



LES BOUILLONNANTES

LES BOUILLONNANTES

Initiée par Laurence Goubet en février 2020, l'association Les Bouillonnantes a pour objectif de fédérer, soutenir, accompagner et valoriser les lieux et acteurs engagés (ou souhaitant s'engager) en faveur de l'alimentation responsable, à Nantes et autour de Nantes. L'association vise aussi à renseigner et inspirer le professionnel et le citoyen vers des pratiques alimentaires durables et vertueuses sur les plans environnemental, social et économique.

[VISITEZ LE SITE](#)

EDITO - Automne 2021

Qui sont ces femmes et ces hommes qui nous nourrissent ?

À l'heure où de nombreuses fermes ont de grandes difficultés à trouver des repreneurs, où la question de la rémunération des agriculteurs inquiète, où les restaurateurs peinent à recruter... je voudrais, plus que jamais, valoriser ces métiers et plus particulièrement le savoir-faire et l'intelligence consciencieuse de ces femmes et de ces hommes qui, jour après jour, interrogent leurs pratiques afin de les rendre toujours plus vertueuses.

C'est parce que je considère que nous ne pouvons plus manger sans nous intéresser au métier de ceux qui nous nourrissent que j'ai choisi de les mettre en avant dans un nouvel ouvrage Le Goût de Nantes #2

Est-il naïf de penser qu'en nous intéressant à leurs pratiques et en montrant à quel point elles sont viables et vertueuses, nous pourrions nous réapproprier notre alimentation et le bon sens paysan ? C'est-à-dire la clairvoyance de celui qui vit avec les saisons et la nature, qui prend soin du vivant, qui veille aux ressources et qui, par conséquent, favorise une alimentation de qualité, saine et durable.

Que ces métiers sont beaux !

Éleveur, maraîcher, paludier, pêcheur, apiculteur, restaurateur, cuisinier, serveur...

Beaux et essentiels !

Alors soutenons-les et valorisons-les !

Afin de susciter des vocations. Afin que nous soyons de plus en plus nombreux à prendre soin de la planète, du vivant et des humains. Afin que chacun puisse s'épanouir dans un travail qui a du sens.

Afin que nous fassions le choix de pratiques alimentaires qui leur permettent à chacun, paysan, artisan, cuisinier... de vivre dignement de leurs métiers.

Dans ce livre #2, j'espère que vous émerveillerez une fois de plus de la chance que nous avons à Nantes de côtoyer ces femmes et ces hommes, qui sont Le Goût de Nantes.

Vive Nantes !

Laurence Goubet

NOUVEAU !



LE GOÛT DE NANTES
Tome 2

Printemps / Été

Des recettes d'ici pour mieux manger demain

74 recettes par 24 Chefs nantais

Sortie : le 22 novembre 2021
244 pages / 21 x 28 cm / 25 €
Préface de Johanna Rolland

EN VENTE ICI
(frais de ports offerts)

24 chefs nantais (tous différents de ceux figurant dans le livre #1) vous partagent leurs recettes accessibles, joyeuses, gourmandes et saisonnières.

74 recettes printemps / été qui mettent chacune en avant un producteur ou un artisan local de leur terroir avec qui ils travaillent. Et s'accompagnent d'une suggestion d'accord mets & boissons 100 % local.

Des recettes du quotidien ou des recettes pour recevoir...
À s'approprier, à twister, à partager.

Des recettes pour explorer le Goût de Nantes.
Une cuisine de produits, engagée.
Une cuisine tournée vers les femmes et les hommes, vers la rencontre, le partage et le respect de notre écosystème.
Une cuisine riche et variée... à l'image de la merveilleuse biodiversité que nous offre le territoire nantais.

