



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Avec trois restaurants ouverts à tous, le MiN Nantes Métropole propose une offre de restauration variée et accessible.

LE MiN EN CHIFFRES

3 restaurants

140 entreprises
(dont 40 producteurs locaux)

+ de 1 000 emplois

200 000
Tonnes de produits commercialisés par an

+ de 4 500 acheteurs sur site

428 millions
d'euros de chiffre d'affaires annuel

50 000 m²
de surfaces de vente

31 000 m²
de panneaux photovoltaïques
dont 2 800 m² dédiés à l'autoconsommation

minnantes.com



Depuis cet été, le MiN Nantes Métropole accueille un troisième restaurant sur son site, à Rezé, La Cantine du MiN, qui succède à La Palette.

Avec ce nouveau lieu convivial qui propose une cuisine simple, généreuse et de saison réalisée avec des produits du MiN, l'offre de restauration proposée se renforce et ne se limite pas à la cible des professionnels du MiN. *“ Contrairement aux idées reçues, les trois restaurants situés sur le MiN Nantes Métropole sont ouverts à tout le monde. La barrière à l'accueil ne doit pas être un frein et nous invitons particuliers et professionnels à venir se restaurer ici pour se rencontrer et découvrir l'ambiance du MiN ”*, explique Amaury HANOTAUX, Directeur Général du MiN Nantes Métropole. Ces propositions constituent une alternative attractive et variée du lundi au vendredi - avec un accès gratuit - dès 4h30 et jusqu'à la pause déjeuner, notamment pour les habitants et les salariés des entreprises environnantes (Rezé, Les Sorinières, Bouguenais, Pont-Saint-Martin, Nantes...)

Trois restaurants, trois ambiances



La Cantine du MiN

Ouverte en juillet 2025, La Cantine du MiN succède à La Palette. C'est un projet familial qui a réuni Jean-Robert et Myriam PIMIENTA, avec en cuisine Thomas LOISEL, le fils de Myriam. L'équipe, complétée par Victoria au service, souhaite en faire un lieu convivial et accessible. Au menu : pièce du boucher-frites maison, ailes de raie aux câpres, ou tout simplement une omelette pour les petits creux, complétés par une carte de sandwiches généreux chauds et froids. Les produits sont sourcés localement, notamment sur le marché du MiN. Ouvert dès 4h30 du lundi au vendredi.

Label Réserve

Avec Jean-Pierre BOURI et Nicolas MANDRET aux manettes, Label réserve est le restaurant emblématique du MiN. Connu pour ses événements festifs et son ambiance conviviale, le lieu se distingue avec son offre originale : à la fois cave à vins, bières et spiritueux et restaurant bistrannique, Label Réserve propose un menu du midi en trois plats, imaginé à partir des produits frais du marché. Ouvert à partir de 8h.



Mariamin

Spécialistes de la boulangerie depuis 2007, Mohammed et Maria ESSERIEJ combinent savoir-faire artisanal et restauration rapide, sur place ou à emporter. Mariamin propose à la carte des pains et viennoiseries cuits sur place toute la journée, des petits-déjeuners gourmands, et une restauration du midi variée (burgers, salades, paninis, croques...). Ouvert à partir de 5h.

Venez découvrir l'offre de restauration sur le MiN

Organisation d'un déjeuner possible sur demande,
auprès d'Anne de CHAMPSAVIN
anne@padampadampadam.fr - 06 59 57 07 80

Le MiN Nantes Métropole est un service public de



géré par la

