

# Le Grand Repas aura lieu le 18 octobre

Publié le 14/06/2018 à 04:55 | Mis à jour le 14/06/2018 à 04:55



Emmanuel Hervé, président de Tours, Cité internationale de la gastronomie, et Guillaume Gomez, chef des cuisines présidentielles et parrain national de cette 4e édition.

© Photo NR

## La 4e édition aura lieu le 18 octobre sous le parrainage de Guillaume Gomez, chef de l'Élysée. Objectif : en faire un événement national.

Un même menu servi à la même date dans des centaines de cantines scolaires, restaurants d'entreprise ou traditionnels, à l'hôpital, l'université, les maisons de retraites qui le souhaitent : le rendez-vous du Grand Repas porté par Tours, Cité internationale de la gastronomie reçoit cette année le parrainage de Guillaume Gomez, chef des cuisines présidentielles à l'Élysée. Et, pour Emmanuel Hervé, la portée de l'événement bénéficie aujourd'hui d'« *une visibilité nationale* ».

## Quatre écoles de formation au piano

Le second parrain – régional, cette fois – n'est autre que Rémy Giraud. Le chef étoilé du Domaine des Hauts de Loire à Onzain (Loir-et-Cher) a présidé le jury qui a choisi de retenir quatre établissements hôteliers chargés du menu unique.

L'entrée – un crumble de butternut à la noisette – est confiée au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire (Blois). Elle sera suivie d'un chou farci à l'effiloché de volaille au vin de Chinon préparé par les élèves du lycée Saint-Gilles-Fontiville.

Le CFA Tours Alternance Formation et le lycée Albert-Bayet (Tours) concocteront respectivement une faisselle au coulis d'herbes fraîches crostinis et une tartelette aux châtaignes et citron confit.

Pour combien de convives ? Ce « *moment de vivre ensemble* », comme aime à le rappeler Emmanuel Hervé, avait été partagé par 130.000 personnes l'an dernier – dont 30.000 scolaires – dans 400 lieux différents. Il essaime dans les départements d'Indre-et-Loire, de Loir-et-Cher et du Cher.

Le président de Tours, Cité de la gastronomie insiste sur les vertus pédagogiques véhiculées à cette occasion comme « *l'éducation au goût et à l'anti-gaspillage, la promotion des circuits courts, l'histoire des produits* ». Il faut y associer la saisonnalité des produits, thème de la nouvelle exposition (\*) de photographies culinaires actuellement présentées à la Villa Rabelais de Tours par François Pasteau. A dévorer du regard sans modération !

(\*) Exposition « *Changer le climat dans votre assiette* », jusqu'au 18 septembre.