



Les Tables de Nantes

Événements culinaires, bonnes tables, du bon du beau... Tout un programme !





Rideau, Stéphane Thidet, place Graslin, Le Voyage à Nantes 2020 © Martin Argyroglo _ LVAN

Le Voyage à Nantes

Une structure au service du public

Chaque année, et ce depuis maintenant douze ans, Le Voyage à Nantes modifie le tracé au sol d'une ligne verte au rythme de la transformation de la ville, au rythme où nos horizons urbains ne cessent de se développer et s'affranchir des frontières physiques, pour célébrer une nouvelle façon de voyager.

Cette ligne verte se déroule entre les lieux emblématiques de la cité des Ducs.

Des artistes sont invités à s'insérer sur ce trajet aux courbes de plus en plus nombreuses, en interprétant un morceau de ville à travers une œuvre, installée pour un été ou un temps plus long.

Certaines offrent un nouveau point de vue, d'autres évoquent un fait du passé ou traduisent d'une manière créative un aspect de l'identité nantaise, d'autres encore sont désormais visitées comme éléments d'un nouveau patrimoine.

Le Voyage à Nantes, qui s'est donné l'ambition de promouvoir et de mettre en tourisme la destination Nantes Métropole, ne pouvait que mettre en synergie culture, tourisme et gastronomie. Par la création d'un pôle entièrement dédié à la promotion de la gastronomie locale, **Le Voyage à Nantes souligne le rôle culturel essentiel du patrimoine culinaire de notre région.**

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.

L'élément-clé de cette démarche est le produit frais et local, travaillé avec toute la créativité de nos chefs, qui mêlent influences et techniques du monde entier 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.



La Nuit des Tables de Nantes 2020, La Cantine du Voyage, Le Voyage à Nantes © Chama Chereau _LVAN

Nantes, une food destination ? Un outsider vivifiant

Depuis 2011 et la création du Voyage à Nantes avec son service de la « promotion culinaire », une première en France, la gastronomie nantaise n'a cessé d'évoluer et de se développer. Elle s'est enrichie de nouvelles saveurs, végétales, animales, iodées... de nombreux talents sont venus ou revenus pour cuisiner et accueillir ; et les verres se sont remplis de savoureux breuvages, à commencer par le muscadet, dorénavant justement célébré à Nantes.

Par vagues successives, que les Tables de Nantes ont recensées à chaque nouvelle édition, la cuisine nantaise s'est étoffée. Les précurseurs ont fait des petits, qui en ont fait d'autres et puis l'attractivité de la ville, sa dynamique, la diversité de magnifiques produits à disposition et la proximité d'un vignoble en ébullition ont attiré de nouvelles recrues.

De Coups de cœur en Coups de pousse, d'étoilés, de 109, de Top Cheffes, de

toques et de fourchettes, de glotonneries ou de lèches-doigts... Nantes a fini par devenir une « food destination » selon les mots d'un célèbre critique gastronomique, avec **l'une des scènes culinaires les plus excitantes et engagées de l'hexagone.**

À l'instar d'autres territoires, elle fait dorénavant figure d'outsider vivifiant, qui participe à donner un nouveau souffle à la gastronomie française, hors de la capitale et des territoires bien balisés de la mythique N7.

Plus proche des producteurs et d'une matière brute ultra-fraîche à sublimer, attentive aux modes de productions, au bien-être animal et au respect des équipes et des visiteurs – (notamment sur le rapport qualité/prix), plus collective et moins égo-centrée sur quelques figures écrasantes, la gastronomie nantaise est clairement bien dans son époque.



Sommaire

La Cantine du Voyage

Une étape réjouissante du Voyage à Nantes

La Cantine des Tables de Nantes

3 quartiers de la ville pour 3 dîners exceptionnels

Prochain rendez-vous le 18 septembre !

