

UMAMI

la fête de la fermentation revient à Nantes pour sa 5^e édition les 18 et 19 avril 2026

Le rendez-vous nantais des amateurs de fermentation est de retour pour une cinquième édition, qui se tiendra les **18 & 19 avril 2026 à l'Agronaute !**

UMAMI La fête de la fermentation est un événement **organisé par Ghita Taghi, Esther Alcover (ex-Limoune) et Antoine Devins (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...

Infos pratiques

Dates : 18 et 19 avril 2026

Lieu : L'Agronaute, 2 rue du Sénégal, 44200 Nantes

Entrée : 6 € avec verre du festival



Au programme :

- **Un marché avec plus d'une vingtaine de stands d'artisan·es qui expérimentent la fermentation** : pain, fromage, miso, kombucha, kimchi, légumes fermentés, mais aussi vin et bière.
- **Des ateliers** : apprenez vous-même à fermenter en vous inscrivant au différents ateliers. Légumes fermentés, ginger beer, miso, kéfir ou encore sauces piquantes sont au menu !
- **Des conférences et des démonstrations** : plusieurs mini-conférences, temps d'échanges et des démonstrations proposées par des fermenteur.euses passionné.es.
- **Un banquet fermenté** : le samedi soir, le festival accueillera la troisième édition du banquet fermenté. Aux fourneaux : un trio de cheffes fermenteuses composé d'Adélie Delajot (Le Cellier, Nantes), Annie Mach (cheffe itinérante) et Gaëlle Valin (Sur le Pont, Saint-Aignan).
- **NOUVEAU : 2026, les enfants sont à l'honneur !** Le festival propose aussi un vrai programme kids avec un parcours sensoriel, des activités créatives et un menu adapté à leur papilles.

LE MARCHÉ

LES EXPOSANTS



PAIN

Boulangerie Restecp

CHOCOLAT

Lady Merveilles

CAFÉ

Café Machin

FROMAGES

Fromagerie de la Germillotte

MISO

MY Fermentation

Savour

LÉGUMES FERMENTÉS

Les Légumes d'Hortense

Les Ferments de la Terre

La Ferme de l'île Batailleuse

Lézard Jovial

Les Fermentades Poitevines

BOISSONS SANS ALCOOL

Atelier Romé

La Cabane Kombucha

Archipel

Faire Vivant

SPIRITUEUX

Distillerie Disent-elles

Pure Sake is Good

VINS NATURES

Les Coquilles

GAEC des Gatz

BIÈRES

Umami x La Soupape

La Marée Brasse

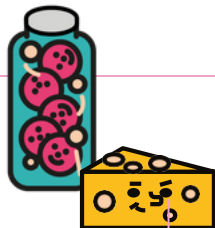
Fat Wombat

OBJETS & ART

Faire Argile

Hôtel Léon

BocUp



DÉJEUNER SUR PLACE

SAMEDI & DIMANCHE MIDI

Menu Grilled cheese au kimchi et salade
+ cookies miso pour le dessert
+ boissons fermentées

Version enfant : petit grill special kids.



BANQUET FERMENTÉ

SAMEDI 18 AVRIL À 19H30

Au menu : Un festin végétarien
audacieux, imaginé autour des
fermentations.

Dans les verres : Deux options d'accords
mets & boissons (avec ou sans alcool).

Les cheffes : 3 cheffes fermenteuses

- Adélie Delajot du Cellier à Nantes
- Annie Mach cheffe itinérante
- et Gaëlle Valin de Sur le pont à Saint-Aignan.

Sur réservation uniquement !
Places limitées

ATELIERS

KIDS

ATTENTION FERMENTATION

Les goûts dans tous les sens!
par l'École comestible

Samedi - 14h - 15h30 / Sur inscription - 8 €

AUTOUR DE L'ARGILE, matière vivante
par Cynthia Vincent et Atelier Poisson Volant

