

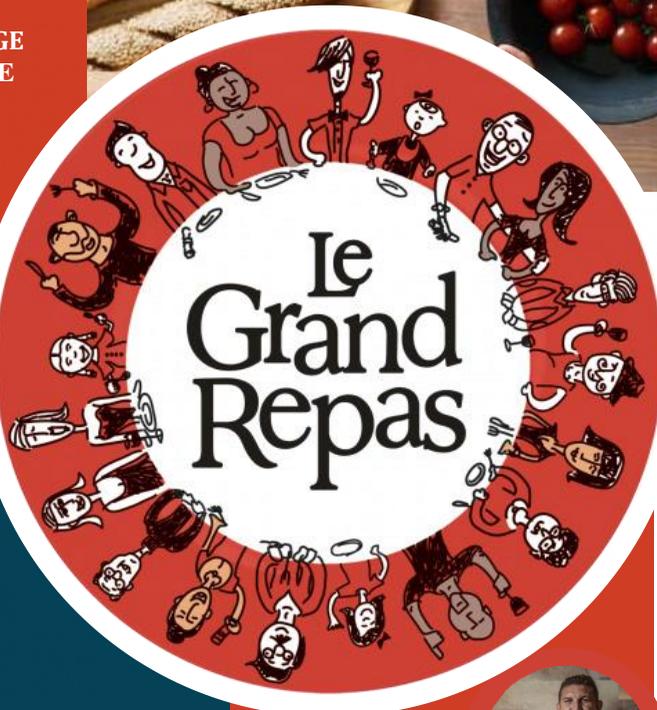
**PARTICIPEZ À UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ET UNIQUE !**

**MENU DU  
GRAND PARIS**

SEMOULE  QUINOA  
FACON TABOULE

BRANDADE DE CABILLAUD  
PARFUME AU CURCUMA

VERRINE DE FROMAGE  
BLANC  CRUMBLE  
POMME POIRE



JEUDI  
**03**  
OCT.  
2024

Notre ville s'associe à l'évènement du **Grand Repas** qui sera servi le 3 octobre prochain !

Les produits du terroir seront présents et les cuisiniers des établissements scolaires très motivés pour préparer ces recettes de tradition.

**LE GRAND REPAS, C'EST  
AVANT TOUT UN MOMENT  
DE VIVRE ENSEMBLE.**

Il s'agit d'un temps fort, populaire et convivial auquel il vous est proposé de participer au niveau local dans le cadre d'une initiative de dimension nationale.

**Fresnes**

**CLAUDE  
POTHIN**



Le Chef Claude Pothin

**NOTRE PARRAIN NATIONAL**

Aux commandes des cuisines du Palm Hôtel & Spa, établissement hôtelier 5\* situé au Sud de l'île de La Réunion, le chef Claude Pothin est un véritable ambassadeur du terroir de son île.

Sa rigueur et sa créativité ainsi que sa sélection méticuleuse des produits régionaux l'ont amené à évoluer au sein des cuisines du Palm, jusqu'à en tenir les rênes en 2015. Une cuisine sincère et pleine d'audace, entre tradition et modernité, sublimant les trésors culinaires de l'île de La Réunion.

Il est élu chef de l'année 2024 par le guide Kaspro, le guide culinaire de référence de La Réunion. Il souhaite offrir aux convives du Grand Repas une expérience unique et inoubliable, en proposant un menu raffiné et de caractère faisant écho à ses souvenirs d'enfance.

**LE GRAND REPAS, NAIT DE  
L'ADDITION DES MULTIPLES  
ÉVÈNEMENTS LOCAUX !**

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.

La majorité des produits utilisés dans les menus sont issus de la production locale bio d'Île-de-France, regroupés au sein d'une Coopérative qui est située à Combs-la-Ville dans le 77. **La COOP BIO** réunit plus de 60 fermes bio réparties sur tout le territoire d'Île-de-France. Parmi ces produits, on trouve dans le menu proposé, du blé dur BIO et du fromage blanc BIO, ainsi que des pommes de terre BIO du terroir francilien.

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE