



# Partageons un menu unique

Drôme Ardèche

## Tous mobilisés en Drôme-Ardèche pour le Grand Repas !

*Le Conseil départemental de la Drôme, Valence Romans Agglo, le Groupe de coopération sanitaire restauration Nord Drôme, la ville de Guilhaud-Granges et Plein Sud Restauration se mobilisent, cette année encore, pour l'organisation en Drôme-Ardèche de la 4<sup>e</sup> édition du Grand Repas, parrainée par Masashi Ijichi, chef étoilé du restaurant La Cachette.*

### UNE DYNAMIQUE NATIONALE DÉCLINÉE AU NIVEAU LOCAL

Porté par l'association Le Grand Repas, cet événement national a pour objectif de partager le même jour à la cantine, à la maison ou sur son lieu de travail un menu unique, conçu à base de produits locaux et de saison.

Pour répondre aux exigences de saisonnalité et aux spécificités de chaque territoire, les mets sont élaborés pour chaque département par un chef reconnu qui y officie. En Drôme-Ardèche, c'est Masashi Ijichi, chef étoilé du restaurant La Cachette à Valence, qui a élaboré les recettes de cette édition 2023 avec Nicolas Glee, co-parrain et chef au Restaurant Municipal de la ville de Guilhaud-Granges.

Ensemble, ils ont imaginé un menu qui s'inspire de leurs univers respectifs, associant le terroir local aux spécialités nippones : salade au bleu du Vercors accompagnée d'une vinaigrette japonaise, poulet Sanshokudon et moelleux à la châtaigne. Ces mets seront dégustés le jeudi 19 octobre prochain dans le cadre du Grand Repas.

### TOUS ENGAGÉS POUR UNE ALIMENTATION SAIN, BIO ET LOCALE

Le Grand Repas est décliné depuis plusieurs années en Drôme-Ardèche grâce au travail mené main dans la main par le Conseil Départemental de la Drôme, Valence Romans Agglo, le Groupe de coopération sanitaire restauration Nord Drôme qui cuisine les repas du Centre hospitalier de Valence et des Hôpitaux Drôme nord, la ville de Guilhaud-Granges et Plein Sud Restauration.

Impliquées dans une politique active pour l'accès à une alimentation locale et de qualité, ces collectivités et structures en charge de la restauration collective ont souhaité se mobiliser sur cette opération dont elles partagent les valeurs. Plus qu'un moment de partage et de convivialité entre citoyens, le Grand Repas est en effet l'occasion de sensibiliser tous les participants, petits et grands, au bien manger, aux circuits-courts mais aussi au gaspillage alimentaire.

En plus des huit collèges du Département de la Drôme, des cuisines centrales de Valence Romans Agglo desservant 19 communes, de Guilhaud-Granges et des Hôpitaux Nord-Drôme, plusieurs établissements médico-sociaux et communes participeront cette année à l'événement, portant à 30 000 le nombre de repas servis en restauration collective sur les 2 départements. La Chambre d'agriculture de la Drôme est aussi partie prenante sur cette journée pour assurer la mise en place d'un approvisionnement local mutualisé.

*Professionnels de la restauration et particuliers sont invités à se joindre au Grand Repas, le 19 octobre. Les fiches recettes sont disponibles et téléchargeables sur le site, [www.legrandrepas.fr](http://www.legrandrepas.fr)*