

Nouveau : ouverture d'une mini food court bio à Guérande

Un mini food court bio dédié à la bonne cuisine

C'est le défi qu'à relevé , le restaurant bien établi depuis 2019, qui s'apprête à accueillir une nouvelle adresse culinaire à Guérande, pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine bio et locale.

Située au 3 Bis Rue de la Pré Neuve à Guérande, cette mini food court propose deux offres de restauration distinctes mais complémentaires : la cuisine de **BON** et la pizzeria artisanale et bio, .

À Guérande, une nouvelle adresse inédite vient bousculer les habitudes des gourmets pressés : un mini food court bio où qualité et authenticité sont les maîtres-mots. Situé au **3 Bis Rue de la Pré Neuve**, ce sanctuaire de la bonne bouffe rassemble deux univers complémentaires : **BON**, une cuisine rapide et saine, et **NINO di BON**, une pizzeria artisanale 100 % bio. Ici, chaque plat est préparé avec soin à partir d'ingrédients frais, locaux et de saison, offrant une alternative gourmande à ceux qui veulent bien manger sans perdre de temps. Que ce soit pour une pause déjeuner sur le pouce ou un repas entre amis, cette nouvelle adresse promet une expérience culinaire savoureuse et engagée.



Un lieu, deux offres de restauration

Un lieu qui propose une offre diversifiée et conviviale. Cette variété permet à chacun de trouver ce qui lui plaît, même au sein d'un groupe aux préférences variées. La grande salle de 50 places assises est idéale pour accueillir des groupes d'amis, des familles et des collègues dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Cette atmosphère propice aux échanges rend chaque repas chez BON une expérience agréable et mémorable.

La cuisine de BON, c'est une carte de plats frais du jour, faits maison, qui change selon les saisons et l'humeur du chef. Chaque matin, les ingrédients sont préparés dans une grande cuisine ouverte, où les clients peuvent voir leur repas se concrétiser, le plat du jour à 11€9. Aucun produit congelé ou réchauffé n'est utilisé : tout part de produits frais et bruts pour garantir une qualité incomparable. Les menus changent chaque jour pour inciter aux découvertes gustatives et la carte est volontairement courte : deux entrées, quatre plats chauds dont un plat végétarien, et deux desserts. Ce format permet de garantir la fraîcheur et la qualité des plats, tout en offrant une expérience culinaire renouvelée à chaque visite.

La pizzeria NINO di BON, bio et artisanale, propose une dizaine de pizzas originales qui marient les saveurs de l'Italie et les traditions locales de Guérande. Les pizzas italo-guérandaises représentent une cuisine fusion qui séduit par sa diversité et son goût authentique.

Avec, toujours, la garantie de réveiller ses papilles : la carte courte tourne régulièrement selon les saisonnalités, comme en témoignent la "Pizza du mois" ou encore La "Valentina" qui est une pizza végétarienne composée selon la saison et l'inspiration du chef, pizza à partir de 13€. L'accent est également mis sur le local avec des ingrédients comme les légumes (potimarron, oignon rouge..) provenant de la Ferme de Levera (44350 Guérande), les champignons de la ferme bretonne «Agari breizh», ou encore le jambon et le lardon venant de la boucherie bio et artisanale de la Biocoop de Guérande. De plus, la pâte à pizza bio est fabriquée à proximité par les artisans boulangers de La Panetière des Hameaux de Pornic. Il y a donc toujours de belles découvertes à faire, au fil du temps, avec des ingrédients ultra-frais et savoureux.



Deux enseignes fortes défendues par une charte engagée

Une food court avec un état d'esprit tourné vers l'écologie et la santé, la volonté de montrer que le bien manger peut être à la portée de tous.

Cette restauration «nouvelle génération» met donc à l'honneur des valeurs telles que le goût, l'humain et la convivialité, le local, le Bio et le sain.

Loin des grands discours, les deux enseignes Nino di BON et BON appliquent donc une charte rigoureuse qui apporte de vraies garanties à tous les gourmets :

- Une cuisine certifiée Bio, tout le temps et toute l'année ;
- Un choix de pizzas et de plats carnés ou végétariens faits maison et du jour (avec amour !) ;
- Un respect sans concession des saisons : il n'y aura jamais de fraise en hiver ;
- Un coup de projecteur sur les éleveurs et agriculteurs locaux, qui sont toujours privilégiés, car ce sont eux les héros du quotidien.

Infos Pratiques

Horaire BON et NINO di Bon ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h