Avec la participation de :

Vacarme, Restaurant du Pont, Là Cantine Fermière, Meraki, Sain, Le Reflet, Le Petit boucot, Soba et Sarrasin, L'Atlantide 1874, La Grande Barge, Omija, Les Brassés, Olio e Burro, Art'n Blum, Délicatessaine, La Mare aux Oiseaux, Chacha, Le 1825, Dama, Papà Pasta, Café Bécot, Clémence, Fica Bistrot et Painbar.

REPORTAGES



L'ÉTABLE NANTAISE, UN PROJET LOCAL ET COLLECTIF TOURNÉ VERS L'AVENIR

Depuis 2 ans, on peut voir, dans plusieurs secteurs de la métropole des vaches nantaises pâturer au cœur de la ville. C'est là l'une des actions de l'étable nantaise qui vise aussi à soutenir l'installation de jeunes éleveurs.

[Lire l'article](#)



UNE LAITERIE AU CŒUR DE NANTES

Sur l'île de Nantes, à deux pas des Machines et de l'éléphant, Esther Bouyssou et Benjamin Limouzin ont initié la première laiterie nantaise et fabriquent dans leur atelier ouvert une gamme de fromages, français et italiens, à partir de lait bio labellisé "lait de foin", qu'ils collectent eux-mêmes dans une ferme de la région.

[Lire l'article](#)

ACTUALITÉS



LIVRE DE CUISINE / "1 légumineuse = 3 recettes", par Céline Mingam

Après un premier livre sur les légumes paru en mai 2020, la Cheffe du restaurant l'Ourse publie un 2nd ouvrage, orchestré par les éditions Ulmer.

Des recettes simples, accessibles et visuelles pour s'approprier toutes ces légumineuses qui ont le vent en poupe. Du pois chiche aux lentilles en passant par les fèves, l'azuki, le pois cassé... On découvre là leurs histoires, leurs méthodes de cuisson et quelques bonnes idées d'association.

[À découvrir ici](#)

EVENEMENT / L'é.Paulée nantaise fait son événement 2021

“Les restaurateurs & les vignerons vous convient à une Paulée. Participez à un dîner solidaire pour un avenir collectif”

Après 3 éditions réussies en 2017 et 2018, l'é.Paulée nantaise organise sa 4ème édition du 18 au 21 novembre 2021 autour de 35 dîners dans une trentaine de restaurants nantais qui invitent pour l'occasion un producteur du muscadet à venir présenter son travail.

[Découvrez le programme ici](#)

FESTIVAL / Wine Nat / White Heat 2021

Fort de ses 5 éditions passées, Wine Nat / White Heat revient du 5 au 7 novembre avec toujours l'idée de faire des musiques et des vins naturels les mamelles d'un week-end réussi.

Au programme : trois soirs de concerts et un après-midi de salon des vins nat.

[Découvrir le programme ici](#)

DÎNER / William Ledeuil fête ses 20 ans avec Olivier Durand aux Sorinières

Pour célébrer le vingtième anniversaire de l'ouverture de son premier restaurant, le Chef étoilé William Ledeuil a imaginé une série de 8 rendez-vous réunissant des anciens chefs et cheffes ayant travaillé à ses côtés, ainsi que certains de ses fidèles fournisseurs de produits d'exception.

Parmi eux, Olivier Durand chez qui aura lieu un dîner, sous la serre du maraîcher, aux Sorinières le 19 novembre prochain.

[+ d'infos](#)

LIVRAISON / NaoFood a besoin de vous pour développer son application mobile

Les coursiers de Naofood, service de livraisons éthiques, sociales et écologiques structuré en coopérative, ont lancé une campagne de financement afin de récolter 20 000 euros pour le développement d'une application mobile.

[Soutenez-les ici](#)

OUVERTURES

Restaurants, bars, épiceries, boulangeries, boutiques de vrac ou caves à vin... nombreuses sont les adresses qui ont récemment ouvert à Nantes.

