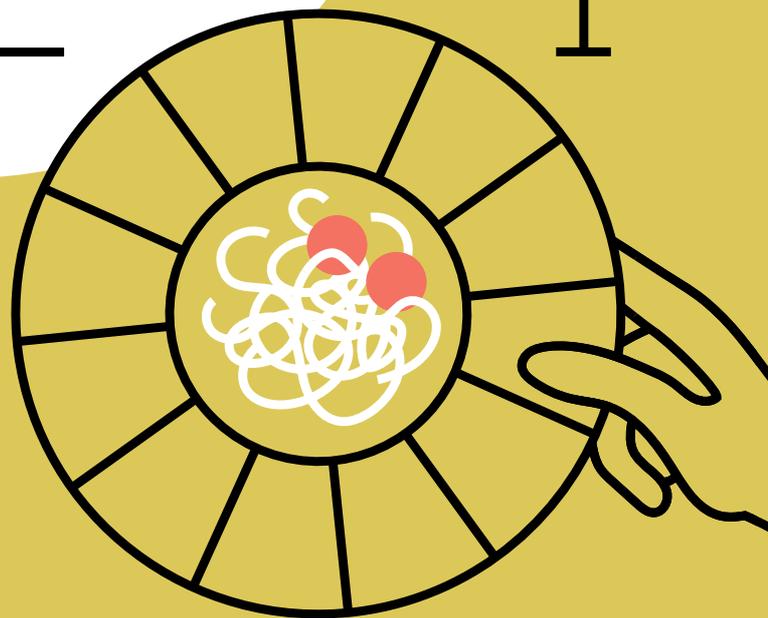
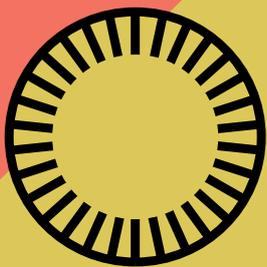
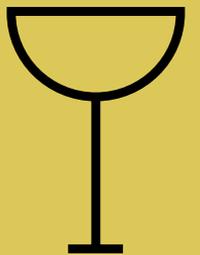


# Le Grand Repas de la Métropole

Dossier de presse

---



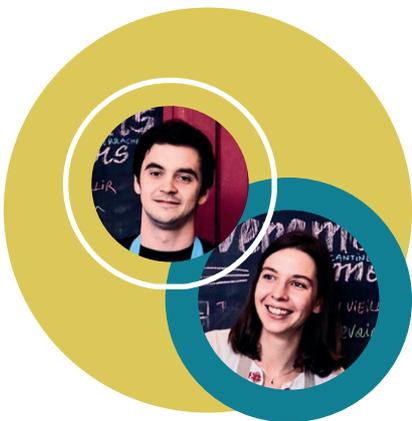
**Le vendredi 14 juin, le même menu imaginé par de grands chefs lyonnais sera proposé à près de 20 000 Grands Lyonnais dans leurs lieux de restauration collective habituels: collèges, EPHAD, établissements sociaux et associations.**

L'objectif de cet événement est de mettre en avant le rôle de la Métropole dans le quotidien des habitants autour d'un événement convivial. L'alimentation est au cœur des grands enjeux actuels : santé publique, écologie, et développement durable. Il s'agit par ce moment de sensibiliser les habitants sur le lien entre l'alimentation et la santé ainsi que le développement durable, valoriser la gastronomie et les produits du territoire tout en faisant la promotion des valeurs du vivre-ensemble.

À travers ce repas partagé la Métropole de Lyon marque sa volonté de s'engager en tant que chef de file en matière d'alimentation grâce à la complémentarité de ses compétences autour de cette thématique centrale dans les domaines de la santé et de la prévention, de l'agriculture, du développement durable, de l'éducation et de la gastronomie mais aussi les valeurs de vivre-ensemble et bien être.

Le Grand repas, est parrainé par 3 chefs cuisiniers du territoire métropolitain qui ont chacun élaboré une recette avec comme contraintes de proposer un menu simple, réalisable par tous, avec des produits locaux et de saison pour un coût de revient moyen équivalent à un repas servi dans les institutions de la Métropole. Ce menu sera réalisé par les chefs cuisiniers de chaque établissement.

