jour" réunit les acteurs de la restauration collective pour proposer aux cantines un repas unique en circuit court. Reportage. Itw d'Emmanuel Hervé, président de l'association "Le Grand Repas".

Famille du média :

TV Régionales

Horaire de l'émission :

17:00 - 18:00

Audience : **N.C**

Thématique de l'émission :

**Actualités-Infos
Générales**



Le Grand Repas 2022



« Le même jour, le même menu local et de saison, partagé par tous les citoyens d'un même territoire » : voici en peu de mots le concept du **Grand Repas**. Chaque menu sera élaboré et conçu par une marraine ou un parrain chef local, à partir de produits locaux et de saison, afin de valoriser le travail des acteurs de la restauration et de l'alimentation.

Convivialité, partage, curiosité et plaisir

Voici les mots clé de cet événement gourmand à ne pas rater, qui aura lieu **dans plusieurs villes françaises le 20 octobre prochain**, pour son édition 2022. Ce sera également l'occasion pour sensibiliser le grand public aux enjeux essentiels des circuits-courts, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éducation au gout, de la santé et du bien-être.

A part les restaurants, plusieurs autres lieux de restauration seront concernés par l'événement : cantines scolaires, CROUS, restauration collective publique ou privée, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc.

Des parrains d'exception

L'édition 2022 de l'événement aura un parrain d'exception, le célèbre chef étoilé **Mory Sacko**, à la tête de son restaurant parisien *MoSuke*. L'association compte également sur le soutien de plusieurs ambassadeurs, tels que les chefs **Guillaume Gomez** et **Thierry Marx**. Parmi les parrains des territoires, cette année l'événement comptera sur des chefs de renom parmi lesquels, entre autres, **Glen Viel**, **Jacques Marcon**, **Lionel Giraud**, **Thierry Enderlin**, **Thibaut ruggeri**, **Elise Parmentier**, **Fabien Souply**, **Julien Thomasson**, etc.

[Pour plus d'informations sur le Grand Repas, visitez le site de l'événement, par ici.](#)





Le Grand Repas 2022, tous ensemble le 20 octobre



Le même jour, un même menu local, et de saison, est partagé par tous les citoyens d'un même territoire... Voilà le pitch du Grand Repas et cette année, il sera servi le 20 octobre prochain avec, dans les Bouches-du-Rhône, un menu imaginé par le chef 3 étoiles de l'Oustau de Baumannière, Glenn Viel. Cette 3e édition nationale du Grand Repas, lancé pour la première fois en 2019, se déploiera sur 22 départements hexagonaux, avec une volonté : faire mieux qu'en 2021 où 21 000 repas ont été servis dans les restaurants de restauration collective et les restaurants traditionnels des Bouches-du-Rhône. « Cet événement affirme des valeurs fortes, expliquent les membres de l'association porteuse du projet. Il s'agit d'apprendre à bien se nourrir, à partager un moment de convivialité et, pour les jeunes, apprendre à manger bon et juste ».

Comprendre : manger des produits « issus d'une agriculture locale, de saison et bien moins nocifs pour l'environnement et notre santé car nous sommes ce que nous mangeons » a martelé Michel Basaldela, chef du restaurant le Grand Puech, à Mimet, l'un des acteurs de ce Grand Repas. Lors d'une présentation de l'édition 2022 du Grand Repas, au lycée professionnel la Cadenelle (Marseille 12e arr.), ce 14 septembre, les organisateurs ont pris les jeunes en formation à témoin : Il a été prouvé qu'un étudiant qui partage ses repas avec ses potes réussit mieux ses études que celui qui mange seul ou les yeux rivés sur son téléphone ».

Un menu équilibré et savoureux

Outre ces principes premiers, le Grand Repas permet de valoriser tous les acteurs locaux de la restauration et de l'alimentation, des producteurs, distributeurs et les restaurateurs. Si des chefs étoilés par le Michelin s'engagent, d'autres moins connus mais tout aussi méritants, comme les chefs exerçant dans les cuisines de restauration collective ou les cuisiniers de restaurants traditionnels, répondent à l'appel. « C'est aussi une jolie façon pour tous de se parler et de confronter leurs méthodes de travail tout en tenant compte des obligations de chacun », a argumenté le directeur du lycée La Cadenelle, Romain Birot.



Le 20 octobre, tous les lieux de restauration vibreront à l'unisson : cantines scolaires, Crous, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, EHPAD, centres hospitaliers, restauration solidaire, etc. Tous serviront le menu imaginé par Glenn Viel : Houmous de pois chiches, fêta, basilic, huile d'olive et citron confit ; Dos de cabillaud beurre blanc et tronçons de poireaux rôtis ; Faisselle pomme, miel ; Riz au lait caramel beurre salé, riz soufflé. Et si vous aussi, chez vous, vous participez au Grand repas ?