La Nuit des Tables de Nantes

LA fête de la gastronomie nantaise

Le Grand Marché des Pays de la Loire

Save
the date !

Les pépites gastronomiques de la région

Dimanche 10 septembre

Les Tables de Nantes : un guide

Les Tables de Nantes : un site internet

Podcast : Les Pieds dans le Terroir

Save
the date !

Un podcast pour mieux connaître celles et ceux qui nous nourrissent

À partir du 10 septembre pour les nouveaux épisodes

Save
the date !

Le Voyage en hiver

du 25 novembre 2023 au 7 janvier 2024



La Cantine du Voyage © Philippe Piron _LVAN et © Chama Chereau _LVAN

La Cantine du Voyage

Une étape réjouissante du Voyage à Nantes

En 2013, Nantes est Capitale verte de l'Europe. À cette occasion, Le Voyage à Nantes imagine pour Nantes Métropole La Cantine du Voyage.

En onze saisons, La Cantine du Voyage a su évoluer et se renouveler avec notamment :

- . 5 identités graphiques au fil des années
- . la création du Potager en 2016 et son œuvre *Invendus-bottes* de Lilian Bourgeat
- . l'installation de *La Colline* en 2018
- . nouvelle proposition de restauration depuis 2022

Lieu de villégiature des Nantais, espace éphémère surprenant et convivial pour les visiteurs qui la découvrent, La Cantine du Voyage est devenue une étape incontournable du Voyage à Nantes.

Abritée sous une architecture démontable conçue à partir de serres agricoles, elle s'installe en bords de Loire, longeant *Les Anneaux* de Daniel Buren et Patrick Bouchain, sur l'île de Nantes.

Le mobilier de l'espace restauration, créé par le label Wudthing, se compose de larges tables en bois brut disposées comme pour un immense banquet.

INFOS PRATIQUES

Ouverture :

Depuis lundi 5 juin jusqu'au dimanche 3 septembre :
Du lundi au dimanche

--

Du jeudi 7 septembre au dimanche 8 octobre, ouverture uniquement les jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

--

Ouvert les jours fériés

Horaires :

La semaine, le dimanche et les jours fériés
De 11h à minuit

--

Vendredi et samedi
De 11h à 2h

Restauration

Formule unique :

Entrée + plat + boisson :
15€ midi et soir

10€ menu enfant, midi et soir



La Cantine des Tables de Nantes 2023, La Cantine du Voyage, Le Voyage à Nantes © Chama Chereau _ LVAN

La Cantine des Tables de Nantes

3 quartiers de la ville pour 3 dîners exceptionnels

Cette année, Les Tables de Nantes s'invitent à La Cantine du Voyage et proposent **3 dîners inédits**.

Ainsi, un lundi en mai, juin puis septembre, **4 restaurants de la sélection** et issus d'un même quartier, forment une brigade exceptionnelle pour proposer **un menu en 4 temps à 240 convives**.

Bistrot de quartier, restaurant gastronomique, cantine du midi ou bistronomie contemporaine... chaque dîner illustre la diversité, la complémentarité et la richesse des Tables de Nantes réunies, comme dans le guide, par leur rue, leur quartier et en collectif !

Chacun propose un petit plat à l'image de sa cuisine pour proposer un menu collectif complet comprenant trois assiettes « salées » et une « sucrée ».

Chaque séquence est servie à l'ensemble des convives au même moment, ainsi les hôtes peuvent partager un repas rythmé sur un tempo commun à tous.

Après un **premier dîner** qui avait pour invité le quartier Viarme et sa brigade éphémère constituée des restaurants **Battos, Bonbourg, Les Cadets** et **Meraki** ; un deuxième dîner a mis à l'honneur le quartier

cathédrale avec les restaurants **Sources, Lamaccotte, Sain** et **Le Café du Musée** (restaurant du Musée d'arts de Nantes dont la carte est signée du fameux chef étoilé **Éric Guérin**).

