

Dossier de presse



**Conférence de lancement Les Tables de Nantes
Lundi 19 septembre 2011**

Contact presse : Thomas JAGLIN (02 72 65 30 16 / thomas.jaglin@lvan.fr)

Sommaire

p. 2 Fiche technique

p. 3 L'historique du projet

Refonte du Prix Charles Monselet
Mise en avant d'une « cuisine de produits »
Une sélection ouverte et non catégorisée

p. 4 La nouvelle formule

Une méthodologie en trois temps
Les critères
Le jury

p. 5 Le guide Les Tables de Nantes : un outil majeur de promotion

Au service des restaurateurs et des vignerons
Au service de tous les publics
La déclinaison web

p. 6 Les restaurants sélectionnés

p. 8 Les coups de cœur

p. 8 Les partenaires

LE GUIDE : FICHE TECHNIQUE

Sélection :

87 restaurants dont 3 coups de cœur

64 pages dont 44 d'adresses d'établissements, répartis en 6 zones :

- Gare / Champs de Mars / Madeleine
- Hôtel de Ville / Cathédrale / Versailles
- Commerce / Graslin / Viarme
- Ile de Nantes / Rezé / Trentemoult
- Nantes Métropole
- Vignoble

Une sélection de bars à vins

Un calendrier des marchés

Fréquence : annuelle

Jury : 17 membres

Impression : 40 000 exemplaires

Parution : 19 septembre 2011

Diffusion : Accueils Nantes.Tourisme, restaurants, bars, hôtellerie, lieux institutionnels...

Textes : Francesca Torre

Photos : Argentic & Numéric, J.D. Billaud (Nautilus Nantes), Le Voyage à Nantes

Maquette : Anima Productions

Impression : Parenthèses

L'historique du projet

L'opération *Les Tables de Nantes* est un projet porté par la SPL *Le Voyage à Nantes* avec, pour objet, de valoriser et promouvoir la cuisine à Nantes en participant à son rayonnement au niveau national et européen. Organisée en partenariat avec Interloire Nantes, l'interprofession des vins de Loire et avec le soutien de la chambre d'agriculture de Loire-Atlantique, elle s'inscrit dans le prolongement du Prix Charles Monselet, tout en y insufflant une nouvelle dynamique.

Refonte du Prix Charles Monselet

Créé à l'initiative de l'Office de Tourisme de Nantes Métropole et d'Interloire Nantes, le Prix Charles Monselet avait pour but de présenter et de mettre en lumière la cuisine nantaise, ses terroirs, ses chefs et ses vins. Selon des critères de fraîcheur, de créativité ou encore de qualité d'accueil, les restaurants sélectionnés étaient classés par catégories d'établissements (Gastronomique, Gourmande, Crêperie, Bistrot, Brasserie) et des prix étaient attribués aux meilleurs restaurants de chaque catégorie.

Après sept éditions, ce prix se devait d'évoluer vers une formule plus innovante et davantage en prise avec les évolutions de la cuisine.

Cette mission a été confiée à Richard Baussay, chargé de promotion culinaire au sein du Voyage à Nantes, qui a proposé des évolutions en accord avec les restaurateurs et l'ancien jury du Prix Charles Monselet.

Mise en avant d'une « cuisine de produits »

À la différence de nombreuses autres grandes villes françaises, la cuisine nantaise ne se caractérise pas véritablement au travers de recettes emblématiques. La cuisine « à la nantaise » se caractérise davantage par un esprit singulier lié à sa situation géographique, son histoire et aux personnages qui l'ont nourrie.

Surtout, la cuisine à Nantes est au service du produit local car il y est abondant dans sa variété et dans sa qualité. La Loire-Atlantique occupe ainsi le 1er rang national pour la surface consacrée à l'agriculture biologique – dépassant dans son développement les objectifs fixés par le Grenelle Environnement – et les Pays de la Loire se positionnent à la première place en France pour les signes officiels de qualité avec 138 labels rouges et 39 AOC. Alors, nombreux sont les chefs nantais qui se mettent au service de cette délicieuse matière pour la sublimer, l'assembler, l'associer et ainsi renouveler chaque jour un répertoire culinaire toujours en mouvement, mais qui n'oublie jamais l'essentiel : le goût. Le guide *Les Tables de Nantes*, en référençant les restaurants qui travaillent selon ce principe, a vocation à valoriser ces initiatives et à développer le rapprochement entre producteurs et restaurateurs.

Une sélection ouverte et non catégorisée

À l'instar de l'identité culinaire nantaise, empreinte d'ouverture et de métissage, l'élaboration des critères de sélection s'est attelée à ouvrir la gamme de propositions.