Pizzeria Nino di bon ouvert le vendredi, samedi et dimanche soir de 18h à 21h

Adresse : 3 Bis Rue de la Pré neuve, 44350, Guérande

Téléphone : 02 52 59 70 21

Plats à déguster sur place ou à emporter



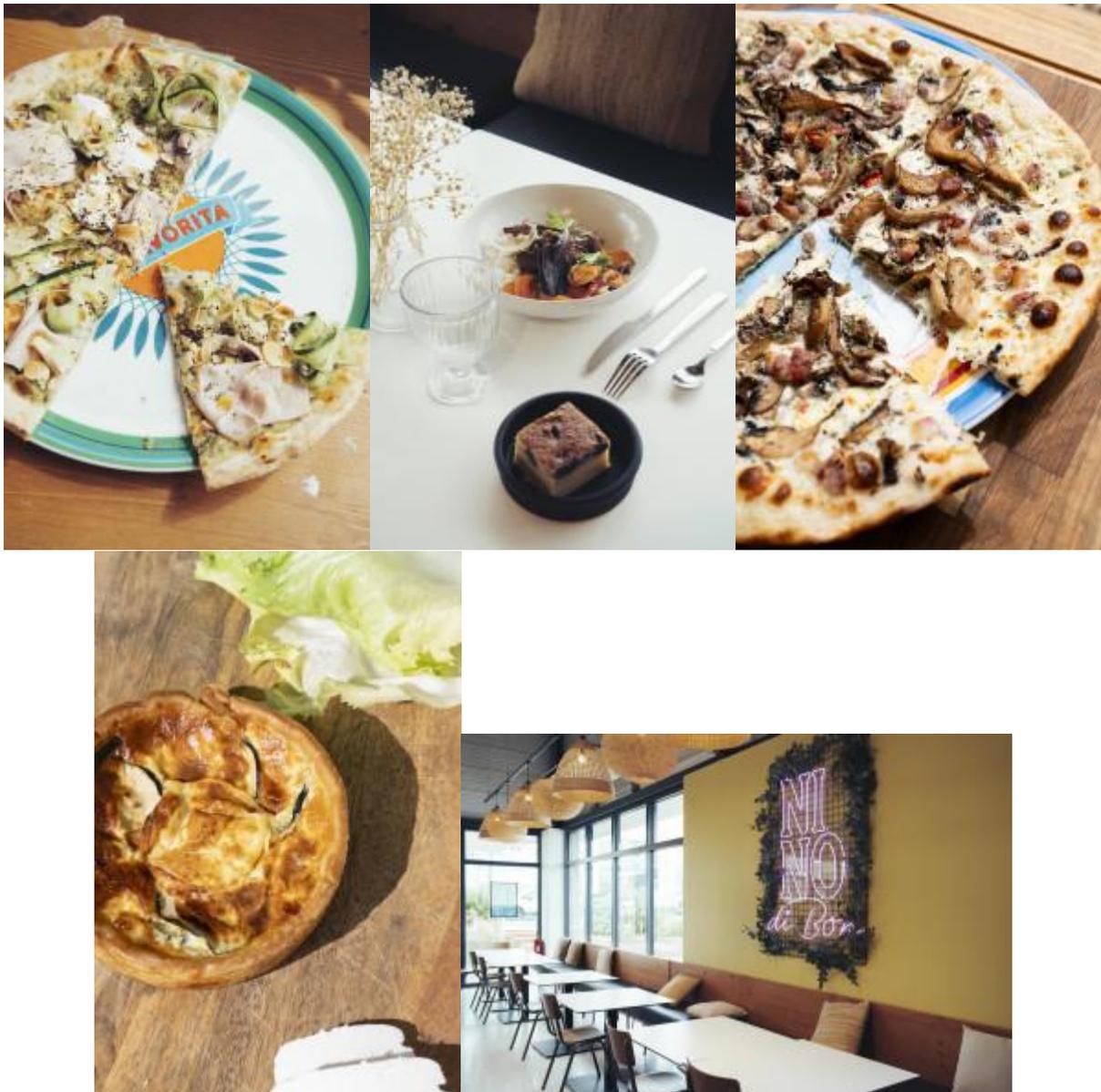
Des produits de qualité, un sourcing exigeant

Le respect des saisons et la provenance locale sont au cœur de la démarche de BON et de NINO.

Les fruits et légumes sont principalement approvisionnés localement et sinon, en France, toujours de saison, sans pesticides ni OGM. Les poissons bio proviennent de pratiques de pêche responsables afin de préserver les stocks marins et les écosystèmes.

Les produits exotiques comme le café ou le sucre sont certifiés commerce équitable, renforçant l'engagement de BON envers une consommation responsable. La diversité des céréales et légumineuses utilisées favorise la biodiversité et lutte contre la monoculture.

"Aux Restaurants BON, nous sommes engagés dans la promotion d'une restauration saine et respectueuse de notre environnement."



La genèse du projet

Une success story qui a débuté en 2015, avec l'ouverture du premier restaurant BON à Guérande au sein de la biocoop situé [3 Rue de la Briquerie](#). Cinq ans plus tard, ce temple du «fait-maison» a déménagé vers un nouveau local plus spacieux afin de continuer à servir les clients qui venaient de plus en plus nombreux.

La place libérée par le premier restaurant a donc été naturellement attribuée à une innovation qui reflète l'esprit des Hameaux Bio et du réseau Biocoop. Alors en novembre 2021, le magasin a été complètement réaménagé pour accueillir «Nino di BON». Les Hameaux Bio restent ainsi fidèles à leur état d'esprit précurseur : ils ont été les premiers à lancer la restauration Biocoop en Loire-Atlantique et ils créent désormais la première pizzeria bio de l'ensemble du réseau.

Aujourd'hui l'aventure va plus loin, en décidant de déménager la pizzeria avec le restaurant en créant ainsi un mini food court bio l'idée était donner à la ville de Guérande un temple de la fast good. Et ainsi diversifier l'offre culinaire de Guérande avec des options qui répondent aux attentes des consommateurs en quête de qualité et de rapidité.

Actuellement, l'espace est ouvert du lundi au vendredi midi, et les soirées de vendredi à dimanche. Mais BON ne compte pas s'arrêter là. L'objectif ? Elargir les horaires d'ouverture pour accueillir les clients tous les midis et tous les soirs, d'introduire des brunchs le week-end et des offres after work.

En savoir plus

Site web : <https://www.restaurant-bon.com/#restaurants>

Instagram : <https://www.instagram.com/restaurationbon/>