

[Voir la version en ligne](#)



DOSSIER DE PRESSE

**C'EST LA RENTRÉE DES
TABLES DE NANTES :
LANCEMENT DE LA 14^e ÉDITION
DU GUIDE CULINAIRE DU
VOYAGE À NANTES**

LE GUIDE DES TABLES DE NANTES 2025/2026 : 14^e ÉDITION

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 la promotion culinaire de la destination : 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 tous types (de la cantine du midi à l'étoilé, du bistrot à la crêperie).



www.lestabledenantes.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



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) qui visite anonymement chaque établissement et paye normalement son addition.

Depuis une dizaine d'années, la gastronomie nantaise est en pleine révolution et assume aujourd'hui sa position d'outsider bien ancré dans son époque. Le guide Les Tables de Nantes accompagne cette émergence grâce à une politique publique portée par Le Voyage à Nantes, visant à impulser une nouvelle dynamique culinaire à Nantes.

Cette nouvelle édition des Tables de Nantes 2025/26 aspire à être la photographie vivante de cette dynamique avec ses **186 adresses sélectionnées dont 30 nouvelles**. Plus particulièrement, les **3 adresses « Coups de pouce »** que le jury a désignées en clôture de cette saison, en seront, cette année, les ambassadeurs.

L'identité visuelle du guide 2025/26

Cette année, l'identité visuelle de la promotion culinaire a été confiée au photographe français **Frédéric Stucin**. Spécialisé dans les portraits de personnalités ou d'anonymes, il publie également des reportages et mène en parallèle un travail documentaire et artistique plus personnel. Celui-ci nous plonge dans des atmosphères nocturnes énigmatiques, avec un procédé proche de celui de la nuit américaine au cinéma.

3 NOUVEAUX COUPS DE POUCE

Les Coups de pouce des Tables de Nantes récompensent et valorisent (souvent) de jeunes adresses qui, d'une manière ou d'une autre, viennent enrichir l'offre culinaire nantaise. Une mise en lumière afin de les encourager à poursuivre dans la voie qualitative qu'ils ont choisie. C'est ainsi l'occasion de contribuer à leur développement, parfois fébrile au démarrage. Le jury du guide, dans sa diversité de regards et de sensibilités, propose de découvrir des adresses très diverses qui méritent largement un « Coup de pouce » !



GWAIEN
Jérémy Guivarch

Gwaien, adresse un peu perdue au fond de la rue de Bel-Air, ne cesse depuis des années d'emballer le jury des Tables de Nantes. Ce n'est pas uniquement l'excellente et créative cuisine qui est célébrée avec ce Coup de pouce, mais aussi la générosité et l'engagement sans faille de son chef, Jérémy Guivarch. Le natif d'Audierne (Gwaien en breton) a transformé son restaurant en ambassade des meilleurs produits de la région qu'il se fait fort de valoriser au mieux, assiette après assiette, dans un défilé cohérent et jouissif.

LE MIRZA

François Rouillé,
Julien Moniz
et Maxime Delalande

Plus qu'un gentil toutou fugueur, Le Mirza ressemble plutôt à une hydre à trois têtes, aussi complémentaires que talentueuses. François Rouillé, Julien Moniz et Maxime Delalande se sont rencontrés au Brocéliande et, depuis l'ouverture de leur bistrot aussi vivant que leur cuisine et les vins qu'ils servent, ils carburent cinq soirs par semaine pour le bonheur des gastronomes et des noctambules en mal de convivialité. Chez Mirza, la liberté est un mantra et la qualité des assiettes à partager, une divine promesse d'agapes qui se prolongent indéfiniment.

P'TITE POMME

**Ruddy Maisonneuve
et Juliette Jovelin**

P'tite Pomme : deux jeunes pousses qui méritent assurément un bon Coup de pouce pour pleinement s'exprimer et rencontrer leur public de gourmets curieux. Juliette Jovelin s'est formée au service et aux vins auprès de deux références de la gastronomie nantaise : Guillaume Maccotta (Lamaccotte) et Malo Le Coaer (1001 Vins). Quant à Ruddy Maisonneuve, il a secondé pendant près de dix ans l'incontournable Ludovic Pouzelgues (LuluRouget) en cuisine. Autant dire que ces deux-là en ont sous les verres et les casseroles... À suivre, sans aucun doute !