

4ème Édition
Jeudi 9 octobre 2025

LE GRAND REPAS
Île de La Réunion / Océan Indien



DOSSIER DE PRESSE

Le **même jour**, un **même menu**
local, partagé par **tous les**
citoyens d'un **même territoire**.

LE GRAND REPAS 2025

Le Grand Repas est une opération nationale créée en 2019 qui réunit, le **même jour**, l'ensemble des **territoires de France** autour d'un **menu unique** élaboré à partir de **produits locaux**.

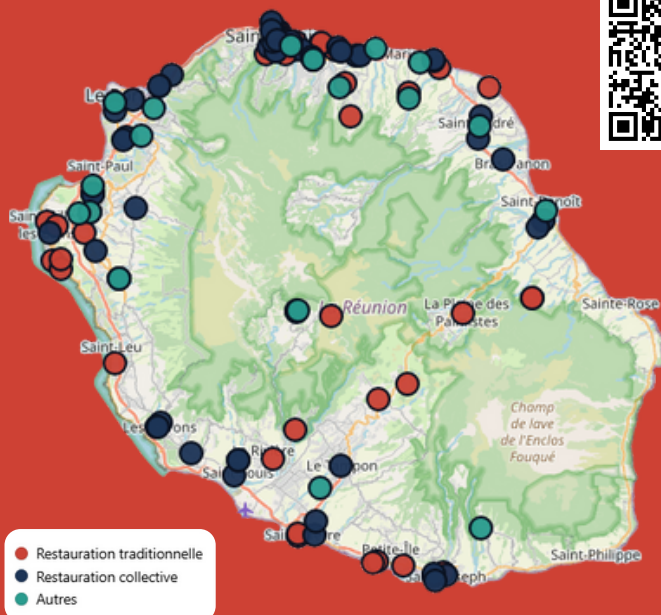
L'objectif est de **célébrer la gastronomie**, de mettre en valeur les **savoir-faire régionaux** et de favoriser le **vivre-ensemble** en partageant un même repas dans les cantines scolaires, les restaurants, les maisons de retraite et les structures partenaires (agriculteurs, collectivités engagées, etc.).

L'**Office de Tourisme Intercommunal du Nord de La Réunion**, coordonne cette opération pour l'**Île de La Réunion/Océan Indien**. Cette **4^e édition** se veut un temps fort pour **promouvoir l'identité culinaire créole**, **soutenir les producteurs du territoire** et **sensibiliser à une alimentation durable et solidaire**.

Depuis 2022, notre mission est de **promouvoir l'art culinaire créole en fédérant les acteurs locaux et en valorisant les circuits courts et les produits d'exception**. Cette année, les chefs **Jofrane DAILLY**, pour la restauration traditionnelle, et **Gérard ANACOYA**, pour la restauration collective, déclinent un menu spécial intitulé le «**Méla Kréol**», célébrant notre patrimoine et nos richesses culinaires.

Rejoignez-nous le **jeudi 9 octobre 2025** pour découvrir et déguster ces créations uniques dans tous les établissements partenaires

Pour plus d'informations sur les **participants** de cette édition 2025, flashez le QR Code



Thème & Menu 2025 à La Réunion

Cette année, l'édition réunionnaise du Grand Repas met à l'honneur le thème «**Saveurs Lontan sublimées**», en enchantant nos traditions culinaires locales avec créativité. Le menu «**Méla Kréol**», conçu par les chefs co-parrains Jofrane Dailly (restauration traditionnelle) et Gérard Anacoya (restauration collective), propose une offre sans viande, articulée autour d'un plat **végétarien** et d'un plat de poisson, magnifiant les produits du terroir réunionnais.

Le **menu officiel 2025 -Île de La Réunion/Océan Indien-** se compose de :

- Entrée : **Rougail tomate en illusion, Pastèque façon tataki, espuma d'eau de Tomate infusée à l'Ayapana et son gaspacho** ;
- Plat 1 : **Carry de légumes aux saveurs indiennes, sauce raïta onctueuse, caviar d'Aubergine, Naan — « à manger avec les mains »** ;
- Plat 2 : **Légine des mers Australes, fricassée de Lentilles de Cilaos, daube de Citrouille et Bouillon Larson** ;
- Dessert : **Saint-Honoré à la Patate douce, sorbet Curcuma – Mangue**

Ce menu traduit une **démarche créative au service de nos valeurs** tout en s'inscrivant dans l'**authenticité réunionnaise**, il valorise les produits locaux dans un format adapté à la **restauration traditionnelle** comme à la **restauration collective**.

Et pour la restauration collective ?

Afin que l'événement soit accessible à tous, le chef Gérard Anacoya a spécialement adapté le **menu «Méla Kréol» pour la restauration collective**. Ce travail permet aux **cantines scolaires, EHPAD** et tous les **établissements partenaires** de proposer un repas de qualité respectant l'esprit du Grand Repas, tout en étant **réalisable à grande échelle** et **dans le respects conditions financières spécifiques** à ces établissements.