Outre les restaurants traditionnels de cuisine française ou crêperies, on retrouve des restaurants d'inspiration asiatique, européenne, des formules innovantes et savoureuses de déjeuner, des cuisines « fusion ».

Les restaurants sélectionnés sont présentés par zone géographique en fonction de leur emplacement : quatre zones dans le centre ville, une zone Nantes Métropole et une zone Vignoble.

Ce classement objectif permet d'accueillir l'ensemble des propositions culinaires, reflet de la richesse de l'offre nantaise, et facilite la recherche pour le lecteur.



La nouvelle formule

Une méthodologie en trois temps

Cette sélection est ouverte à tous les restaurateurs qui se sentent concernés par la reconnaissance et l'image des produits et de la cuisine nantaise et qui concourent à la dynamique culinaire de la ville. Les établissements pouvant participer doivent se situer dans l'agglomération nantaise ou le vignoble.

Dans un premier temps, plus de 800 chefs d'établissements ont reçu un dossier d'inscription à remplir pour confirmer leur participation. Ce document leur proposait de renseigner les informations pratiques, les produits locaux utilisés ou encore des exemples de plats proposés à la clientèle.

Puis, à partir de ces retours (113), les membres du jury se sont rendus de façon anonyme dans tous les établissements pour en vérifier la qualité et éprouver les différents critères.

Enfin, après délibération des membres du jury, la liste des 87 restaurants sélectionnés a été arrêtée et les trois coups de cœur ont été élus.

Les critères

Le travail de sélection s'est effectué sur la base des critères suivants :

- fraîcheur, qualité et origine des produits utilisés
- savoir-faire culinaire, respect des produits, originalité des propositions
- valorisation des vins de Loire et particulièrement des vins de Nantes (Muscadet, Gros Plant, Coteaux d'Ancenis et Fiefs vendéens)
- qualité de l'accueil, de la décoration, de l'ambiance générale

Le jury

Pour conserver cet esprit d'ouverture et de multiplicité, le choix de la sélection a été confié à un jury composé de personnalités variées, d'univers et de métiers différents : vigneron, graphiste, directeur de centre culturel, voyageur, maraîcher, botaniste, ambassadeur de confrérie, professeur de cuisine, journaliste...

Leur dénominateur commun : la passion de la cuisine.

Ensemble, ils ont échangé, partagé, débattu pour aboutir harmonieusement à une sélection cohérente et exigeante, fidèle aux critères de sélection.

Parmi cette nouvelle équipe de 17 membres, un tiers siégeait auparavant dans le jury du Prix Charles Monselet.



Le guide Les Tables de Nantes : un outil majeur de promotion du territoire et un objet précieux au service du public

Ce guide, tiré à 40 000 exemplaires, a été conçu –tant par la forme que par le contenu- comme un objet pratique de recherche. Il est appelé à devenir un support précieux pour les Nantais comme pour les touristes enclins à découvrir la richesse de l'offre de restauration nantaise.

Au service des restaurateurs et des vigneron

Sa diffusion gratuite est accompagnée par un large plan de communication qui donne de la visibilité supplémentaire à cette opération (affichage, relations presse, achats d'espaces publicitaires, mise en ligne de contenus web...). Grâce aux macarons adhésifs collés sur leurs devantures, les restaurateurs bénéficient d'une visibilité accrue.

Ce support s'attache également à soutenir la promotion des vins de Loire. Les différentes appellations du Pays Nantais accompagnent harmonieusement les propositions culinaires des Tables de Nantes et ces produits du vignoble (Sèvre et Maine, Coteaux de la Loire, Côtes de Grand Lieu ou encore Muscadet) sont valorisés au fil des pages de ce guide.

Au service de tous les publics

La forme de ce guide se veut résolument claire et singulière afin de mettre en valeur les différentes propositions. Un ton rédactionnel simple et entraînant. Des critères d'entrées décalés et efficaces qui permettent d'orienter de façon ludique sa recherche et de cibler l'univers de chaque restaurant : inviter ses beaux-parents, en amoureux, entre collègues...

Différents niveaux de lecture permettent d'appréhender la recherche :

- recherche par zone(s) géographique(s) pour un public qui recherche un restaurant dans un périmètre donné. Les cartes des 6 zones permettent d'appuyer ce type de recherche et de localiser le restaurant
- recherche par critère(s) pour un public qui attend d'un restaurant des spécificités particulières
- recherche par nom(s) d'établissement(s) pour un public dont le choix de restaurant est déjà établi mais qui voudrait des informations pratiques à propos de ce restaurant (ouverture, coordonnées, tarifs...)

