

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Madame la sénatrice Martine Berthet souhaite vous informer de la 6^{ème} édition nationale du Grand Repas, 2^{ème} participation de la Savoie, qui aura lieu le 9 octobre prochain. A cette occasion elle a le plaisir de vous convier à la conférence de presse du 11 septembre 2025 qui aura lieu à Verrens Arvey à 12h.

MARTINE
BERTHET

SENATRICE DE LA
SAVOIE

*Membre de la
Commission des
Affaires Économiques*

*Membre de l'Office
Parlementaire
d'Évaluation des
Choix Scientifiques et
Technologiques*

CONSEILLERE
DEPARTEMENTALE DE
LA SAVOIE

Canton Albertville I

*Présidente de la 5^{ème}
Commission*

ANETT

Vice-Présidente

Le jeudi 9 octobre se tiendra la 6^{ème} édition de l'événement *Le Grand Repas*. Je suis heureuse d'avoir pu m'en faire le relai, pour la deuxième année consécutive. La Savoie fera donc partie des nombreux départements à accueillir ce moment de partage, de plaisir et d'apprentissage et dont l'objectif est d'apprendre à manger bon et manger mieux, pour la santé et pour la planète.

Je remercie la Cheffe Elodie Li, du Château Brachet à Grésy-sur-Aix et le Chef de l'atelier Leztroy de Serrières-en-Chautagne d'avoir accepté d'être nos parrains localement et d'avoir élaboré le menu en lien avec Julien Cosme, responsable circuits-courts de la Chambre d'agriculture. Celui-ci sera proposé, à base de produits locaux, comme le Beaufort ou les pommes et poires de producteurs savoyards.

Merci à Guillaume Billon, coordonnateur national pour le Grand Repas. Un grand merci également à Romain Percot directeur délégué du Centre Hospitalier Albertville-Moutiers ; à Stéphanie Resseguier, directrice du Centre Hospitalier de la Vallée de la Maurienne ; à l'Ehpad Les Belles Saisons à Val d'Arc ; à Jean-Rémy Oriol président directeur général de l'entreprise Leztroy Savoy ; aux cuisines centrales d'Albertville, d'Ugine et la Motte-Servolex ; à l'Atelier Culinaire départemental de la Savoie ; au Lycée Jean Moulin d'Albertville et au Restaurant d'application Ambroise Croizat à Moûtiers pour leur participation à cette journée.

Ce seront des milliers de repas durables qui seront ainsi dégustés cette année encore par de très nombreux écoliers, collégiens et lycéens sur l'ensemble du département mais aussi dans les Centres Hospitaliers et dans les Ehpad d'Albertville, de Moûtiers, Beaufort et Flumet.

Si le sujet vous intéresse et pour toute question vous pouvez me contacter au 06.23.10.01.35, ou vous rendre sur l'exploitation *Les vergers du Coteau* située 584 routes des Ayes à VERRENS ARVEY, le **11 septembre prochain à 12h**.

Je vous remercie par avance et vous prie d'agréer, Mesdames, Messieurs, mes très cordiales salutations.

Martine Berthet

<https://www.legrandrepas.fr/>



JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6^e
EDITION



Menu du territoire

Savoie

Entrée

Tarte au Beaufort

Plat

Bœuf bourguignon et lentilles vertes, dés de courges fondantes

Dessert

Moelleux caramélisé aux poires et pommes



Soutenu
par


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINÉTÉ
ALIMENTAIRE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

RÉSEAU
Restau'c
DU PRODUIT AU CONVIVE

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale



FÉDÉRATION
**Les marchés
de gros de France**

SNRC
Les Entreprises
au service de la
Restauration
Collective




Val Pré Vert
Établissement de santé pédiatrique



GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERS
& RESTAURATEURS DE FRANCE




Château Brachet
ENTRÉE 2 LACS