RESTAURANTS - ILS ONT OUVERT RÉCEMMENT

● MORFAL

12, Rue des Vieilles Doves - Nantes
Ambiance joyeuse et animée pour cette cantine du sud qui met à l'honneur la street food d'influence méditerranéenne et plus particulièrement autour du pain pita. Chawarma, keftas, houmous, maïs grillé... sont tous réalisés sur place (dans la cuisine ouverte) et se dégustent sur place ou à emporter.
[Suivez-les](#)

● BRUT

12, place du Fournil - Gétigné
Installé depuis peu à Gétigné, Brut est un lieu multiple qui combine une épicerie fine, une cave à (bon) vin, une rôtisserie, un fumoir et un bar à vin. Alexandra Vukotic et Patrick Hervy sourcent les produits au plus proche tout en cherchant à les dénaturer le moins possible... d'où le nom : brut !
[Suivez-les](#)

● OBBO

10 allée des Tanneurs - Nantes
Si comme nous, vous êtes extasiés devant les desserts d'Antoine Gaudin et la sélection de vins de Guillaume Claireau au restaurant Pickles, vous aurez probablement très envie de découvrir le résultat de leur nouvelle association. Ces deux amoureux de la gastronomie et du vin ont récemment donné naissance à un nouveau lieu gourmand, pensé comme une version moderne du salon de thé. Au menu : des desserts comme au restaurant et du vin comme à la maison, tous disponibles sur place ou à emporter.
[Suivez-les](#)

● LE BISTROT DE LA COMÉDIE

36 boulevard de Launay - Nantes
Cécile et Emeric, les tenanciers de la Comédie des Vins (excellent bar à vin bien connu des nantais) a récemment ouvert, place Mellinet, leur bistrot. À l'ardoise : une cuisine de produits frais dans une ambiance bistrot décontractée et des vins de vignerons fiers de leurs terroirs, sans chimie issue de l'ensemble du vignoble français.
[Suivez-les](#)

● PIZZÉRIA AGAPÈ

6, Rue Racine - Nantes
Nouvellement installée dans le quartier Graslin, cette pizzeria ne travaille que des produits bio, locaux, fermiers, de saison et issus de producteurs sourcés attentivement. La pâte à pizza est d'ailleurs élaborée grâce à "Raimu", leur levain naturel, à partir d'une farine de blés anciens dénichée dans le département. La carte mêle des propositions classiques et des recettes de saison, dont des options végétariennes et véganes.
[Suivez-les](#)

● MICA MALE

18, Rue de Richebourg - Nantes
Repris durant l'été, Mica Male met désormais à l'honneur la "Pinsa Romana" une pizza romaine qui a la spécificité d'être fabriquée à partir de 3 farines : riz, soja et blé. Maturée

pendant 48 à 72h et ayant une hydratation plus importante la pâte à une digestibilité plus élevée que la pizza classique.

[Suivez-les](#)

● L'ORGANIKA

28, *place Viarme* - *Nantes*

Sur la place Viarme, l'Organika a ouvert courant septembre. Aux manettes, le Chef Nicolas Lebeau, originaire de Nantes et formé auprès de plusieurs chefs étoilés. Il propose une cuisine française revisitée, à tendance bistro avec des produits bio, locaux, frais.

[Suivez-les](#)

● EPIKUR

45 *Quai Malakoff* - *Nantes*

Après avoir parcouru plusieurs tables gastronomiques en France et à l'étranger, Ambre Le Roux s'est installée à Nantes et vient d'ouvrir son restaurant Epikur autour d'un concept de bento. Son envie : offrir une vraie alternative à la restauration rapide traditionnelle du midi grâce à une cuisine bistro servie dans des contenants eco-friendly consignés, disponibles sur place, à emporter ou en livraison pour les entreprises.

[Suivez-les](#)

● LE PETIT COURANT

26 *quai Marcel Boissard* - *Rezé*

Avec sa jolie cour intérieure et sa très belle sélection de boissons (vins naturels !), ce nouveau bar face à la Loire donne enfin à Trentemoult une adresse de choix pour chiller et passer du bon temps. Cet été le lieu a d'ailleurs accueilli plusieurs cuisiniers en résidence (Mama Food, Vahina...)