La déclinaison web

En parallèle du guide papier, Le Voyage à Nantes met en place un site internet de recherche interactive (www.lestablesdenantes.fr). Ce site permet de lancer des recherches affinées par critères : les incontournables, Tradition, en amoureux, grandes tablées, terrasse... Le croisement de ces critères permet d'optimiser au maximum la recherche et de cibler le restaurant idéal.

Pour les plus indécis ou curieux, la fonction « **restoroulette** » choisit aléatoirement un restaurant dans la sélection.

Sur le nouveau site de Nantes.Tourisme lancé le 15 septembre (www.nantes-tourisme.com), les Nantais ou les touristes peuvent retrouver de façon exhaustive toute l'offre de restauration dans la rubrique « Savourer ». Une recherche par critères est également possible : Tables des chefs, Tables du monde, Tables à thèmes, Crêperies, Poissons / Fruits de mer, Pauses gourmandes, Bars à vins...



Les restaurants sélectionnés

A

À l'ardoise
À ma table
Abelia (L')
Agapes (Les)
Alexandre (L')
Aquarelle (L')
Atelier d'Alain (L')
Atlantide (L')
Au fil des saisons
Auberge de la Comtière
Auberge la Gaillotièrre
Auberge Nantaise (L')

B

B.A Ba restaurant
Beckett's Canteen
Bistroquet (Le)
Bistrot l'Alchimiste
Bistrot de l'île (Le)
Bistrot Nantais (Le)
Bonne Auberge (La)

C

Café Grimault
Carré Blanc (Le)
Caudalies (Les)
Chants d'Avril (Les)
Charrette (Le)
Chaumière (La)
Chez Lizette
Cigale (La)
Civelle (La)
Clémence
Cou de la girafe (Le)

D.G

Délices bretons (Aux)
Écluse (L')
Enfants terribles (Les)
Fées Celtes (Les)
François II (Le)
Gavotte (La)
Gétignière (La)
Grapillon (Le)
Gressin (Le)
Gribiche (Le)

H.L

Heb-Ken
Joyi
Lait de Mai
Laurence
Le 1

M.P

Maison Baron-Lefèvre
Manoir de la Boulaie
Manoir de la régatè
Manoir du Petit Plessis
Monte Cristo (Le)
Montesquieu (Le)
Nouveau Monde (Le)
océanide (L')
oliviers (Les)
orée du Bois (L')
P'tit Bouillon (Le)
P'tit qu'a fait (Le)
P'tite Ardoise (La)
Pasta (La)
Pélican (Le)
Petits Saints (Les)
Picolo (Le)
Plan B
Poissonnerie (La)
Pommier-Laprugne
Pressoir (Le)

Q.R

Quartier Gourmand (Le)
raffinerie (La)
restaurant de la Vallée
restaurant du pont
resto-revues
retour du marché (Au)
rêves marins Crêpes Marines
rive Gauche (Le)
romarin (Le)

S.V

SNUC Brasserie
Song Saveur & Sens
Square (Le)
Tavola (La)
Terroirs Bio
Tête Noire (La)
Théâtre (Crêperie du)
Tontonpic
Vache Nantaise (La)
Vanola (Le)
Villa mon rêve
Villa Saint-Germain

Les 3 coups de cœur de la sélection : des ambassadeurs de la cuisine et des vins de Nantes

Chaque année, le jury élira trois restaurants qu'il souhaite valoriser pour leur originalité, leur savoir-faire culinaire et leur adéquation avec les critères de sélection. Surtout, la sélection de ces coups de cœur s'applique à apporter un coup de projecteur sur des adresses jeunes et prometteuses plutôt que sur des « institutions » déjà repérées. Dans un esprit de découverte et d'ouverture, le jury met en avant des chefs aux parcours singuliers et des établissements innovants.

Les chefs de ces établissements seront invités à un **voyage de trois jours au cœur d'une grande ville européenne**, pour y découvrir des tables remarquables, des initiatives innovantes et des personnalités enrichissantes, pour faire de ce déplacement un moment fort de découvertes. Par ailleurs, ces chefs deviendront « ambassadeurs » de la cuisine et des vins de Nantes lors de ce voyage pour promouvoir notre savoir-faire et nos produits auprès d'acteurs locaux du tourisme, de la presse et des métiers de bouche.



