

Dossier de Presse

JEUDI 15 OCTOBRE 2020



Partageons un menu unique en Champagne

PARTICIPONS À UNE EXPÉRIENCE
DE VIVRE ENSEMBLE





Edito de Laurent Coulmy

C'est avec grand plaisir et beaucoup d'honneur que j'ai accepté d'être le parrain de l'édition 2020 du Grand Repas Marnais. Je pense que la représentation de la restauration collective trouve toute sa place au travers des valeurs que véhicule cette journée. Ce repas représente un moment de partage et d'échanges entre tous les acteurs de la restauration et un moment de convivialité pour les amateurs de gastronomie à la Française ! La champagne possède de grandes richesses du terroir qui sont mises en valeur depuis maintenant 3 années grâce à cette journée représentative de notre patrimoine. Un grand merci aux participants de cette année et bonne dégustation !



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 cinq ans, a connu 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 15 octobre 2020. Son parrain national est Thierry MARX. **Laurent Coulmy nous fait l'honneur de parrainer l'édition 2020 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 marnais un même repas et de participer à une expérience nationale de vivre ensemble.

Le Menu de l'édition 2020

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

Duo de crudités aux épices

Plat

*Volaille de la région et sa moutarde de Reims
accompagnée d'une purée de potimarron*

Fromages

Fromages bio

Dessert

Panna cotta d'automne

Les Participants à l'opération

L'an dernier, plus de 19 000 repas avaient été distribués. Cette année, avec la participation des villes de Fismes et d'Épernay nous atteindrons les 33 000 repas distribués.



- Centre hospitalier Auban Moët
- Les écoles maternelles et élémentaires
- Portage de repas à domicile



- Centre hospitalier
- Collège Thibaud de Champagne
- Collège Sainte-Macre
- Cuisine centrale de Fismes



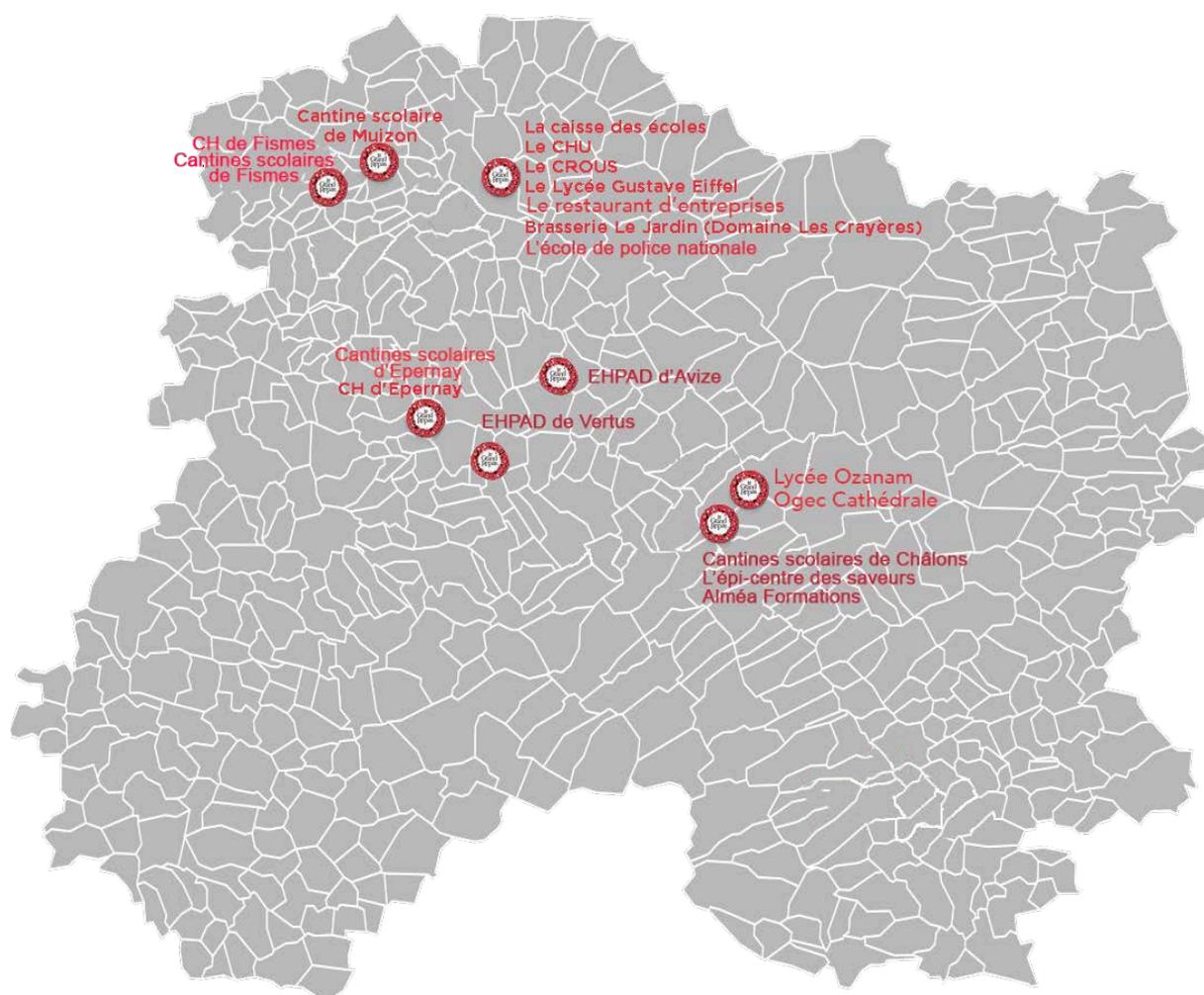
- Lycée Ozanam
- Collège Ogec cathédrale
- Alméa formation
- L'épi centre des saveurs



- Caisse des écoles de Reims
- CROUS de Reims
- Les Crayères
- CHU de Reims
- Groupe scolaire Notre-Dame
- Groupe scolaire Sacre-Coeur

Merci aux prestataires qui ont contribué au développement de cette nouvelle édition :





Déroulé de l'édition 2020

Mercredi 14 octobre :

- 9h : Visite de la cuisine centrale d'API restauration
- 10h45 : Visite de la cuisine centrale de la caisse des écoles de Reims

Jeudi 15 octobre :

- 11h30 : Visite du centre hospitalier de Fismes
- 12h00 : Visite du collège Sainte-Macre
- 12h30 : Visite du collège Thibaud de Champagne

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 10 500 agriculteurs de cette région.

Le saviez-vous ? près d'1 grain sur 2 est collecté sur le territoire coopératif, 1,8 milliards de viennoiseries sont fabriquées par notre Groupe et 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 et dans le monde grâce aux 250 restaurants de notre marque Délifrance.

Fière de participer à cette belle initiative du « Grand Repas », VIVESCIA va fournir l'équivalent de 5 500 baguettes artisanales confectionnées à partir des blés de la Champagne et transformés sur le territoire



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 a fourni 32Kg de poudre de biscuits roses et 67Kg de biscuits roses entiers.



Le nom de MARCY, grossiste, spécialiste de la volaille et ses dérivés est encre dans la la profession depuis plus d'un siècle.

Exerçant un rôle de distributeur spécialisé basé à Montmirail (51), la société MARCY est présente principalement sur quatre grandes régions, Bourgogne Franche-Comté, Grand Est, Ile-de-France et Haut de France avec une équipe commerciale présente sur le terrain afin de répondre pleinement aux attentes des professionnels de l'alimentaire.

Pour l'édition 2020, Marcy offre gracieusement la volaille nécessaire à la confection du plat à Alméa formations.