

# JEUDI 03 OCTOBRE 2024



## Territoire - Anjou

Participons à une expérience de vivre ensemble en partageant un menu unique inspiré par la cheffe **Jeanine Ahosse** et ses co-parrains **Alain Ezechiél** et **Laura Mesnage**



Retrouvez toutes les informations  
sur votre territoire



Organisé par [legrandrepas.fr](http://legrandrepas.fr)

f @ in

Soutenu  
par



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE  
Liberté  
Égalité  
Fédération



GHR  
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES  
& RESTAURATIONS DE FRANCE



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 une marraine ou un parrain Chef local, 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 :



## LE GRAND REPAS EN CHARADE !

- **Mon premier** est un récipient,
- **Mon deuxième** recouvre à 71% la terre,
- **Mon troisième** fait partie des 5 éléments.

Mon tout est un plat français, simple et délicieux, qui suis-je ?

Qui est-il ? .....



Réponse : Le pot-au-feu

## LES MOTS CROISÉS DU GRAND REPAS

- Endroit où l'on trouve une variété de pains et de pâtisseries.
- Produit laitier emblématique de la gastronomie française.
- Légume à feuilles vertes.
- Pâtisserie feuilletée au beurre. Parfait pour le petit-déjeuner.
- Poisson riche en acides gras et en oméga 3.
- Lieu où les producteurs locaux vendent leurs produits frais.
- En mode chandeleur !
- Boisson faiblement alcoolisée fabriquée à partir de pommes.
- Champignon souterrain recherché pour sa saveur intense, utilisé en cuisine.
- Fruit rouge et sucré. C'est un incontournable des desserts.

