

Dossier de Presse

JEUDI 17 OCTOBRE 2019



Partageons un menu unique en Champagne

PARTICIPONS À UNE EXPÉRIENCE
DE VIVRE ENSEMBLE



Edito de Philippe Mille

Edito d'Aina Kuric

Le grand repas est une journée où l'ensemble des habitants d'un même territoire partageraient un menu commun. Comme si nous étions autour de la même table. Ce moment de partage, de découverte culinaire, de convivialité est l'occasion de nous rappeler l'importance d'une alimentation saine et accessible tout en se faisant plaisir. Notre démarche, soutenue par Le ministère de l'agriculture et Légumes de France, a aussi pour but de mettre en valeur nos producteurs et sensibiliser nos concitoyens sur le consommer français. Bien manger n'est pas un luxe mais un enjeu de santé publique. Je vous souhaite à toutes et à tous une belle découverte et bon appétit !

Principe du Grand Repas

« Le Grand Repas », né à Tours il y a quatre ans et a connus une première édition marnaise en 2018.

Le principe du Grand Repas est simple : tous les habitants du territoire dégustent le même repas, le même jour.

L'objectif est de mobiliser les acteurs du département autour d'un projet fédérateur et convivial qui illustre parfaitement ce qui fait la spécificité de notre gastronomie, de notre art de vivre, du « Repas Gastronomique des Français » classé par l'UNESCO en 2010 : le plaisir de partager ensemble un repas composé de produits sains, de qualité et locaux !

Lors de cette journée exceptionnelle, plusieurs thématiques peuvent être développées, notamment auprès des enfants : la nutrition, la santé, le bien-être, l'anti-gaspillage, la transmission, le terroir et l'histoire des produits, les circuits courts...

La prochaine édition aura lieu le Jeudi 17 octobre 2019. Son parrain national est Thierry MARX.
Philippe MILLE nous fait l'honneur de parrainer l'édition 2019 du « Grand Repas en Champagne ».

Le Grand Repas est très simple à organiser. Un menu commun est décidé pour chaque édition locale. Ce menu met en valeur des recettes ou des produits du territoire. Chaque restaurateur peut ensuite adapter les recettes à ses contraintes (prix, service à l'assiette ou self-service, liaison froide ou chaude...)

Avec Le Grand Repas, nous vous proposons de partager avec l'ensemble des concitoyens marnais un même repas et de participer à une expérience nationale de vivre ensemble.

Le Menu de l'édition 2019

Le menu a été élaboré par Laurent COULMY, responsable d'exploitation à la caisse des écoles de Reims, et validé par le comité de pilotage de l'opération

Entrée

Lentillon bio de Champagne à la paysanne

Plat

Poisson à la Champenoise : sauce au vinaigre de Reims, Pleurotes de champagne et purée de carotte

Fromage

Tomme des Ardennes, fromage de chèvre ou Langres

Dessert

Pain d'épice accompagné de pomme

Les Participants à l'opération

L'an dernier, plus de 13 000 repas avaient été distribués. Cette année, avec la participation de la caisse des écoles de Vitry-le-François et les restaurants d'entreprise de Châlons, plus de 19 000 repas seront distribués.

- La Caisse des écoles de Reims
- Le CROUS de Reims
- Le restaurant Les Crayères à Reims
- L'épi centre des Saveurs à Châlons-en-Champagne
- La cantine scolaire de Bezannes
- La cantine scolaire de Muizon
- Le CHU de REIMS
- Le CH Auban Moët d'Épernay
- La caisse des écoles de Vitry-le-François
- L'École de Police de Reims
- L'Association de Gestion du Restaurant Interadministratif de Châlons-en-Champagne
- Lycée Gustave Eiffel de Reims

Déroulé de l'édition 2019

Mardi 15 octobre :

