

# Les Tables de Nantes

VENDREDI 10 ET DIMANCHE 12 SEPTEMBRE 2021

*La Nuit des Tables de Nantes  
Le Grand Marché des Pays de la Loire*



**DOSSIER DE PRESSE** - JUIN 2021

CONTACT PRESSE LOCALE

VIRGINIE THOMAS - LE VOYAGE À NANTES

06 45 03 66 82 - VIRGINIE.THOMAS@LVAN.FR



# La Nuit des Tables de Nantes



Une soirée unique, gourmande et festive qui rassemble une centaine de restaurateurs de Nantes et de sa métropole, tous issus du guide Les Tables de Nantes, édition 2021. La Nuit des Tables de Nantes est en quelques sortes le Voyage à Nantes culinaire qui fait se révéler la gastronomie nantaise par la galaxie de bonnes adresses qui la composent.

La formule est simple : les restaurants de la sélection proposent ce soir-là, dans la rue et devant leur établissement, un petit plat emblématique de leur cuisine à 5€ maximum. Chaque chef dispose d'une table-module, imaginée par le collectif de designers graphiques *Appelle moi papa* qui signe également la décoration des rues : des centaines de drapeaux spécialement conçus pour l'occasion.

Le public est convié à une déambulation gourmande et festive au fil des rues, à la découverte de la cuisine nantaise, des chefs et leurs équipes, mais aussi de leurs invités (vignerons, maraîchers, éleveurs, producteurs...).

Une proposition complémentaire pour certaines adresses : un menu « Tables de Nantes » réalisé en collaboration avec des invités spéciaux – maraîchers, vignerons, éleveurs, pêcheurs... Tarifs et réservations directement auprès des restaurants.

**VENDREDI 10 SEPTEMBRE**

À PARTIR DE 19H

DANS LA VILLE, LA MÉTROPOLE, LE VIGNOBLE

TARIF : 5€ / PLAT

PROGRAMME COMPLET À PARTIR DU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE

EN COUVERTURE :  
©QUENTIN FAUCOMPRÉ

CI-CONTRE :  
©CHRISTOPHE BORNET BY KRISTO  
CI-DESSOUS :  
© FRANCK HAMEL

# Guide Les Tables de Nantes

— Édition 2021 —



# Les Tables de Nantes

## **La marque de la promotion culinaire**

Pour répondre aux objectifs de valorisation du savoir-faire agricole de nos régions et contribuer ainsi au développement des caractéristiques d'une gastronomie « à la nantaise », Le Voyage à Nantes met en place un ensemble d'opérations gastronomiques et culinaires.

Le fil rouge de cette démarche est le produit frais et local, travaillé avec toute la créativité des chefs. Ces derniers mêlent influences et techniques récoltées à travers le monde pour aboutir à des propositions inédites et savoureuses.

Le Voyage à Nantes développe de nombreuses actions autour de l'alimentation et de la production agricole du territoire, en lien direct avec les questions fondamentales du bien-vivre, de la consommation responsable, de la santé des générations futures et ainsi du développement durable.



# Le Grand Marché des Pays de la Loire

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

On pourra ainsi y croiser les rillettes du mans médaillées d'or 2020 du dernier salon de l'agriculture, les algues marines utilisées par les plus grands chefs français, l'unique tofu bio « à la japonaise » de France ou encore le magnifique bœuf AOC Maine-Anjou...

Pour cette édition 2021, une attention particulière est portée aux produits sous « signes d'identification de qualité et d'origine » (SIQO) dont la région est particulièrement bien dotée. En outre, celle-ci possède une autre richesse singulière, celle de la pêche, qu'elle soit côtière, de rivière ou à pied. Alors, pour la célébrer et en profiter « au cul des bateaux », ces derniers sont invités à accoster au Ponton des Chantiers, aux pieds de la Grue Jaune, pour débarquer les fruits de leur travail. L'occasion d'une criée exceptionnelle !

Un événement idéal pour faire de délicieuses emplettes et un pique-nique mémorable en bord de Loire, mais aussi pour rencontrer des professionnels passionnés !

*Organisé en partenariat avec les Chambres d'Agriculture des Pays de la Loire et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire*

**DIMANCHE 12 SEPTEMBRE**

**DE 11H À 18H**

**SOUS LES NEFS (PARC DES CHANTIERS)  
GRATUIT**

CI-CONTRE :  
© DAVID GALLARD  
CI-DESSOUS :  
© CHRISTOPHE BORNET BY KRISTO  
RECETTE DE LA NUIT DE LULUROGET (1 ÉTOILE MICHELIN)



## Les Recettes de la Nuit

Du fait de la fermeture prolongée des restaurants, Le Guide des Tables de Nantes ne pourra pas paraître sous sa forme habituelle, le jury n'ayant pas le temps de visiter tous les établissements inscrits.

En cette année 2021, décidément particulière elle aussi, c'est un Hors-Série du traditionnel petit guide qui voit le jour sous la forme d'un livre de recettes.

12 chefs de la sélection du Guide des Tables de Nantes, Coups de Pouce des années précédentes, proposent 12 recettes ayant pour base 12 produits labellisés différents.

Les recettes seront proposées en avant-première lors de La Nuit des Tables de Nantes, dans les restaurants concernés. Le livre de recettes (en édition limitée, 2 000 exemplaires !) sera distribué le dimanche sur le Grand Marché des Pays de la Loire.

**DISPONIBLE SUR LE GRAND MARCHÉ DES PAYS DE LA LOIRE  
64 PAGES, GRATUIT**



© QUENTIN FAUCOMPRÉ



## CONTACT PRESSE

**Virginie Thomas**, Le Voyage à Nantes  
virginie.thomas@lvan.fr / 06 45 03 66 82



[WWW.LESTABLESDENANTES.FR](http://WWW.LESTABLESDENANTES.FR)

---

 @LESTABLESDENANTES.OFFICIEL