Glenn Viel parrainera le département du 13

Voyants au vert pour les collèges des Bouches-du-Rhône

113 collèges du 13 ont signé une charte de la restauration scolaire. Cette dernière promeut les bonnes pratiques et les valeurs communes de la restauration scolaire : une alimentation saine et de qualité, de bonnes conditions d'accueil, une cuisine responsables et durable, figurent parmi les 8 engagements à tenir par les établissements signataires. En contrepartie, le Département verse une subvention aux collèges de 50 centimes par demi-pensionnaire et par semaine pour acheter des produits frais, locaux et labellisés (au sens de la loi Egalim). Depuis 2018, le montant de cette subvention avoisine 1 million d'euros par an.

Guerre en Ukraine, dérèglement climatique, dérégulation mondiale... Beaucoup s'inquiètent des conséquences d'une inflation galopante et, en particulier, craignent une augmentation des tarifs des cantines scolaires. Il y a peu, le Département a annoncé sa décision de ne pas répercuter l'inflation sur les prix de la demi-pension qui restent donc les mêmes qu'en 2021. Pour la rentrée 2022, le tarif du repas a été maintenu à 3 €, soit 420 euros par année scolaire (pour le forfait de base à 4 repas par semaine).

Photos DR et ©Virginie Ovessian



LE GRAND REPAS, TOUS ENSEMBLE LE 20 OCTOBRE !

Pierre Psaltis

<https://www.le-grand-pastis.com/grand-repas-2022-le-20-octobre/>

Texte non disponible

Le Grand Repas : le chef Glenn Viel réglera les Provençaux le 20 octobre

La Cadenelle accueillait ce mercredi l'annonce du retour du Grand Repas. L'événement national réunira le 20 octobre 40 départements autour de menus uniques élaborés par des chefs locaux, dont Glenn Viel en Provence.

close

volume_off

Houmous de pois chiches fêta, dos de cabillaud avec ses tronçons de poireaux rôtis, faisselle pomme miel et riz au lait caramel beurre salé. C'est tout en gourmandises que le chef Glenn Viel s'apprête à régaler la Provence le 20 octobre prochain, à l'occasion du Grand Repas. À la direction des fourneaux du fameux 3 étoiles l'Oustau de Baumannière, le parrain local de cette 3e édition compte bien essaimer ses engagements pour une alimentation durable sur le territoire.

L'an dernier, l'événement d'envergure nationale rassemblait quelque 280 000 convives à travers 20 départements. En 2022, l'ambition est plus grande, en attestent les chiffres : 40 départements seront de la partie autour d'une vingtaine de menus élaborés par des professionnels du monde de la gastronomie. La Cadenelle, institut marseillais, sera de nouveau de la partie grâce à ses brigades de jeunes en formation. Explications avec les membres participants.

Romain Birot, directeur de La Cadenelle

70 élèves de La Cadenelle vont participer à cette nouvelle édition du Grand Repas, de la classe de seconde MHR au Bachelor Chef « Chef d'entreprise » Thierry Marx. C'est ainsi l'ensemble du cursus qui prendra part à l'aventure. Notre volonté en participant à l'événement ? Mettre en lumière le monde de l'hôtellerie et du tourisme, et en particulier nos apprentis. Nous voulons leur montrer toutes les vertus d'être associés à de tels rassemblements, avec une approche éducative sur les bienfaits d'une alimentation durable. Le jeudi 20 octobre, nous accueillerons 80 convives pour célébrer le Grand Repas. Et, particularité notable, le chef Julien Assaud, chef parrain dans les Alpes de Haute-Provence, avait lui-même suivi une formation au sein de notre institut. Il est depuis cette année formateur en BTS MHR à La Cadenelle. La boucle est bouclée.

