

## En Indre-et-Loire, le Grand Repas séduit les restaurants collectifs



*Le Grand Repas s'est invité au menu de nombreux restaurants collectifs d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, le temps d'un midi, jeudi 3 octobre 2024.*

**Au midi du jeudi 3 octobre 2024, de nombreux établissements du département ont servi un même repas imaginé par le chef étoilé de Loches, Clément Dumont. Une initiative saluée mais encore méconnue d'une majorité des consommateurs.**

Au restaurant inter-entreprise des Deux-Lions, jeudi 3 octobre 2024, une longue file d'attente se forme peu avant midi. Au menu du jour, une confection particulière est proposée par [l'association Le Grand Repas](#). Chaque année, le temps d'un midi, plusieurs écoles, mairies, restaurants inter-entreprises (RIE) ou Ehpad d'Indre-et-Loire ont servi [un repas identique](#) imaginé par un chef étoilé local.

**« Un menu déclinable aux contraintes des établissements »**

*« L'objectif de défendre le bien manger. On veut montrer qu'à travers des recettes simples et des produits locaux, on peut proposer un menu de qualité déclinable aux contraintes des différents établissements »,* détaille Amandine Thenier, alternante chargée de communication et d'événementiel, venue observer la mise en place du dispositif aux Deux-Lions.

En Touraine, le menu est [imaginé par le chef étoilé de Loches](#), Clément Dumont. Il propose en entrée une soupe de tomates chaudes, puis une poitrine de cochon avec carottes rôties et risotto d'épeautre aux champignons. Enfin, un sainte-maure-de-

touraine et une panna cotta au foin et fraises. Un menu imposé qui n'est toutefois pas unique.

« *La recette est libre dans sa conception. Chaque chef l'adapte dans la cuisson comme dans le dressage* », explique Nuno Ferreira, gérant du RIE des Deux-Lions. Par ailleurs, les différents établissements proposent d'autres plats pour les clients privilégiant une alternative, notamment végétarienne.

### Une initiative qui séduit

Chez Monsieur Henri, au centre de Tours, l'initiative du Grand Repas bouscule les coutumes quotidiennes. « *On reçoit un public différent, il y a des gens qu'on n'a pas l'habitude de voir* », admet Laëtitia Thenon, cheffe du restaurant. Plusieurs sont venus expressément pour l'occasion. C'est le cas de Noëlle, retraitée, venue avec son amie Elisabeth. « *C'était super bon ! Cela me permet de goûter quelque chose que je n'ai pas l'habitude de manger* », s'exprime-t-elle, sirotant son café.

Une variété qui séduit également les habitués. « *Sur des cycles de trois semaines, on retrouve souvent les mêmes repas. Cela permet d'avoir une vraie originalité avec des produits de qualité* », valorise Quentin.

Au menu du Grand Repas du 3 octobre 2024 : soupe de tomates, poitrine de cochon, carottes, risotto d'épeautre, Sainte-Maure-de-Touraine et panna cotta au foin.

Si ce dernier a choisi ce plat en connaissance de cause, la majorité des commensaux n'était pas au courant de la spécificité du menu du jour. « *Notre entreprise nous a prévenu par mail il y a une heure, sans nous préciser le menu ni qui était le cuisinier étoilé* », partage Olivier, salarié d'une société de télécommunication.

Il était le seul parmi ses sept collègues à être informé de l'initiative. « *Ça aurait dû être indiqué ici tout au long de la semaine, on aurait pris le plat du Grand Repas* », regrette Rémi, collègue d'Olivier.

Une fois informés, tous sont séduits par l'initiative. Un Grand Repas qui plaît aux consommateurs comme aux cuisiniers.

« *On découvre des recettes qu'on n'aurait pas osé proposer, comme la panna cotta au foin. Il y a quelques années, le Grand Repas avait imposé une sauce garum de Loire, à base de poisson. Cela avait été une découverte pour nous, et on l'a ressortie par la suite* », partage Laëtitia, cheffe du restaurant Chez Monsieur Henri. Des plats originaux qui pourraient revenir au menu de ces restaurants collectifs.