- Visite de la cuisine centrale du CHU de Reims en présence d'Aina Kuric

Mercredi 16 octobre

- A 9h: Visite de la cuisine centrale de la caisse des écoles de Reims en présence de Philippe Mille.
- A 10h30 : Visite de la Cuisine centrale du CROUS du Moulin de la Housse en présence de Philippe Mille

Jeudi 17 octobre :

- 9h30 : Visite du Lycée Gustave Eiffel en présence d'Aina Kuric
- A 11h : Visite du CHU en présence de Philippe Mille et Aina Kuric
- A 12h30 : Visite de la cantine de l'école de ... en présence de Philippe Mille, Aina Kuric

Nos Partenaires :



« VIVESCIA est le fruit d'une belle aventure entrepreneuriale : celle d'agriculteurs de Champagne-Ardenne qui ont décidé d'unir leur force, il y a près de 90 ans, pour bâtir ensemble leur avenir. Spécialisé dans la culture et la valorisation des céréales, VIVESCIA est un groupe coopératif agricole et agroalimentaire de premier plan en France et de dimension internationale, qui appartient à 11 000 agriculteurs de cette région.

Le saviez-vous ? près d'1 grain sur 2 est collecté sur le territoire coopératif, 1 croissant sur 10 en Europe est fabriqué par notre Groupe. 1 bière sur 10 dans le monde est produite avec notre malt. Notre farine Francine est présente dans la cuisine de près d'un foyer français sur trois. Chaque jour, des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées, gourmandes, en France avec les boulangers artisans Campaillette.

Fière de participer à cette belle initiative du « Grand Repas », VIVESCIA va fournir l'équivalent de 5 000 baguettes artisanales confectionnées à partir des blés de la Champagne et transformés sur le territoire ».



La gamme CLOVIS offre toute une variété de Vinaigres et Moutardes, ses spécialités sont avant tout le Vinaigre de Reims et la Moutarde de Reims. Héritière de secrets de fabrication depuis 1797, la maison Clovis est aujourd'hui la seule à fabriquer et commercialiser le vinaigre de Reims qui tire ses saveurs de l'excellence des vignobles qui l'entourent.

Les vinaigres et moutardes, élaborées à Reims en Champagne, doivent beaucoup à la nature mais aussi à la recherche du meilleur qui caractérise la maison Clovis.

La Maison Charbonneaux-Brabant, qui possède la marque Clovis, fournit 200L de vinaigre de Reims pour la confection du plat.



Héritière d'une grande lignée de faiseurs de gourmandises qui font la renommée de Reims, la Maison Fossier a su conserver et développer la créativité qui fait de ses recettes biscuitières d'incontournables étapes gourmandes.

La maison Fossier fournira 50kg de Pain d'Epices pour la réalisation du dessert



Le Trophée Mille est un concours, porté par le chef étoilé Philippe Mille, ouvert à tous les établissements français spécialisés dans les formations aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. La finalité de cette rencontre est de mettre en valeur le talent et la motivation des apprentis et lycées passionnés de cuisine tout en rendant hommage à la richesse du patrimoine gastronomique régional. Le concours vise également à valoriser la formation et l'apprentissage des futures générations.

Philippe Mille et ses équipes du Trophée Mille ont participé à l'organisation de l'évènement et ont réalisé des recettes qui seront distribuées aux 19 mille participants du Grand Repas en Champagne.

Nos partenaires pour la journée inaugurale du 2 septembre 2019



En présence de Philippe Mille, Aina Kuric et Emmanuel Hervé, président de l'association le Grand Repas, l'initiative a été présentée sur la Foire de Châlons aux élus et acteurs locaux, le 2 septembre. En présence d'une quarantaine de convives, une dégustation du menu de l'édition 2019 a été organisée sur le village des métiers et des formations.

Nous remercions Alméa-formations 51 et les apprentis présents qui ont confectionné les verrines et les entremets. **Nous remercions la Cueillette de Muizon, la Ferme de l'Alsontaine et La Ferme Gourmande de la Chaussée-sur-Marne** qui ont fourni les denrées nécessaires à la confection et la réussite de cet évènement.