

Nino di Bon : la première Pizzeria du réseau Biocoop vient d'ouvrir ses portes à Guérande !

Ca bouge du côté des Hameaux Bio Biocoop à Guérande !

Pour montrer que la fast good peut aussi être savoureuse, saine, éthique et écologique, il y a désormais une nouvelle adresse à découvrir : [Nino di BON, la première Pizzeria du réseau Biocoop.](#)



Une belle aventure qui allie Bio et Gourmandise

Nino est un nouveau concept qui vient **compléter l'offre des restaurants BON** : **3 restaurants "Bio, original et Naturel"** en Loire-Atlantique à Guérande, Pornic et Nantes.

Une success story qui a débuté en 2015, avec l'ouverture du premier établissement à Guérande. Cinq ans plus tard, ce temple du "fait-maison" a déménagé vers un nouveau local plus spacieux afin de continuer à servir les clients qui venaient de plus en plus nombreux.

La place libérée par le premier restaurant a donc été naturellement attribuée à une innovation qui reflète l'esprit des Hameaux Bio et du réseau Biocoop.

Alors en novembre 2021, le magasin a été complètement réaménagé pour accueillir “Nino di BON”. Les Hameaux Bio restent ainsi fidèles à leur **état d’esprit précurseur** : ils ont été les premiers à lancer la restauration Biocoop en Loire-Atlantique et ils créent désormais la première pizzeria de l’ensemble du réseau.

L’ADN des restos BON est de servir des plats frais du jour, abordables et rapidement. Le choix de la pizzeria s’est donc imposé comme une évidence afin de continuer à **démocratiser LA bio par une alimentation plaisir.**



Nino di BON : la restauration rapide, riche en goût & Bio à un prix accessible à tous

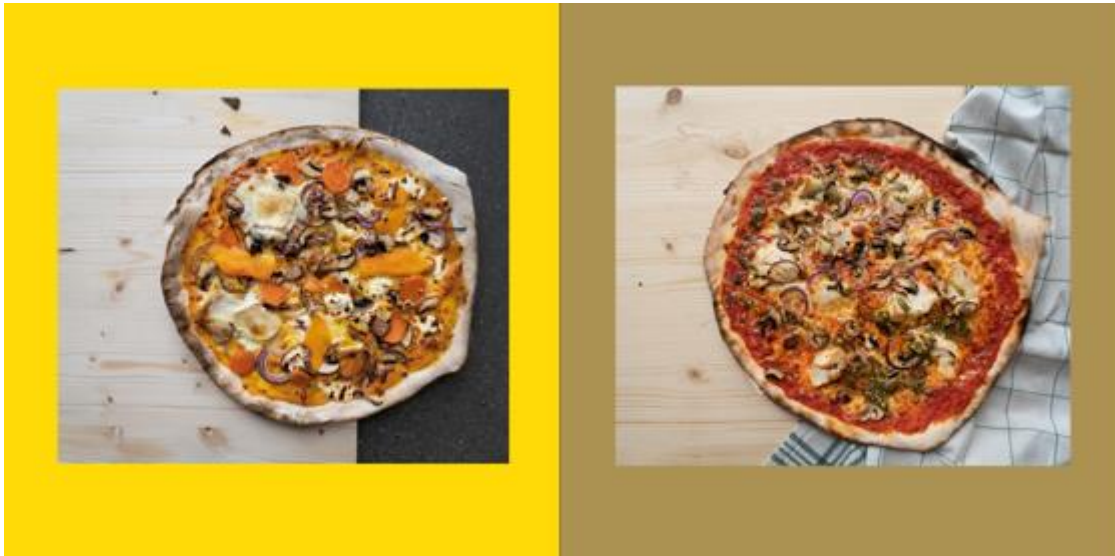
Nino di BON, c’est LE concept qui tord le cou aux idées reçues sur l’alimentation bio. Car oui, il est possible de manger vite et de se régaler en accord avec ses valeurs !

La restauration rapide devient gustativement excellente, toujours biologique, et proposée à un prix abordable pour tous. Avec, toujours, les fondamentaux de la philosophie Biocoop : **favoriser des modes de consommation alternatifs tout en créant des synergies locales et sociétales.**

*Nino est une pizzeria artisanale, Bio et délicieuse.
Notre ambition est de faire cohabiter les marques*

BON et Nino di BON. La promesse de qualité des produits, de bon goût et d'engagements écologiques sont présents dans les deux enseignes de restauration.