● L'UCHRONIE

32, *Rue du Général de Gaulle - Saint Sébastien sur Loire*

Le Chef Simon Gourdon a ouvert ce restaurant de Saint-Sébastien début septembre et propose une carte du midi locale et saisonnière, sur place ou à emporter, sous forme de bocaux consignés. Le soir un menu unique sur réservation met en valeur un même produit de l'entrée au dessert.

[Suivez-les](#)

● MANAÏCHE

4 *quai Hoche* - *Nantes*

Le restaurant libanais spécialisé dans les manaïches (des galettes traditionnelles pétries et façonnées sur place et garnies de crudités et divers spécialités cuisinées) revient sur l'île de Nantes.

[Suivez-les](#)

● LE CLAPTON

1 bis *rue Camille Berruyer*

Pour coworker (seul ou en équipe), pour boire un café ou siroter un verre avec un bon bouquin, pour s'octroyer une pause déjeuner healthy à base de produits frais et entièrement fait maison, ou pour participer à des ateliers créatifs (aquarelle, broderie, tricot, tissage, art floral...)... rdv au Clapton qui a ouvert ses portes en juin, à 2 pas du boulevard Guist'hau.

[Suivez-les](#)

● KENJI

22 rue Armand Brossard - Nantes

Ouvert mi-août à deux pas de l'hôtel de ville, en lieu et place de l'Etrillum, Kenji & Louise est un restaurant japonais de ramen faits maison à partir de légumes bio et de poulet fermier label rouge. Derrière le comptoir : Kenji, chef japonais-micronésien et sa femme française, Louise, qui après 10 années au Japon et dans le Pacifique, ont voulu partager leur passion de la cuisine japonaise en France.

[Suivez-les](#)

● LES

5, Rue Lamoricière - Nantes

Constance et Gaëlle ont tout récemment ouvert un café familial au coeur du quartier canclaux à Nantes. Un lieu hybride, où l'on peut à la fois boire un café, déjeuner, organiser l'anniversaire de son enfant, participer à des activités en famille ou prendre un verre entre amis. Un lieu de vie pensé pour simplifier la vie des parents avec des équipements et menus adaptés tant aux enfants qu'à leurs parents.

[Suivez-les](#)

● BAO

5 rue de la Clavurerie - Nantes

Yun-Chin Huang semble là avoir initié le premier restaurant taïwanais à Nantes. L'occasion de découvrir les spécialités de ce petit état insulaire au coeur de l'océan Pacifique, réalisée ici avec des ingrédients principalement bio et locaux.

[Suivez-les](#)

● LE

7 place Canclaux - Nantes

Depuis cet été le Canclaux a changé de propriétaires avec l'arrivée de ce couple fort sympathique. Le quartier l'a très vite remarqué puisque du café à l'apéro, la terrasse ne désemplit que très rarement ! Au menu : une cuisine bistrotière le midi, des petites assiettes pour l'apéro, une carte de vin natures et biodynamiques et beaucoup de sourires et d'entrain !

[Suivez-les](#)

● AU

21 rue de Bel air - Nantes

Un nouveau cool-bar audiophile pour vinyls-addict avec sandwicherie fine, petite brasserie du midi et de bonnes choses à partager pour accompagner le(s) verre(s) de débauche.

[Suivez-les](#)

● MOUSSE

44 boulevard Gustave Roch - Nantes

Un accueil souriant, le linge qui tourne, l'odeur du café, des rires & discussions mêlés à une douce ambiance musicale, des petits plats fait maison : Mousse c'est tout ça à la fois. Un café laverie qui n'aurait pu trouver le meilleur nom !