Restaurant du pont

Né et formé à Toulouse, Frédéric Pinheiro a d'abord fait escale en Angleterre, une terre de métissage culinaire très créative, puis en Mayenne, pour enfin poser ses valises et ses casseroles à Basse-Goulaine... près d'un pont. Avant de venir s'y installer, le pays Nantais ne lui évoquait que peu de choses au niveau gastronomique. Et puis, il y a découvert la richesse des producteurs, la qualité des commerçants du M.I.N. de Nantes, la diversité et la fraîcheur des produits de la mer... Une source d'inspiration infinie pour sa cuisine qui bénéficie de tous ses voyages. Ajoutez à cela une technique sans faille pour magnifier le produit et vous découvrirez l'esprit d'une table passionnante.



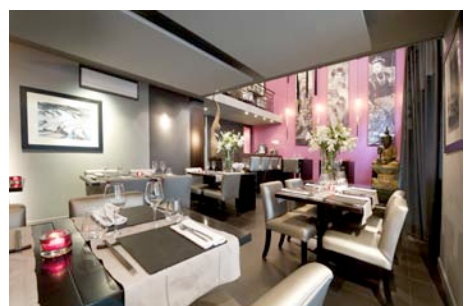
La raffinerie

Au contact des fourneaux dès son plus jeune âge, Nicolas Bourget a commencé des études de commerce pour finalement se rendre compte que l'endroit où il se sentait le mieux était bien la cuisine. Alors, demi-tour toute et en avant les couteaux pour apprendre au sein de nombreuses brigades, parfois étoilées, et puis là aussi, des expériences à « l'étranger » pour découvrir d'autres saveurs, d'autres techniques... Le Vietnam, la Grèce... et enfin Nantes, rue Fouré! L'enfant du pays connaît par cœur les produits locaux et l'importance de la fraîcheur, celle qu'il avait tant apprécié dans les étals de rue en Asie. Alors, il opte pour une carte courte, une cuisine à l'ardoise, en fonction du marché pour ne pas manquer le retour d'une belle pêche, une poussée de champignons ou la courte saison de l'asperge...



Song Saveur & Sens

Au milieu de sa carrière professionnelle, Nung Phung a décidé de changer de voie, tout en restant dans les métiers de bouche. L'ancienne prothésiste dentaire a souhaité retrouver les fourneaux, elle qui préparait de savoureux plats pour sa nombreuse famille. Un nouveau métier et un champ créatif qui prend sa source au Vietnam, son pays d'origine, puis la suit au travers de ses voyages et de ses découvertes culinaires auprès des grands chefs français. De là, la création du SONG et de sa cuisine très personnelle, qui a su évoluer au fil des années. On la qualifierait facilement de cuisine fusion ou métisse, ce point de croisement apatride qui rend l'expérience sensitive passionnante, parfois déroutante, mais qui, ici, n'est pas pour autant brouillonne. Travaillant beaucoup de produits locaux avec cette approche, on peut y redécouvrir totalement des produits tels que le foie gras, les couteaux de mer ou les champignons !



Partenaires

Les Tables de Nantes sont organisées en partenariat avec Interloire Nantes et reçoivent le soutien de la Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique.



InterLoire Nantes : Bureau Régional Nantais, c'est le véritable relais des actions d'InterLoire. Sa mission principale est d'assurer l'animation, la communication externe et locale de chacune des appellations des Vins de Nantes en cohérence avec la communication d'InterLoire.



Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique : Avec 14.000 actifs (dont près de 8.000 chefs d'exploitation), l'agriculture départementale est un acteur incontournable de l'économie locale. Par du conseil, de la formation, de l'information, la Chambre d'agriculture apporte à ces professionnels des solutions pour s'adapter aux attentes de la société et aux exigences des marchés. Elle développe par ailleurs de multiples partenariats pour favoriser le rapprochement entre producteurs et consommateurs.



Le Voyage à Nantes remercie également **Tout se loue Réception**, partenaire technique des projets culinaires.

Contact Presse: Thomas JAGLIN
02 72 65 30 16 / thomas.jaglin@lvan.fr
SPL Le Voyage à Nantes
1-3 rue Crucy –BP92211 44022 Nantes Cedex 1



Un nouveau parcours culturel :
l'incontournable du tourisme urbain.
Toute l'effervescence d'une ville
curieuse et insolite en une seule offre :
www.levoyageanantes.fr

nantes.tourisme

Tout sur la destination, votre portail pro et des
services de réservation en ligne (hébergement,
séjour, restauration, billetterie, documentation...) :
www.nantes-tourisme.com

Le Voyage à Nantes est une Société Publique Locale financée par Nantes Métropole, la Ville de Nantes, la Région des Pays de la Loire, le Département de Loire-Atlantique, la Ville de Saint-Nazaire, les Communautés de communes Coeur d'Estuaire, Loire et Sillon, et Sud Estuaire, et les partenaires économiques et institutionnels du territoire.