



Angers, le 8 octobre 2025

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Edition 2025 du « Grand Repas »

#### Papillote et Compagnie fait découvrir la gastronomie locale

Pour la 4ème année consécutive, Papillote et Compagnie participe à l'évènement national « Le Grand Repas ». Cet évènement qui aura lieu le 9 octobre 2024, permet de partager un repas autour des valeurs de la gastronomie : la convivialité, la découverte et le partage à l'échelle d'un même territoire

Ce jeudi 9 octobre 2025, les 14 800 enfants qui déjeunent quotidiennement dans les restaurants scolaires des 21 communes partenaires de Papillote et Compagnie, le service de restauration collective d'Angers Loire Métropole, pourront profiter du menu local de l'édition 2025 du « Grand Repas ». Cette année, c'est la Chef Régis Legain (Chef du restaurant « Le Bosquet » aux Ponts-de-Cé) qui est à l'honneur et qui proposera son menu à tous les acteurs de la restauration collective du Maine-et-Loire participant à l'évènement.

Une fois par an, depuis 2021, l'association « Le Grand Repas » fédère les acteurs locaux de la restauration collective et traditionnelle française, autour d'une journée de convivialité et de partage gastronomique. Ce jour-là, dans chaque région française, un Chef local propose un même menu, conçu à partir de produits locaux et de saison, aux acteurs de la restauration collective et traditionnelle du territoire concerné, à qui il appartient ensuite d'en faire profiter leurs usagers.

Au-delà de ce moment de partage, l'évènement est également l'occasion de sensibiliser les participants et les acteurs locaux aux enjeux de circuits-courts, d'anti-gaspillage alimentaire et d'éducation au goût.