[Suivez-les](#)

● CHICHE BY MAMA

8 boulevard Babin Chevaye, Nantes

Nouveau projet de MaMa Food, installé à l'angle de la rue Grand Biesse (récemment devenue piétonne) et le boulevard Babin Chevaye, cette cantine propose du snacking d'inspiration méditerranéenne à base de mezze de saison, grilled cheese, focaccia,

dips, salades, gâteaux & café. Uniquement à emporter (du moins pour l'instant).

[Suivez-les](#)

● POMME

3 rue de la Juiverie - Nantes

Dans le quartier Bouffay, cette nouvelle adresse de street-food monoproduit s'est spécialisée dans la grosse frite en servant des pommes de terre fraîche taillées en "bûches" cuites dans de la graisse de bœuf, à personnaliser avec des sauces maison et un grand choix de garnitures.

[Suivez-les](#)

● BUCHE

● BACK

11 quai Turenne - Nantes

Après avoir vécu aux USA, Tom Proux est revenu à Nantes avec ses recettes de voyage et vient d'ouvrir Back Bay sur l'île Feydeau (en ileu et place de Totum cantine bio). Une nouvelle enseigne de burgers et clubs sandwiches presque entièrement faits maison (sauces maison, frites fraîches) et inspirés des recettes classiques de la street food américaine (Pulled Pork, Chicken BLT, Philly Cheese Steak...)

[Suivez-les](#)

● BAY

● MY

1 rue de la Fosse - Nantes

Derrière cette devanture violet flashy, un nouveau concept mono-produit qui propose divers gyoza (boeuf saté, porc curry, végétarien, poulet et même sucré...) accompagnés de sauces maison. D'autres ouvertures à venir.

[Suivez-les](#)

● GYOZA

● SIENA

6 rue basse des halles - Clisson

Siena est un nouveau concept-store clissonnais associant petite restauration et pâtisserie healthy avec une boutique home, lifestyle et brocante.

[Suivez-les](#)

● MACOHA

8 bis quai François Mitterrand - Nantes

Et de 2 pour Mathieu (Ma), Coralie (Co) et Hadrien (Ha) qui ont couvert coup sur coup cet été Simone et cette néo-brasserie guinguette située face à la Loire et à 2 pas de l'école d'archi.

[Suivez-les](#)

RESTAURANTS - ILS OUVRENT BIENTÔT

● BALTHAZAR

6 rue Santeuil - Nantes

Dans ce bistro-cave-épicerie, Arnaud, Flore et Jimi proposeront des produits locaux, bio et de grandes rasades de Muscadet. Au déjeuner, à l'apéro, au dîner (et même après pour les plus couche-tard !). Au cœur du projet, des viandes de qualité maturées, des charcuteries maison et quelques recettes nantaises. Ouverture prévue courant novembre.

[Suivez-les](#)

● BATTOS

15 rue des Hauts Pavés - Nantes

Il y a du nouveau à venir du côté de la rue des Hauts Pavés avec notamment cette épicerie-traiteur-bistrot, initiée par Gladys et Lucie. Côté restaurant une cuisine traditionnelle mêlée d'influences de voyages, d'accent du sud où Gladys a passé un long moment (Nice). Côté traiteur : des produits entièrement faits-maison (pâté, boudin, terrines, poissons et viandes fumées... Mais aussi des épices, des vins, bières, boissons sans alcool tous sourcés avec attention. Ouverture prévue en décembre

[Suivez-les](#)

BOUTIQUES & ARTISANS - ILS ONT OUVERTS RÉCEMMENT

● LE CELLIER

66 rue Marechal Joffre - Nantes

Le Cellier est avant tout un traiteur de quartier proposant des plats cuisinés de saison, des vins en biodynamie/nature, de la bière, du cidre, de la charcuterie maison, des salaisons, mais aussi une belle sélection de conserves, d'huiles, de vinaigres et d'épices sourcés avec soin. Ouvert le dimanche, le lieu propose une formule simple et efficace : poulet fermier, frites et pommes dauphines maison.

