

# LE GRAND REPAS 2026

EN SEINE-MARITIME  
LA BELLE VIE



Seine-Maritime  
Attractivité

REJOIGNEZ L'OPERATION DU 8 OCTOBRE

Seine~  
Maritime  
Attractivité



76  
SEINE-MARITIME  
LE DEPARTEMENT

# L'ASSOCIATION

- L'association Le Grand Repas, créée sous l'impulsion d'Emmanuel Hervé et de chefs tels que **Thierry Marx** et **Guillaume Gomez**, conçoit et coordonne des initiatives locales, régionales et nationales autour de la valorisation et de la transmission du patrimoine gastronomique.
- Ces actions s'inscrivent dans l'esprit du « Repas gastronomique des Français », inscrit par l'UNESCO en 2010, en promouvant des valeurs de partage, de convivialité et de vivre ensemble.
- Dans ce cadre, l'association déploie l'opération « Le Grand Repas ».



# LE GRAND REPAS

Le **Grand Repas** est un événement national annuel qui célèbre la convivialité et le patrimoine culinaire français.

Le **même jour, partout en France**, des milliers de personnes partagent **un menu unique**, conçu localement par un chef du territoire.

Menu servi simultanément dans :

- restaurants
- cantines scolaires
- entreprises
- établissements de santé
- lieux publics

**Chaque territoire adapte l'événement à son identité tout en gardant une dynamique nationale.**



# POURQUOI PARTICIPER AU GRAND REPAS ?

- Profiter d'une dynamique collective pour attirer des clients le 8 octobre
- Attirer de nouveaux clients
- Gagner en visibilité (médias, réseaux...)
- Valoriser votre savoir-faire et votre engagement local





# Pourquoi 2026 est une opportunité ?

## Jusqu'à présent :

- forte mobilisation de la restauration collective
- peu de restaurants traditionnels impliqués

## En 2026 : nouvelle ambition

- Intégrer pleinement les restaurateurs
- Donner plus de visibilité à la gastronomie locale



# LES OBJECTIFS DE L'ÉVÉNEMENT

- Créer du lien social autour de la table
- Valoriser les produits locaux et de saison
- Mettre en avant les chefs et savoir-faire du territoire
- Sensibiliser aux enjeux d'anti-gaspillage et de circuits courts

# LES CHEFS PARRAINS EN SEINE-MARITIME



**Louis VATELIER**

*Chef du restaurant La Source à  
Veules-les-Roses*

*« Je porte une attention particulière à la valorisation des producteurs, des savoir-faire locaux et à la transmission d'une cuisine sincère, respectueuse des saisons et des hommes. »*



**Hervé LIBERT**

*Chef de cantine du collège de  
Saint-Valéry-en-Caux*

*« J'ai à cœur de cuisiner et de mettre en valeur les produits et recettes normands dont nous pouvons être fiers... »*

# LE MENU 2026



Crème Dubarry, croustillant au lin et chapelure à l'ail



Cuisse de volaille confite au cidre et à l'estragon, purée de carottes et pommes grenailles rôties, jus de volaille



Financiers moelleux aux poires et lin, caramel au beurre salé

# CE QUE CA VOUS APPORTE

## Visibilité +++

- Communication à l'échelle du territoire
- Mise en avant sur les supports officiels

## Clientèle

- Nouvelle fréquentation
- Effet événement

## Image

- Valorisation de votre cuisine
- Engagement local

## Un dispositif qui vous soutient

- Campagne de communication globale
- Relais par les offices de tourisme
- Actions presse et réseaux sociaux



***Vous bénéficiez d'une visibilité amplifiée.***

# AVANTAGES – QUELQUES CHIFFRES...



## ⇒ QUELQUES CHIFFRES ⇐



# QUELQUES ACTIONS DE COMMUNICATION

## Relations Presse

- Diffusion de communiqué et dossier de presse
- Organisation d'un point presse
- Relais dans les médias locaux

## Influence & Créateurs de contenu

- Partenariats avec des influenceurs locaux
- Création de contenus autour des restaurants participants
- Mise en lumière de votre établissement

## Visibilité digitale

- Contenu sur les sites internet de Seine-Maritime Attractivité
- Communication sur les réseaux sociaux de Seine-Maritime Attractivité
- Valorisation des restaurants participants

## Soutien institutionnel

- Valorisation de l'opération par le Département de la Seine-Maritime
- Relais sur leurs supports de communication



# CONCRETEMENT, CE QU'ON ATTEND DE VOUS

- Proposer le menu le 8 octobre
- Mettre en avant les produits locaux
- Communiquer auprès de votre clientèle

# CE QUE VOUS RECEVEZ

- Des fiches recettes
- Un kit de communication (*affiches, flyers, visuels pour les réseaux sociaux...*)



# COMMENT PARTICIPER ?

Inscrivez-vous via le formulaire en ligne sur le site internet :

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

## Je souhaite inscrire mon / mes établissements pour Le Grand Repas

Je peux désormais **inscrire 1 ou plusieurs établissements directement en ligne** à partir du formulaire d'inscription en renseignant :

- Mes **coordonnées**
- Celles du (ou des) **établissements que je souhaite inscrire**, ainsi qu'une **estimation du nombre de couverts** pour chacun des établissements et le **logo de chaque établissement**
- Je **signe la charte**

**C'est super simple !**

J'ai entre 1 à 10 établissements

J'ai plus de 10 établissements

## Je suis un professionnel

En tant que professionnel de la restauration aussi bien publique que privée, collective que traditionnelle, je suis essentiel à la réalisation du Grand Repas. Si je suis un chef ou une cheffe, je peux prétendre à parrainer ou marrainer mon territoire et, dans ce cas, concevoir un menu gourmand avec des produits locaux et de saison. Mais tous les acteurs comptent ! Si je suis responsable de la restauration dans un établissement de santé ou de formation, si je travaille auprès des écoles maternelles et primaires, des collèges, des lycées ou des universités, je peux encourager mes équipes et ma hiérarchie à participer au Grand Repas. Je permets aux menus locaux d'être dégustés et partagés par le plus de citoyens et de citoyennes possible.

Je souhaite inscrire mon / mes établissements

Je propose ma candidature pour être chef / cheffe parrain



# Et si votre restaurant participait au Grand Repas 2026 ?

## Contactez Sophie !

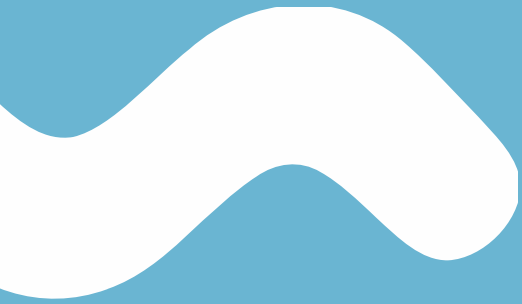


**SOPHIE LECOQ**

Chargée de développement touristique

✉ [sophie.lecoq@sma76.fr](mailto:sophie.lecoq@sma76.fr)

☎ 06 33 06 83 27



# SEINE-MARITIME ATTRACTIVITÉ

28 rue Raymond Aron - BP 52 - 76824 Mont-Saint-Aignan cedex  
+33 (0)2 35 12 10 10

[seine-maritime-attractivite.com](http://seine-maritime-attractivite.com)

[la-belle-vie-en-seine-maritime.com](http://la-belle-vie-en-seine-maritime.com) / [seine-maritime-tourisme.com](http://seine-maritime-tourisme.com)