



Nantes, le 16 avril 2025

UNE SEMAINE DE LA FERMENTATION DANS LES RESTAURANTS NANTAIS (DANS LE CADRE DU FESTIVAL NANTAIS UMAMI)

Dans le cadre du festival Umami, dédié à la fermentation, l'association Les Bouillonnantes s'associe à Chez Limoune, cantine et épicerie fermentées, pour promouvoir les chef.fe.s nantais.es et leur cuisine fermentée en organisant "la semaine de la fermentation" du 21 au 27 avril 2025.

Cet évènement vise à faire connaître les procédés de la fermentation, ses recettes et à promouvoir ses nombreux bienfaits, notamment en terme d'impact écologique et sanitaire. Pour l'occasion, du 21 au 27 avril, une vingtaine de restaurants et boulangeries nantais.es, membres de l'association Les Bouillonnantes, mettront à l'honneur des produits fermentés dans leur cuisine afin de les valoriser et de sensibiliser le public à leurs bienfaits.

Miso, kimchi, kéfir, tempeh, gwell... découvrez la fermentation sous toutes ses formes à travers leurs propositions de petit-déjeuner, déjeuner et/ou dîner.

LA FERMENTATION, QUESACO ?

La fermentation est un processus naturel au cours duquel, en l'absence d'oxygène, des micro-organismes — essentiellement des bactéries, des levures ou des moisissures — transforment des sucres ou d'autres composés organiques d'un aliment en acides, en gaz ou en alcool. Une fois multipliés, ces micro-organismes colonisent l'aliment et vont ainsi en changer son goût, sa texture, sa couleur et en permettre sa conservation.

Aujourd'hui, la fermentation connaît un renouveau. Dans les fermes paysannes, dans les cuisines des restaurants comme dans les laboratoires de l'industrie agroalimentaire, de plus en plus de curieux s'intéressent au potentiel de ces micro-organismes invisibles qui transforment lentement les aliments, modifient leur texture et leurs arômes.

Lire nos articles :

[Comprendre la fermentation](#)

[Les bienfaits de la fermentation](#)

LES ÉTABLISSEMENTS QUI PARTICIPENT



Alaïa, Café et boutique
Chacha
Maison Arlot Cheng
Bar'Ille
Epicureüs
Myrtil
Madeleine Café
Gasparelli X Ouech Food
Le Mirza
Pickles
Au Petit Raphaël
Bouillon Coudray
Café Dobrée
Le Broceliande
Le Peloton Bistrot
Ezope
Bam Bam Café
Chez Limoune

À PROPOS DES BOUILLONNANTES

L'association Les Bouillonnantes a pour objectif de fédérer, soutenir, accompagner et valoriser les lieux et acteurs engagés, ou souhaitant s'engager, en faveur d'une alimentation responsable, à Nantes et autour de Nantes.

L'association vise aussi à renseigner et à inspirer le professionnel et le citoyen vers des pratiques alimentaires durables et vertueuses sur les plans environnemental, social et économique.

INFOS PRATIQUES

- Du 21 au 27 avril 2025
- Aux cartes et menus des restaurants participants



UMAMI #4 : LA FÊTE DE LA FERMENTATION REVIENT LES 26 ET 27 AVRIL

Le rendez-vous nantais des amateurs de fermentation est de retour pour une quatrième édition, qui se tiendra les **26 & 27 avril 2025 à l'Agronaute !**

UMAMI La fête de la fermentation est un événement **organisé par Chez Limoune et L'Agronaute** dans le but de créer un rendez-vous emblématique de la fermentation et de l'alimentation et de sensibiliser à l'univers savoureux de la lactofermentation, des micro-organismes et de la fermentation en général...



PROGRAMMATION

- **Marché de producteur.ices** : Venez découvrir et déguster une sélection unique de produits fermentés !
- **Ateliers** : Apprenez à fermenter vos propres aliments et boissons grâce à des ateliers accessibles sur inscription. Au menu : Ateliers Ginger Beer, Kéfir de fruits, Koji et Miso et démonstration de fromages
- **Conférence gesticulée** par Thierry Bouvet "Mon Garum est politique, ma lenteur n'a rien de poétique"
- **Performance artistique** par Yvenn Roland : "Sacré coeur de boeuf"
- **Table ronde** : « Rébellion, Inclusion et Umami... Les ferments d'un futur radieux ? » avec Thien Uyen Do, Lauren Malka, Sarah Mainguy Le Sobrelhier & Marie-Noëlle Bourgeois, animée par Mademoiselle Jaja
- **Banquet fermenté** : Adélie Delajot, cheffe du Cellier (rue Joffre) préparera un menu entièrement dédié aux saveurs de la fermentation
- **Trocs de ferments**



[@umami_fermentation](https://www.instagram.com/umami_fermentation)