

Pickles Restaurant - 10 ans

[Voir la version en ligne](#)



# Pickles

fête ses

10  
ANS

*“ Lorsque Pickles a été créé en novembre 2013, je ne pensais pas à la durée du projet.... c'était les produits, les producteurs, les recettes, les clients et surtout le plaisir qui me préoccupaient.... Jamais je n'ai pensé au nombre d'années pendant lesquelles j'allais pratiquer ce nouveau métier... celui de chef / restaurateur.*

*Hors, me voilà bel et bien dans la 10<sup>e</sup> année de Pickles, avec une très belle équipe autour de moi (la meilleure). Alors, ÇA SE FÊTE !!*

*Ces 10 ans ont été très très denses avec de nombreuses évolutions, des cheminements, de plus en plus de producteurs et de vigneron(ne)s engagés qui nous chouchotent de leurs merveilleux produits, des collaborateurs/rices hyper investis, des tensions, du bonheur, de la fatigue aussi... mais toujours cette indéniable envie d'aller plus loin, et au-delà.*

*Entre septembre 2023 et mai 2024, Pickles accueillera 8 chef(fe)s pour des dîners à 4 mains. Ce sont des grands talents qui ont joué un rôle clé à des moments différents de mon parcours de reconversion.... des amis et des personnes inspirantes, chacune pour des différentes raisons.*

*Il y aura aussi un dîner pour remercier nos vignerons, un dîner pour nos producteurs et en juillet 2024, en même temps que La Nuit des Tables, une soirée pour vous remercier avec de la musique et des bons plats*

*Pickles !”*

Dominic Quirke

# 10 ANS || Pickles

8 dîners à 4 mains  
sept 2023 > mai 2024

**DÎNER #1**  
**Mardi 26 sept. 2023**



[+ d'infos](#)

## avec **Terry Laybourne**

Chef du 21 Hospitality  
(Newcastle Upon Tyne, Angleterre)

*Terry est le 1<sup>er</sup> chef de ma région à décrocher une étoile Michelin.*

*Il est au cœur du projet Pickles... à son point de départ. Jeune, je passais du temps avec mes parents à sa table. Bien plus tard, fraîchement diplômé d'un CAP, j'ai découvert les races anciennes grâce à lui, lors des quelques mois passés dans sa cuisine.*

Menu unique pour l'ensemble des convives en 4 étapes  
avec, pour chaque étape, une déclinaison d'un produit en 2 petites assiettes qui  
feront écho à la rencontre des 2 Chefs  
70 € / pers. (hors boissons)

[+ d'infos](#)

**DÎNER #2**  
**Samedi 28 oct. 2023**



[+ d'infos](#)

avec **George McLeod's** & **Lara Santo**  
Restaurant SEM  
(Lisbonne, Angleterre)

*J'ai découvert le travail et le restaurant de Lara et Georges en 2023, lors d'une visite à Lisbonne. Nommé en début d'année "Most Sustainable Urban Restaurant" au Portugal, ils proposent une cuisine gastronomique durable, sans plastique, une utilisation importante des techniques de fermentation et mettent l'anti-gaspillage alimentaire au cœur du projet. J'ai adoré leur univers et je suis ravi qu'ils viennent le partager avec nous à Nantes.*

Menu unique pour l'ensemble des convives en 6 étapes  
70 € / pers. (hors boissons)

**RÉSERVEZ**



**INFOS PRATIQUES**

Pickles Restaurant  
2 rue du Marais, Nantes  
Tel : 02 51 84 11 89

## SUIVEZ-NOUS