[Suivez-les](#)

● LA BULLE HOUBLONNÉE

21 rue Racine - Nantes

Cette cave à bière actuellement est exclusivement dédiée aux brasseurs du et rencontré actuellement en avant 25 brasseries artisanales du département (sur une cinquantaine). Ainsi elle propose plus de 150 bières différentes, mais aussi des produits en rapport avec la bière (farine et nouilles de drêches, savons à la bière...).

[Suivez-les](#)

● SAVEURS ET POTAGER

11, Rue d'Erlon - Nantes

Déjà implantée à Saint-Nazaire et à Guérande depuis 25 ans et privilégié les produits locaux, cette nouvelle épicerie propose un large choix de fruits, légumes, fromages, épices, antipasti, vins, spiritueux... pour gourmandes et gourmands.

[Suivez-les](#)

● PINARD

1 place Paul Emile Ladmirault - Nantes

Au cœur de Graslin, Pinard est une cave à vin et pâté en croûte. À la carte, une sélection soignée de vigneron avec 250 références en bio, biodynamie, nature parmi grands noms et jeunes vigneron, et des pâtés en croûte entièrement faits maison.

[Suivez-les](#)

● VIN TE FAIRE BOIRE

83, route de Sainte Luce - Nantes

Vin te Faire proposera des bières artisanales et locales ainsi que des vins naturels et bios. Plus qu'une simple cave ou qu'un simple bar, Antoine et Manon veulent animer un lieu de vie, d'échange et de partage.

[Suivez-les](#)

● **IMAGINE**

12 rue Gresset - Nantes

Au sein du restaurant imagine, on trouvera très prochainement un espace cave et épicerie qui mêle vins, spiritueux & boissons sans alcool mais aussi des produits des producteurs avec qui le restaurant travaille au quotidien. L'équipe en cuisine concoquera aussi des bœufs à déguster chez vous.

[Suivez-les](#)

● **UN**

BRIN

DIFFÉRENT

46, bd Jules Verne - Nantes

Nouvelle épicerie bio et écoresponsable, Un Brin Différent a sélectionné une large gamme de produits issus de l'agriculture biologique en privilégiant les produits locaux et en circuit court, principalement vendus en vrac. En rayon : fromages et crèmerie, fruits, légumes, épicerie sucrée et salée, produits d'hygiène et d'entretien et accessoires zéro déchet.

[Suivez-les](#)

● **EMPLETTES**

ET

PIPELETTES

18, Rue de la Mairie - Maisdon-sur-Sèvre

Cette nouvelle épicerie du vignoble nantais est garnie de produits locaux et/ou bio (viande, poisson, fromage à la coupe, épicerie, vrac, entretien, hygiène..) et réserve un espace aux créations locales. On peut aussi y déguster boissons et autres gourmandises ou s'offrir une pause autour de jeux de société.

[Suivez-les](#)

● **LA**

PETITE

POISSONNERIE

NANTAISE

103, Rue Général Buat - 44000 Nantes

Changement de propriétaire pour la poissonnerie du quartier Saint-Donatien désormais reprise par Fiala Marée, qui sélectionne en priorité des poissons frais issus de la pêche responsable et de petits bateaux locaux sur les criées de Lorient, Le Croisic et La Turballe.

[Suivez-les](#)

● **BAMBOCHE**

7, Rue Copernic - 44000 Nantes

Léonor et Romain et leur cave mobile de vins festifs et naturels ont désormais pignon sur rue depuis qu'ils ont ouvert leur cave en plein cœur du quartier Graslin.

[Suivez-les](#)

● **MAISON**

ROUGE

GORGE

Fondé par Romain Launay, Maison Rouge Gorge propose des cours de dégustation de vin où se côtoient histoire, anecdotes, vins sains et bourrés d'énergie. Des ateliers œnologiques à découvrir dans des lieux chaleureux et originaux à Nantes, Trentemoult, Couëron et Le Pellerin.

