



MAGMAA

FOOD HALL NANTES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • 02 OCTOBRE 2023

Ouverture de 3 nouveaux corners

Parvana

Palianytsia

Tartine



@magmaafoodhall



@magmaa_foodhall.officiel

NANTES - Le 02 octobre 2023

Magmaa Food Hall fait appel à l'association SINGA et ouvre 2 nouvelles cuisines du monde !

À Nantes, l'aventure culinaire continue et le food hall s'agrandit une nouvelle fois de plus !

Dès le 5 octobre, trois nouvelles offres dédiées à la « nourriture du monde » feront leur arrivée au Magmaa Food Hall et prendront la place des anciens corners de Taloula (Jamaïcain), Beurre Noisette (pâtisserie) et Shayla (Tibétain).

PARVANA • LE CORNER EVOLUTIF

Historiquement, Parvana, c'est le nom d'une petite fille Afghane qui a grandi sous le régime des Talibans et qui, en se rasant la tête, s'est faite passer pour un homme pendant des années dans le but de travailler et sauver sa famille.

Aujourd'hui, Parvana, c'est le projet de Mariyam, une jeune cheffe Afghane de 19 ans engagée pour la liberté des femmes et qui sera à la tête du futur corner Asie centrale. La cuisine fait partie de son histoire, en elle, Mariyam y puise le courage, la détermination et l'inspiration. Au quotidien, c'est à travers ses recettes qu'elle communique sur ses engagements et ses traditions.

La cuisine de Mariyam est évolutive, gourmande et traditionnelle. Son corner changera de pays tous les 2 mois, afin d'offrir à sa clientèle l'opportunité de découvrir les spécialités culinaires de 3 pays d'Asie Centrale : Turquie, Afghanistan, Tadjikistan.



Plat : La dame de lune



Cheffe Mariyam



Illustration de Mariyam réalisée à l'occasion de sa résidence au restaurant Fair-e.

Horaires d'ouverture des cuisines
des corners :

lun Fermé

mar 12H-14H30 / 19H-22H
mer 12H-14H30 / 19H-22H
jeu 12H-14H30 / 19H-22H30
vend 12H-14H30 / 19H-22H30
sam 12H-14H30 / 19H-22H30
dim 11H-14H30

**Cheffe Olha**

Olha est la première cheffe à proposer une offre pesco-végétarienne en circuit court chez Magmaa. Sa cuisine est généreuse et traditionnelle, on y retrouve des plats identitaires de la culture ukrainienne comme le borsch, les deruny ou les Tchebourek (chaussons frits).

PALIANYTSIA • PESCO-VÉGÉTARIENNE

Il y a plus d'un an maintenant, Olha a fui son pays comme beaucoup d'autres Ukrainien. Aujourd'hui en France, elle a l'ambition d'entreprendre et de faire découvrir sa culture en ouvrant son propre restaurant. Olha est la cheffe ukrainienne qui sera à la tête du deuxième corner de curiosité culinaire: Palianytsia.

Grâce à la particularité de sa prononciation, le mot "palianytsia" a été utilisé comme mot de passe pour démasquer l'ennemi russe revêtant un uniforme ukrainien. Dans le quotidien, palianytsia est un type de pain ukrainien qui symbolise l'accueil, l'hospitalité et la sécurité.



TARTINE • UNE PÂTISSERIE GÉNÉREUSE ET SAVOUREUSE

**Matthieu et Amandine SIMON**

Le corner sucré de chez Magmaa initialement tenu par Beurre Noisette est repris par 2 amoureux de la pâtisserie, qui ravissent déjà les papilles de la commune de Sainte-Luce-sur-Loire : Amandine et Matthieu SIMON.

"Tartine" c'est le nom choisi pour leur corner qui proposera une offre sucrée avec une variété de pâtisseries et une offre brunch avec 3-4 tartines salées.

Toutes les pâtisseries et tartines seront faites maison avec des ingrédients de saison.