Quentin Allonville co-gérant de la pizzeria Nino di BON et des restaurants BON

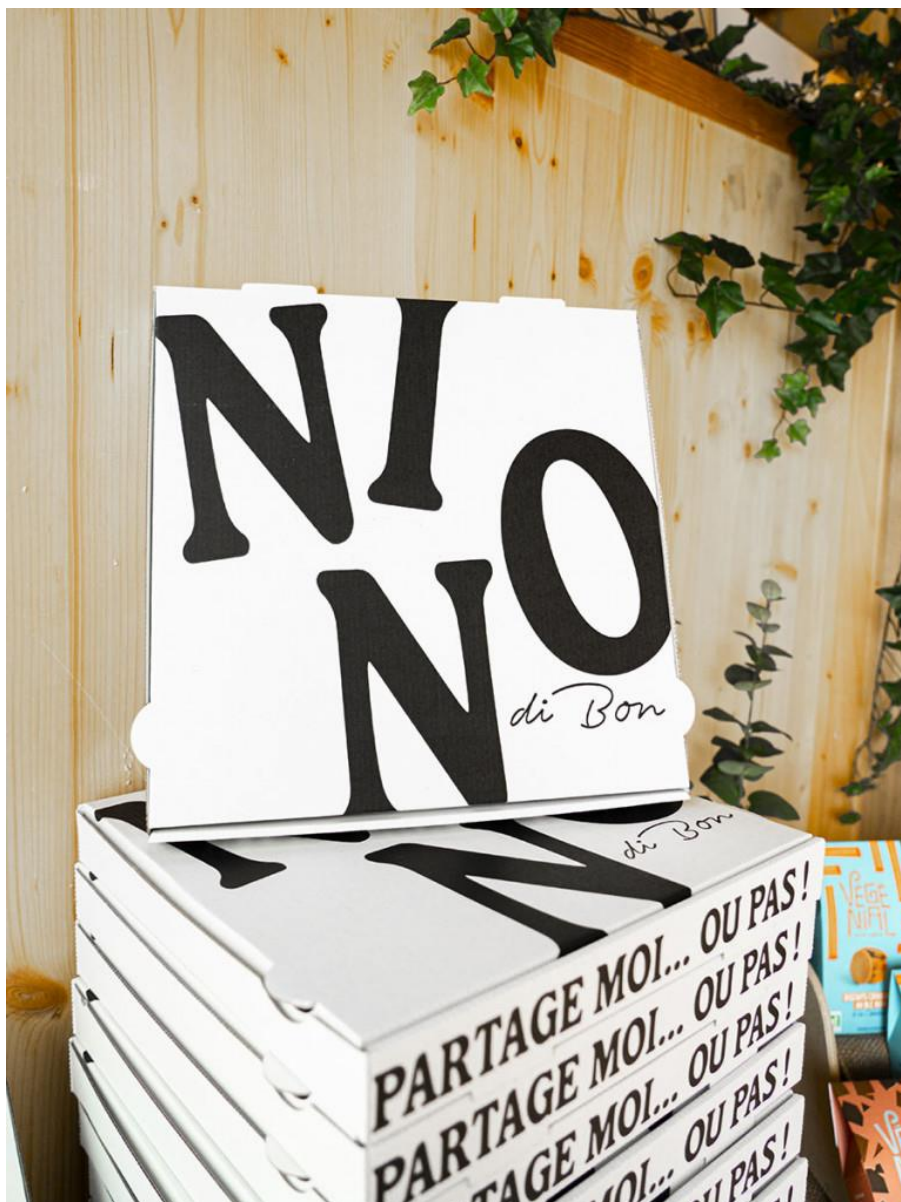


Des valeurs fortes défendues par une charte engagée

Nino di BON, c'est avant tout un état d'esprit, la volonté de montrer que le bien manger peut être à la portée de tous. Cette pizzeria "nouvelle génération" met donc à l'honneur des valeurs telles que **le goût, l'humain et la convivialité, le local, le Bio et le sain.**

Loin des grands discours, Nino di BON applique donc une charte rigoureuse qui apporte de vraies garanties à tous les gourmets :

- Une cuisine certifiée Bio, tout le temps et toute l'année ;
- Un choix de pizzas carnées ou végétariennes faites maison et du jour (avec amour !)
- Un respect sans concession des saisons : il n'y aura jamais d'aubergines en hiver (même cultivées sous serres) ;
- Un coup de projecteur sur les éleveurs et agriculteurs locaux, qui sont toujours privilégiés, car ce sont eux les héros du quotidien.



Une pizzeria innovante qui casse les codes avec son look tout en sobriété

Nino di BON est une marque jeune, engagée et sans superflus. On vient ici pour manger de **BONNES pizzas**, en toute simplicité. Décalée des codes des pizzerias traditionnelles, Nino di BON avec ses couleurs vives, son design et son logo, remet du sens, de la clarté et de la convivialité.

Avec, toujours, la garantie de réveiller ses papilles : la **carte courte tourne régulièrement selon les saisonnalités**, comme en témoignent la "Pizza du mois" ou encore La" Valentina" qui est une pizza végétarienne composée selon la saison et l'inspiration du chef.

L'accent est également mis sur le local avec des ingrédients comme les légumes (potimarron, oignon rouge..) provenant de la Ferme de Levera (44350 Guérande), les champignons de la ferme bretonne "Agari breizh", la salicorne issue des « Douceurs du Marais » (44420 La Turballe) ou encore le jambon et le lardon venant de la boucherie bio et artisanale de la Biocoop de Guérande.

De plus, la pâte à pizza bio est fabriquée à proximité par les artisans boulangers de [La Panetière des Hameaux de Pornic](#). Il y a donc toujours de belles découvertes à faire, au fil du temps, avec des ingrédients ultra-frais et savoureux.

Et que les gourmands se rassurent, l'univers de la pizza va continuer à se développer aux Hameaux Bio Biocoop ! Prochainement, des corners pourraient être proposés au sein des magasins bio ou même des pizzerias hors magasin.

Informations pratiques



- Ouverture : depuis mars 2022
- Offre : 100% à emporter
- Superficie: 30m2
- Adresse : Zac de Villejames, 3 Rue de la Briquerie, 44350 Guérande

Les horaires

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h et de 18h à 21h le vendredi soir