[Suivez-les](#)

● **BARNABÉ**

148 bd de la Liberté - Nantes

Ouvert en mars 2020 sur l'île de Nantes, Barnabé a récemment ouvert sa deuxième boulangerie-pâtisserie à Chantenay fin septembre. Là encore ils proposent une large gamme de pains et de pâtisseries saines et créatives et annoncent accorder une grande importance à la qualité et à la traçabilité des produits.

[Suivez-les](#)

- **FROMAGERIE LA FORME**
10, Rue des Rémouleurs - Clisson
Grâce à Alban Forme-Bécherat, Clisson peut enfin s'enorgueillir d'avoir en son centre-ville une fromagerie.
[Suivez-les](#)

- **LA CABANE À FROMAGES**
22, Rue Georges Clemenceau - Ancenis
Nouvellement arrivée à Ancenis, la cabane à fromages propose une soixantaine de références à la coupe, un rayon crèmerie ainsi qu'un bar à fromages. Partis à la rencontre d'un grand nombre de producteurs Arthur et Maxime ont concocté une sélection locale, mais aussi des AOP plus connues. Ils proposent aussi une sélection de vins biodynamiques, bières artisanales, jus et salaison
[Suivez-les](#)

- **SKORNET GLACIER**
Formé par un glacier italien, Yann a récemment initié Skornet (glacé en breton) en mai 2021 et confectionne des sorbets paysans, c'est-à-dire des sorbets dont les fruits ont été produits par un paysan. Il est en effet en cours d'installation, avec Josselin de l'Écoferme des 1001 pattes, au lieu dit du Marais à Mauves sur Loire sur des terres qui sont d'ores et déjà certifiées bio (ainsi les sorbets le seront en 2022). Les produits sont disponibles à l'Écoferme des 1001 pattes et à la Ferme à cueillir à Carquefou.
[Suivez-les](#)

- **LE CRI DE LA CAROTTE**
Nantes
Le Cri de la Carotte est un foodbike nantais qui propose une cuisine végétalienne à partir de produits bio, locaux et de saison avec une démarche zéro déchet grâce à un système de consignation. Le foodbike itinérant sera présent régulièrement sur différents lieux, principalement sur l'île de Nantes et propose également des prestations de traiteurs aux entreprises.
[Suivez-les](#)

- **LES DAMINERIES**
Les Damineries est une fabrique artisanale et nantaise de guimauverie 100% végétale, à partir de matières premières essentiellement françaises. De jolis produits, remarquable par leur forme originale, à retrouver sur leur boutique en ligne et sur les marchés de la Petite Hollande, de Talensac et Zola.
[Suivez-les](#)

- **SIDRAS**
Deux nantais ont initié Sidras, une cave à cidres de qualité disponibles en ligne. On y découvre des cidres normands, mais aussi polonais, lettoniens ou des Pays-Bas, aux profils aromatiques variés sélectionnés avec soin chez des producteurs engagés dans une démarche qualitative, environnementale et d'authenticité.
[Suivez-les](#)

BOUTIQUES & ARTISANS - ILS OUVRONT BIENTÔT

- **LE LIEU JAUNE**
2, allée Susan Brownell Anthony - Nantes

Sur l'île de Nantes, cette épicerie dédiée aux produits de la mer verra bientôt le jour. Sur place ou à emporter chez soi : des produits de saison et issus majoritairement de producteurs locaux de la côte environnante : poissons fumés, tartares d'algues, huîtres, coquilles saint-jacques, taramas... mais aussi bières, cidres et vins blancs et toute une sélection de produits à cuisiner.

[Suivez-les](#)

● **GOUPIL STREET**

71, *Rue* *Maréchal* *Joffre* - *Nantes*

RÔTISSERIE

Un concept de street rôtisserie afin que le poulet du dimanche ne soit plus réservé qu'au dimanche. Poulet entier, cuisse, ailes, pilons, tenders, nuggets, sandwiches au poulet rôti ...seront là disponibles uniquement à emporter.

[Suivez-les](#)