Le menu collectif 2025 à La Réunion :

- Entrée : **Gaspacho lokal Tomaté et Pastéqué**
- Plat(s) : **Nâan et curry de légumes au lait de Coco ou Escalope d'Espadon au Curcuma, Riz, Lentilles Citrouille et Bouillon Larson**
- Dessert : **Choux à la crème de Patate douce**



Nos valeurs

- **Célébrer la diversité culinaire réunionnaise** : en enchantant des plats traditionnels — comme le carry, le rougail ou les légumes tropicaux — avec une touche contemporaine.
- **Valoriser les producteurs locaux et les circuits courts** : encourager l'approvisionnement auprès des fermes de l'île, soutenir les producteurs réunionnais et renforcer les filières locales (légumes, fruits, épices, vanille IGP, etc.). (Réunion)
- **Sensibiliser à l'alimentation durable et responsable** : encourager le recours à des produits de saison, limiter le gaspillage alimentaire, favoriser les pratiques écoresponsables.
- **Créer du lien entre les acteurs du territoire** : fédérer les établissements scolaires, restaurants, EHPAD, associations, collectivités autour d'un projet commun qui mêle gastronomie, culture et engagement local.

Nos objectifs locaux visent à renforcer la mobilisation collective autour du Grand Repas. Nous enregistrons **100 000 participants en 2025** en fédérant un large réseau de partenaires, allant des maternelle aux EHPAD.

Depuis Saint-Denis de La Réunion, l'événement prend également une dimension forte en s'étendant **dans les airs et sur les mers**, grâce à la participation d'une compagnie aérienne partenaire et des navires voguant vers les Terres Australes et Antarctiques Françaises. Cette ouverture traduit la volonté de porter toujours plus loin l'esprit de convivialité et de valorisation du patrimoine culinaire réunionnais.

Partenaires Institutionnels & Acteurs

Le Grand Repas à La Réunion ne pourrait exister sans l'engagement d'un large réseau de partenaires et d'acteurs locaux. En tant que **relais officiel de l'opération nationale -l'Office de Tourisme Intercommunal du Nord de La Réunion-** coordonne la déclinaison réunionnaise de l'événement, en lien étroit avec la **CINOR** et **l'ensemble des collectivités territoriales**.

La Région Réunion, le Département et les communes se mobilisent pour soutenir cet événement qui valorise à la fois le patrimoine culinaire et le bel art de vivre à la créole. **Leur engagement traduit une volonté commune : promouvoir les produits du terroir, encourager les circuits courts et inscrire la gastronomie créole au cœur de l'identité du territoire.**



Les producteurs et restaurateurs

Aux côtés des institutions, le **tissu économique local** joue un rôle essentiel. Les **producteurs du territoire** fournissent des **produits frais et authentiques**, garants de la qualité et de la richesse des saveurs proposées. Les **restaurants partenaires**, quant à eux, s'engagent à relayer le menu du Grand Repas et à le faire découvrir au grand public, en devenant de véritables **ambassadeurs de la gastronomie créole**.

Les chefs de restauration

Ambassadeurs de la cuisine locale, les chefs réunionnais participent activement à l'élaboration et à la mise en valeur du menu du Grand Repas. Leur créativité et leur attachement aux produits du terroir permettent de **conjuguer authenticité et modernité**. Cette année, le menu «**Méla Kréol**» est porté par les chefs parrains, témoignant de **l'importance donnée à la fois à la restauration traditionnelle et à la restauration collective**.

Les établissements scolaires et médico-sociaux

Le Grand Repas est également un **moment de partage** au sein des **cantines scolaires**, des **hôpitaux** et des **EHPAD**. Ces structures permettent de toucher un **public large**, des plus jeunes aux plus âgés, en faisant du repas un véritable vecteur de convivialité et de lien intergénérationnel.

Historique ... en chiffres



Quelques photos



Infos pratiques & contact presse

Site relai local : www.lebeaupays.com

Site national : www.legrandrepas.fr

Mail : lgr@lebeaupays.com

Contact presse :

Office de Tourisme Intercommunal du Nord de La Réunion

Dimitri JAURES ☎ : 06 93 91 17 07

Chargé de mission Tourisme Responsable et Éco-Durabilité :

Gabryelle PONTIAC ☎ : 02 62 41 83 00

Chargée de mission Marketing Opérationnel

Valérie CADET ☎ : 06 92 68 08 49

Directrice Générale

Menu :

Restauration collective



Menu :

Restauration traditionnelle



Fiche technique :

Restauration collective



Fiche technique :

Restauration traditionnelle



Soutenu
par



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

Liberté
Égalité
Fraternité



GRUPPEMENT DES HÔTELLERIES
& RESTAURATIONS DE FRANCE