**Le menu et les parrains / chefs cuisinier de la première édition du Grand repas sont :**



**Barthélemy et Marie**

Maitres de maison des Petites cantines de Perrache

**Entrée :**

Salade de lentilles, vinaigrette à l'orange et œuf mollet

Les Petites Cantines, c'est un réseau de cantines de quartier ouvertes à tous, dont l'objectif est de développer les liens de proximité à travers la préparation et le partage du repas : chacun peut couper le pain, servir son voisin, préparer le café... et même faire la vaisselle ! Les petites cantines proposent une alimentation durable à prix libre, pour que chacun

puisse donner ce qu'il veut et ce qu'il peut. Marie et Bart sont les maîtres de maison de la Petite Cantine de Perrache. Ils sont tous deux cuisiniers de formation et se sont rencontrés lors de leur CAP Cuisine. Après avoir pris des routes différentes, ils se sont retrouvés au sein de l'association et animent aujourd'hui la vie de la cantine de Perrache.



### **Florence Périer**

Chef cuisinier du restaurant le Café du peintre (Lyon 6)

#### **Plat :**

Blanc de volaille à l'estragon et au vinaigre

Fille et petite-fille de cuisinières, Florence Périer est une « Mère Lyonnaise » des temps modernes. Découvrir sa cuisine, c'est entrer dans ses secrets de famille vécus autour des fourneaux de sa mère Raymonde et sa grand-mère Yolande. Elle y puise de nombreuses recettes qui font la gloire de notre cuisine lyonnaise. Florence Périer défend une cuisine de saison et du marché, grâce à des produits frais et

des plats faits maison, avec générosité et simplicité. Après avoir passé près d'une trentaine d'années dans la grande gastronomie, elle tombe en 2009 sous le charme de ce bistrot sur le boulevard des Brotteaux, « Le Café du Peintre ». Secondée par son fils Maxime, elle y fait aujourd'hui revivre l'ambiance des Mères Lyonnaises avec des plats dans la plus pure des traditions.



### **Lorenzo Di Franco**

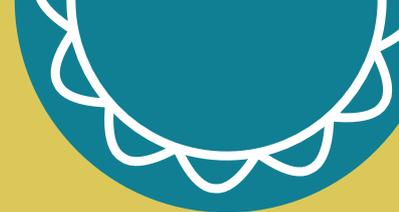
Chef cuisinier au collège Bellecombe (Lyon 6)

#### **Dessert :**

Tarte aux pommes à la Lyonnaise

Après un CAP / BEP en pâtisserie, Lorenzo Di Franco s'oriente d'abord vers l'armée avant que sa passion ne le rattrape. Avec un CAP de cuisinier en poche, il occupe plusieurs postes dans des restaurants traditionnels, puis se forme à la restauration en collectivité. Il intègre les cuisines d'un lycée avant de devenir chef cuisinier du collège Bellecombe (Lyon

6e) en 1995. Amateur de rugby, Lorenzo Di Franco aime transmettre aux jeunes collégiens ses valeurs de partage mais aussi l'importance d'une alimentation de qualité, indispensable pour être en forme et en bonne santé ! Il travaille également sur la mise en place d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser le tri des déchets.



## **76 Établissements participent à ce grand repas 2019**

**65 Collèges** du territoire métropolitain  
(ce qui équivaut à près de 20 000 demi-pensionnaires),

### **3 EPHAD**

(Le Domaine de la Chaux à Saint-Cyr au Mont d'Or, La Vérandine à Lyon 8, La Chauderaie à Francheville)

### **3 établissements d'accueil pour personnes en situation de handicap**

(Centre d'accueil de jour de Parilly à Vénissieux, Foyer les jardins de Meyzieu, Foyer L'étincelle à Lyon 7)

Les **3 Petites cantines** du territoire métropolitain (Perrache, Vaise et Lyon 8)

### **L'escale solidaire de Lyon 6**

### **Le restaurant administratif de l'hôtel de Métropole**

Le menu sera également proposé au grand public puisque les recettes du Grand repas seront accessibles sur le site internet de la Métropole et distribuées sur les marchés via le bus info santé ainsi qu'aux élèves des collèges participant à l'évènement.

Les établissements participants doivent respecter un coût de revient global pour l'ensemble des ingrédients du menu inférieur à 3€.

**Une première édition du Grand Repas qui perdurera dans le temps et qui permettra de valider, chaque année, la capacité de la Métropole à participer à l'engagement de tous pour une alimentation, plus saine, plus locale, plus abordable.**