Place maintenant au troisième et dernier acte - le lundi 18 septembre - dont la brigade sera constituée de restaurants de Clisson / Gétigné : Auberge de la Madeleine (Gétigné), BRUT (Gétigné), Olio e Burro (Clisson) et Le Restaurant de la Vallée (Clisson). La sélection des vins sera assurée par la Cave Granit (Clisson).

INFOS PRATIQUES

Tarif

40€ pour 4 plats (3 salés et 1 sucré) + 2 boissons en accord (dont 1 muscadet)

3 dates

Les lundis 22 mai, 19 juin et 18 septembre 2023

Réservations

Dîner du 18 septembre : mise en vente le 31 août à 11h

Sur le site du Voyage à Nantes : www.levoyageanantes.fr

Les
Tables
de Nantes

LaNuit

des Tables de Nantes

SAMEDI 1^{ER} JUILLET 2023





La Nuit des Tables de Nantes 2023 © David Gallard, Charlyne Labarre, Mogri _ LVAN

La Nuit des Tables de Nantes

LA fête de la gastronomie nantaise

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 !

La Nuit des Tables de Nantes est une sorte de Voyage à Nantes culinaire qui fait prendre conscience que la gastronomie nantaise se révèle, tout comme la ville, par la galaxie de bonnes adresses qui la compose.

Diversité des acteurs, richesse des personnalités – gastronomie, bistronomie, adresses véganes, crêperies... : chacun s'engage pour un moment de partage, car tous sont en première ligne sur cette problématique de l'alimentation. Cet engagement est mis en scène dans la ville grâce au talent du collectif *Appelle moi Papa* qui a déjà signé l'identité visuelle de la Cantine du Voyage à Nantes.

Les restaurateurs sortent dans la rue, invitent à la déambulation et à la découverte en jouant le jeu d'un tarif accessible à tous. Étals chaleureux et colorés, ambiance lumineuse et généreuse... Des rues de la ville sont piétonnisées pour l'occasion.

Certains restaurants proposent un menu « Tables de Nantes » avec des invités spéciaux : maraîchers, vigneron, éleveurs, pêcheurs...

Près de 30 000 plats sont servis à chaque édition!

INFOS PRATIQUES

Tarif

Portion à emporter entre 2 et 10€ maximum.

Horaire

À partir de 19h

Sous les Nefs

Certains restaurants un peu éloignés du centre ville s'installent sous les Nefs des Machines de l'île pour créer une halle gourmande.

Dans la cour du Château

Propositions culinaires en clin d'œil breton pour accompagner le Fest-Noz dans la cour du Château des ducs de Bretagne.

Les
Tables
de Nantes





Le Grand marché des Pays de la Loire, Le Voyage à Nantes © Chama Chereau _ L'VAN

Le Grand Marché des Pays de la Loire

Les pépites gastronomiques de la région

**Save
the date !**

INFOS PRATIQUES

Dimanche 10 septembre
Sous les Nefs des Machines
de l'île

Horaire
de 11h à 18h

Entrée gratuite

Programme

- . Le marché des producteurs
- . Des démonstrations culinaires
- . La Halle des chefs
- . Les ateliers du goût Slow Food
- . La sortie du guide Les Tables de Nantes 2023/24

Le Grand Marché de Pays de la Loire se déploie, sous les Nefs des Machines de l'île qui se transforme en une gigantesque halle gourmande.

À chaque édition, éleveurs, maraîchers, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, poissonniers, fromagers... mais aussi des conchyliculteurs, des héliculteurs, des fumeurs (de viande et de poissons), des producteurs de micro-pousses, des brasseurs et des chercheurs d'épices proposent de découvrir leurs délicieux produits.

Le Grand Marché des Pays de la Loire rassemble donc chaque année le meilleur de la production alimentaire de la région entre innovations, productions émergentes, tradition et artisans passionnés.