Samedi & dimanche - 11 h / Sur inscription - 8 €

JOUE DE LA MUSIQUE avec des légumes
par Can touch this

Samedi et dimanche - à partir de 14h / gratuit

APPRENEZ À FAIRE DU KÉFIR en binôme
Atelier parents-enfants avec Carole Alcover

Dimanche - 14h / Sur inscription - 35 €

LA FERMENTATION C'EST TOUT UN ART !
par Maison Moche

Dimanche - à partir de 14h / Gratuit

ADULTES

RÉALISEZ VOS LÉGUMES FERMENTÉS
par Anne Devins

Samedi - 11h / Sur inscription - 35 €

DÉCOUVREZ TOUS LES SECRETS DU KOJI ET
DU MISO

par Swann Robin

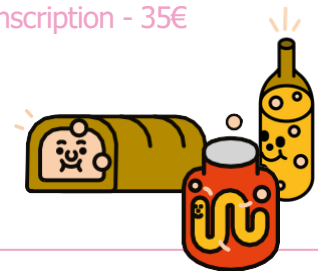
Samedi - 14 h / Sur inscription - 45 €

FAITES VOTRE SAUCE PIQUANTE FERMENTÉE
par Ghita Taghi

Dimanche - 12h / Sur inscription - 45 €

FABRIQUEZ VOTRE PROPRE GINGER BEER
avec Esther Alcover

Dimanche - 16h / Sur inscription - 35€



RENCONTRES & DÉMONSTRATIONS

SAMEDI

BRASSIN PUBLIC D'UNE BIÈRE
par Nantes Beer Club et les Buveuses de Bières

Samedi - toute la journée / Gratuit

CAUSERIE MATIÈRE ET MATÉRIAUX
avec Paul fermentation et Faire Argile

Samedi - 14h / gratuit

DÉMONSTRATION FROMAGE
par Paul Fermentation

Samedi - 15h - 16h / Gratuit

HISTOIRE DU MISO
par Alexandre Duarte

Samedi - 16h30 / prix libre

FERMENTER, PORTER, SE TRANSFORMER
par Malika Nguon

Suivi par la dédicace de son livre

Samedi - 17h / Gratuit

DIMANCHE

BRASSIN PUBLIC D'UNE BIÈRE
par Nantes Beer Club et les Buveuses de Bières

Dimanche - toute la journée / Gratuit

FERMENTATION, BIEN-ÊTRE & BIODIVERSITÉ
par Faire Vivant

Dimanche - 14h / gratuit

LE COMPOST
par Les Ferments de la Terre

Dimanche - 15h15 - Gratuit

CONFÉRENCE GESTICULÉE
AUTOUR DU GARUM
par Thierry Bouvet

Dimanche - 16h / gratuit

ÉCHANGES & DÉGUST AUTOUR DE LA BIÈRE
par Thibault de la brasserie Umami

Dimanche - 17h / gratuit

En amont du festival : LA SEMAINE DE LA FERMENTATION dans les restaurants membres du réseau Les Bouillonnantes Du 13 au 19 avril

L'association Les Bouillonnantes, réseau de restaurants engagés pour l'alimentation durable, s'associe au festival UMAMI pour promouvoir la fermentation et ses bienfaits écologiques et sanitaires en organisant "la semaine de la fermentation" du 13 au 19 avril 2026.

Une semaine durant laquelle une vingtaine de restaurants et boulangeries mettront à l'honneur des produits, recettes et menus fermentés.

Cet évènement vise à mettre en avant le savoir faire des chef.fe.s et restaurateur.rice.s de l'association et les pousser à la créativité et à l'expérimentation, tout en suscitant la curiosité des client.e.s. Pour l'occasion, du 13 au 19 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 et lactofermentation, kéfir, tempeh, gwell, koso... découvrez la fermentation sous toutes ses formes à travers leurs propositions de petit-déjeuner, déjeuner, dîner et brunchs.

Pour sensibiliser et faire découvrir la fermentation, l'association Les Bouillonnantes a publié plusieurs articles et recettes disponibles sur

WWW.LES-BOUILLONNANTES.COM

Les établissements qui participent à la Semaine de la Fermentation



Pizzeria Agapè
À la Carte Postale
Alaïa Café & Boutique
Ama Café
Au Petit Raphaël
Bam Bam Café
Bar'île
Bouillon Coudray
Café Dobrée
Club Colette
La Cocotte Solidaire
Du Coq à l'Âne
Epicureüs
Giragi
Madeleine café
Maison Arlot Cheng
Marguerite Cuisine Boulangère
Le Peloton Bistrot
Pickles
Le Reflet
Simone and Co

À PROPOS D'UMAMI



Pourquoi un festival autour de la fermentation?

Pour vous inviter à ralentir, à goûter autrement et à découvrir la fermentation sous toutes ses formes. Parce que derrière chaque pot de kimchi, chaque miso, chaque sauce piquante, il y a des savoir-faire, des histoires et des personnes passionnées.

Umami, c'est un espace pour apprendre, goûter, expérimenter avec joie et rencontrer celles et ceux qui fermentent au quotidien. Pendant deux jours, producteur.ices, cuisinier.ères et artisan.es viennent partager leurs pratiques à travers des dégustations, des ateliers et des démonstrations.

L'entrée au festival est fixée à 6 €, incluant un verre siglé Umami.

Organisateur.ices :

Antoine Devins (Agronaute), Esther Alcover, Ghita Taghi (Ateliers Hara).

Infos pratiques :

Samedi 18 et Dimanche 19 avril 2026

L'Agronaute - 2 rue du Sénégal 44200 Nantes

+ d'infos sur :

UMAMINANTES.COM

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.

CONTACT