



Angers, le 2 octobre 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

Papillote et Compagnie participe à l'édition 2024 du « Grand Repas »

Ce jeudi 3 octobre 2024, Papillote et Compagnie participe à l'évènement « Le Grand Repas » qui propose de réunir, le même jour, les habitants du Maine-et-Loire autour d'un seul menu concocté par la Cheffe angevine, Jeanine Ahosse. Ce jour-là, les 14 500 enfants qui mangent quotidiennement dans les cantines partenaires de Papillote et Compagnie, pourront ainsi profiter de ce déjeuner conçu à partir de produits locaux et de saison.

Ce jeudi 3 octobre 2024, les 14 500 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 2024 du « Grand Repas ». Cette année, c'est la Cheffe angevine Jeanine Ahosse qui est à l'honneur dans le département, et qui proposera son menu à tous les acteurs de la restauration collective du Maine-et-Loire participant à l'évènement.

Pour la création du menu servi le 3 octobre prochain, Jeanine Ahosse, qui fut notamment propriétaire du restaurant « L'ail des ours », à Angers, s'est entourée d'Alain Ezechiel et de Laura Mesnage, respectivement Chef et Adjointe du chef de la cuisine centrale de Papillote et Compagnie.

Le principe du Grand Repas

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. Ainsi, 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'événement 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.

Le menu du « Grand Repas » dans le Maine-et-Loire

Menu du jour

Entrée 
Velouté de pois cassés
curcuma/cumin/curry
et sa pointe de crème

Plat 
Tajine ligérien
(pois chiches, carottes, rutabagas, panais, raisins)
avec quinoa/semoule

Dessert 
Œuf au lait à la fève de tonka
et crumble noisettes