En complément du marché, des chefs de Nantes et de la région des Pays de la Loire installent leurs stands éphémères pour y servir leur plat mettant chacun en valeur un produit régional. Ces petits plats, inspirés de la cuisine de rue mais affinés grâce à leur savoir-faire et leur créativité, sont proposés à la vente au tarif unique de 8€.

**Les
Tables
de Nantes**



Les Tables de Nantes

Un guide

INFOS PRATIQUES

La sélection 2023/24 ainsi que les Coups de pouce de cette nouvelle édition du guide Les Tables de Nantes seront révélés le lundi 4 septembre (mise en ligne sur le site des Tables de Nantes à partir de 18h30).

Diffusion du guide papier en avant-première le dimanche 10 septembre pendant Le Grand Marché des Pays de la Loire

Le guide Les Tables de Nantes est édité à **30 000 exemplaires**.

Le guide Les Tables de Nantes, support gratuit, sans publicité et diffusé à 30 000 exemplaires est porté par Le Voyage à Nantes depuis 2011. Il est un outil majeur de notre promotion culinaire : valoriser le savoir-faire des professionnels, faire connaître les produits locaux et mettre en avant le dynamisme de la scène culinaire nantaise. Il répertorie ainsi chaque année plus d'une centaine de restaurants de tout type (de la cantine du midi à l'étoilé, du bistrot à la crêperie).

Dans le guide, les différentes appellations du Pays Nantais accompagnent harmonieusement les propositions culinaires des Tables de Nantes et les produits du vignoble (Muscadet, Gros Plant, Coteaux d'Ancenis) y sont valorisés.

De Nantes jusqu'au vignoble, les adresses des restaurants sont sélectionnées par notre jury bénévole, renouvelé partiellement chaque année. Une vingtaine de bouches aiguisées, analysent et débattent pendant des mois de la qualité d'une cuisson ou d'un assaisonnement, d'un accueil courtois ou décevant, d'une carte des vins sublime ou d'accords ratés...



Sélection de restaurants à Nantes

Le guide pour trouver le restaurant idéal où manger à Nantes, la métropole et le vignoble.



De quoi avez-vous envie ?



Fruits de mer et poissons



Une belle cave



Végétariens



les atypiques



En amoureux



Enfants bienvenus



Inviter ses beaux-parents



Grande tablée



En terrasse



Jolie vue !



Entre amis



Entre collègues



Après 22h



Accessibilité



I love Muscadet



Coup de pouce/cœur



Brunch



Vit' fait bien fait !



À emporter

Les Tables de Nantes

Un site internet

Disponible sur internet, mobiles ou tablettes, la version web du guide des Tables de Nantes permet une accessibilité encore plus importante à l'ensemble de ces contenus, enrichis par de multiples fonctionnalités pratiques et efficaces.

Les entrées sont identiques à la version imprimée mais d'autres filtres permettent d'affiner la recherche pour l'utilisateur : par quartiers, par critères mais aussi par jours d'ouverture. Tout est fait pour faciliter la quête du restaurant idéal.

Sur la version mobile, la fonction de géolocalisation permet de rechercher les restaurants à proximité.

Disponible en anglais et en espagnol, le site internet des Tables de Nantes est l'outil idéal pour le visiteur étranger à la recherche d'une bonne adresse.

Chaque année, des évolutions sont apportées pour faciliter la navigation et enrichir le contenu (rubrique gastronomique, actualités du vignoble et de la scène culinaire locale, portrait de chefs, etc.).



Laurent Chalet et Michel Bras



Sarah Mainguy et Alice Ménard



Jean-Marie Pédron et Manon Fleury

Photos : © Emile Domine - Aado Media

Save
the date !

