


**Guillaume Gomez, chef des
cuisines présidentielles,
parrainera l'édition 2018 du Grand
Repas avec Rémy Giraud**



Pour sa quatrième édition, le Grand Repas

revient le 18 octobre 2018. L'occasion pour toutes les générations et toutes les catégories socio-professionnelles de partager quel que soit son mode de restauration habituel, le même menu, au même moment. Un instant de partage culturel et gastronomique unique, en Val de Loire. Guillaume Gomez parrainera l'évènement avec Rémy Giraud, chef étoile 2* de la région. 

Organisé par **Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** depuis 2016, le **Grand Repas** est un événement unique lors duquel le même repas est servi à plus de 100 000 convives sur 400 sites (restauration scolaire, d'entreprise, collective, traditionnelle, hospitalière, maisons d'arrêt, associations...)

Chaque année un chef du Val de Loire propose un menu unique. Après **Jean Bardet**, **Sébastien Brun** et **Julien Perrodin**, c'est le chef 2* Michelin **Rémy Giraud**, du **Domaine des Hauts de Loire** à Onzain (41), qui élaborera le menu, dont chaque plat a été proposé par 4 écoles hôtelières de la région.

Les plats sélectionnés pour le Grand Repas 2018:

- Crumble de butternut à la noisette, proposé par le **Lycée des Métiers de L'Hôtellerie de Blois**
- Chou farci à l'effiloché de volaille au vin de Chinon, proposé par le **Lycée Saint Gilles Fontiville**
- Faisselle au coulis d'herbes fraîches, crostini, proposé par le **CFA Tours Alternance Formation**
- Tartelette aux châtaignes et citron confit, proposée par le **Lycée professionnel Albert Bayet de Tours**

La **Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire** prévoit un rayonnement national dès cette nouvelle édition 2018, avec un parrain d'honneur: **Guillaume Gomez**, chef des cuisines présidentielles.

L'idée étant de déployer le Grand Repas dès 2019 sur les autres Cités de la Gastronomie (à Dijon, Lyon, et Paris Rungis)

A PROPOS DE GUILLAUME GOMEZ

Guillaume Gomez est un chef cuisinier français, qui a reçu, à l'âge de 25 ans, le titre de **Meilleur ouvrier de France** devenant ainsi le plus jeune lauréat de l'histoire dans la catégorie cuisine. Depuis 1997, il est chef au palais de l'**Élysée**. Il a reçu en 2012 le titre de **chevalier de l'Ordre national du Mérite**. **Guillaume Gomez** est fondateur et président des **Cuisiniers de la République Française**, une association qui regroupe les chefs travaillant pour la **République Française** à travers le monde. Il participe à de nombreuses semaines gastronomiques à travers le monde pour valoriser le savoir-faire et la cuisine française. En 2013, Guillaume Gomez est nommé par les Nations Unies ambassadeur pour la promotion et la reconnaissance des Indications géographiques protégées.



Emmanuel Hervé, président de Tours Cité internationale de la gastronomie, et Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée ©DR

Plus d'informations: www.legrandrepas.fr

RELIRE

Plus 100.000 convives vont participer à troisième édition du Grand Repas à Tours
Julien Perrodin est le parrain de la 3ème édition du Grand Repas.

Tours Cité internationale de la gastronomie en Val de Loire: de grands projets en un temps record !

Le Grand Repas pour plus de 30 000 convives à Tours et en Val de Loire

Assemblée Générale Euro-Toques France : Michel Roth et Guillaume Gomez réélus co-présidents

Emmanuel Macron : « La nourriture est bien une affaire d'Etat !