



## UNE RENTRÉE CULINAIRE "À LA NANTAISE" AVEC LE GRAND MARCHÉ DES PAYS DE LA LOIRE, SA CRIÉE ET SA HALLE DES CHEFS, LE DIMANCHE 12 SEPTEMBRE : UN ÉVÉNEMENT SIGNÉ TABLES DE NANTES



### Découvrir les pépites gastronomiques de la région des Pays de la Loire

Les Nefs des Machines de l'île de Nantes se transforment en halle gourmande afin de réunir des producteurs et artisans d'exception venus de toute la région pour illustrer l'excellence de la production alimentaire en Pays de la Loire, en toute convivialité.

Pour cette édition 2021, un accent est mis sur les produits sous « Signes d'Identification de Qualité et d'Origine » (les « SIQO ») dont la région est particulièrement bien dotée.

En outre, la région a une autre richesse singulière avec la pêche, qu'elle soit côtière, de rivière ou à pied. Alors, pour célébrer cela nous invitons des pêcheurs professionnels à accoster au ponton des Chantiers et à y débarquer le fruit de leur travail. L'occasion d'une vente et d'une criée sous les Nefs pour déguster ensuite ces produits sur place ou chez vous.

Enfin, des chefs du Guide Les Tables de Nantes s'invitent aussi ce jour-là pour proposer une exceptionnelle Halle des Chefs. Composée de 9 restaurants « Coups de Pouce », ils y proposent à la vente, les plats imaginés pour La Nuit des Tables de Nantes (annulée suite aux nouvelles mesures sanitaires annoncées en juillet) et figurant sur un livret-recette dédié?. Les chefs avaient une contrainte imposée : celle d'utiliser *minima* un ingrédient sous Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO).

Pour en savoir plus, [le dossier de presse est disponible en ligne en cliquant ici.](#)



Le Petit Boucot, Huître, *Les Recettes de La Nuit des Tables de Nantes* © Christophe Bornet by Kristo \_ LVAN