Les Pieds dans le Terroir

Un podcast pour mieux connaître celles et ceux qui nous nourrissent

En septembre 2022, **Business of Bouffe**, le podcast dédié aux coulisses de la bouffe, lançait sa nouvelle émission « Les Pieds dans le Terroir ». Dans chaque épisode, Philibert Chambre, son fondateur, part à la rencontre d'une agricultrice ou d'un agriculteur, en immersion dans sa ferme et en compagnie d'une personnalité. Son objectif : mieux comprendre et connaître celles et ceux qui nous nourrissent.

Une première saison, en partenariat avec Le Voyage à Nantes, consacrée au terroir nantais.

Le premier épisode, toujours disponible, propose une interview sincère et vivante d'**Alice Ménard**, maraîchère bio à Saint-Julien-de-Concelles, en compagnie de **Sarah Mainguy**, la talentueuse cheffe du restaurant Vacarme.

À partir du 10 septembre prochain et jusqu'au mois de novembre, le rendez-vous devient mensuel avec **3 nouveaux épisodes.**

Le second de la série prend ses quartiers sur la côte atlantique pour une rencontre iodée entre **Jean-Marie Pédron**, cueilleur d'algues à Guérande et **Manon Fleury**, jeune cheffe engagée, figure de la cuisine d'aujourd'hui.

Le troisième prend la clé des champs sur l'exploitation de l'éleveur de vache nantaise, **Laurent Chalet**. Il y accueille le légendaire chef français, **Michel Bras**.

Pour terminer, on fait un petit tour dans le vignoble nantais du côté de Gétigné, chez le vigneron **Jérôme Bretaudeau**, accompagné du chef nantais étoilé **Ludovic Pouzelgues**.

Les
Tables
de Nantes





La Nocturne à Talensac



Beurre blanc mon amour

Photos : © Chama Chereau / © Christophe Borneby Kristo

Le Voyage en hiver

du 25 novembre 2023 au 7 janvier 2024

La Nocturne de Noël

En décembre 2022, dans le cadre du Voyage en hiver, Les Tables de Nantes organisaient une nocturne au Marché de Talensac. Pendant une soirée, ce célèbre marché nantais se transformait en une halle à tapas éphémère qui regroupait une trentaine d'étals (charcutiers, fromagers, crêpiers, chocolatiers...). Chacun proposant de petites assiettes dégustation au tarif unique de 5€.

Beurre blanc mon amour

Pour cette première édition du Voyage en hiver, nous avons souhaité célébrer le beurre blanc, cette sauce emblématique, en la faisant passer à la moulinette des Tables de Nantes sous la forme d'un calendrier de l'aveug numérique de recettes. Ainsi, chaque matin, du 1^{er} au 24 décembre 2022, un chef de la sélection du guide Les Tables de Nantes livrait sa version du beurre blanc, en la

revisitant ou en lui proposant un accord original. Les recettes sont toujours accessibles sur le site des Tables de Nantes.

Ils ont participé à *Beurre blanc mon amour* : Nhung Phung, Ludovic Pouzelgues, Christophe François, Olivier Giraudet, Dominic Quirke, Nathalie Ciesielski, Fabrice Bernard, Guillaume Maccotta, Frédéric Chiron, Mathieu Pérou, Sébastien et Marie Le Calvez, Ingrid et Guillaume Decombat, Richard Cornet, Jean-René Pelletier, Lucie Berthier Gembara, Léo Huet, Sarah Mainguy, Xavier Rambaud, Josselin Huitric, Maxime Bocquier, Jean-Yves Guého et Antoine Gaudin.

La programmation du Voyage en hiver 2023 est en cours.

Save
the date !

Les Tables de Nantes

L'ACTUALITÉ CULINAIRE, LES PRODUITS DU TERROIR,
LE VIGNOBLE DE NANTES, DES PORTRAITS DE CHEFS,
DES RECETTES, DES ADRESSES INCONTOURNABLES.



SUIVEZ NOTRE ACTU SUR INSTAGRAM !
@LESTABLESDENANTES.OFFICIEL

WWW.LESTABLESDENANTES.FR