Emmanuel Hervé, fondateur de l'association Le Grand Repas

Une fois par an, à la même date, notre association Le Grand Repas fédère les acteurs de la restauration collective publique et privée ainsi que les acteurs locaux afin qu'ils proposent un même menu de saison dans tous types de restaurants. Cela va de la crèche aux lycées, en passant par les écoles, les hôpitaux, les restaurants traditionnels... L'ensemble des habitants de nos territoires peut ainsi être sensibilisé quant à l'importance du bien manger et du vivre-ensemble. En effet, le repas signifie la convivialité, le partage, l'altruisme, c'est un temps de socialisation et d'intégration. On met en avant les produits locaux et les circuits-courts. « Grand » signifie pour nous englober les actions qui sont développées à longueur d'année par ces acteurs. L'événement prend de l'ampleur à chaque nouvelle édition. Notre ambition est de tous les rassembler à terme. Les intéressés peuvent d'ailleurs encore s'inscrire* pour participer à la démarche.

contact@legeandrepas.fr

Philippe Nègre, membre du Conseil d'Administration de l'association Le Grand Repas

C'est une 3e édition ambitieuse. Petit à petit, des territoires se rajoutent à la liste des participants du Grand Repas, tels que l'île de La Réunion qui le célébrera avec nous pour la première fois. Le Grand Repas est une expérience du vivre-ensemble festive



autour de la gastronomie. Pour l'incarner, le chef Mory Sacko a été choisi pour être le parrain national.

Mory Sacko, chef du restaurant parisien MoSuke

C'est avec une grande joie que j'ai accepté la proposition de parrainer le Grand Repas. Valoriser le travail de nos agriculteurs, 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 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. Je vous souhaite donc un bon appétit !

Danielle Milon, Maire de Cassis et présidente de Provence Tourisme

Quelle joie pour nous d'être ici aujourd'hui ! Le Département des Bouches-du-Rhône s'intéresse à ce Grand Repas parce qu'il prône la valorisation des terroirs et la transmission des savoir-faire culinaires. Nous portons depuis 2019, avec Marseille Provence Gastronomie, des valeurs qui entrent en accord avec celles de l'association. C'est une fierté de poursuivre ce travail en partageant cela avec les filières professionnelles et les communes de Provence. Il est important de montrer toute la richesse de nos cuisines provençales.

Michel Basaldella, chef du restaurant provençal Le Grand Puech

En tant que cuisinier, je sais que je suis acteur pour la préservation de la planète. J'étais un peu pionnier dans cette démarche de sensibilisation. C'est donc tout naturellement que j'ai adhéré à ce projet du Grand Repas qui ne doit pas être une fin en soi mais que chaque professionnel doit s'approprier. Le but est de faire prendre conscience au plus grand nombre de l'impact de la nourriture sur notre santé et sur notre environnement en privilégiant des démarches durables.

Pour participer au Grand Repas, les réservations sont ouvertes au restaurant d'application sur www.cadenelle.com

Les chefs parrains sur le territoire français

Ain - Pays de Gex : Julien Thomasson

Hauts-de-France : Christophe Dovergne

Bretagne Nord : Florian Michel

Deux-Sèvres et Vienne : Alexandre Prestat

Marne : Fabien Souply

Charente et Charente-Maritime : Cécile Briaud-Richard

Paris : Hubert Duchenne

Bretagne Sud : Lakhdar M'Krem

0hxNevEcm68QSOqFou-LCGITQEIvMMWabnRmvdOSDIjsHLK4Lpqs2q_CW086nU_kw-DU0pbkVMilIdHT2IPgZjh

Vaucluse et Gard : Thierry Enderlin

Meurthe-et-Moselle : Élise Parmentier

Alpes de Haute-Provence : Julien Assaud

Provence : Glenn Viel

Pays de la Loire : Thibaut Ruggieri

Rhône et Isère : Christophe Marguin

Loire et Haute-Loire : Jacques Marcon

La Réunion : Kevin Minatchy

Drôme Ardèche : Olivier Samin

Centre : Ambroise Voreux

Aude : Lionel Giraud

Académie de Créteil : Daniel Cohen



Les équipes de l'association Le Grand Repas, du Département des Bouches-du-Rhône et de La Cadenelle lors de la

conférence de presse de la 3e édition du Grand Repas en Provence. Crédit L.D. Les équipes de l'association Le Grand Repas, du Département des Bouches-du-Rhône et de La Cadenelle lors de la conférence de presse de la 3e édition du Grand Repas en Provence. Crédit L.D.



Les équipes de l'association Le Grand Repas, du Département des Bouches-du-Rhône et de La Cadenelle lors de la conférence de presse de la 3e édition du Grand Repas en Provence. Crédit L.D. Les équipes de l'association Le Grand Repas, du Département des Bouches-du-Rhône et de La Cadenelle lors de la conférence de presse de la 3e édition du Grand Repas en Provence. Crédit L.D.



0hxNevEcm68QSOqFou-LCGITQEIvMMWabnRmvd0SDIjsHLk4Lpqs2q_CW086nu_ikw-DU0pbkVMlIdlHT2iPgZjhl