

Paroles de pros

AU COMPTOIR DU MIN

LUNDI 22 SEPTEMBRE

MiN
Nantes
Métropole

INVITATION
PRESSE

Lundi 22 septembre

“Le MiN Nantes Métropole lance “Paroles de Pros”, un rendez-vous unique pour décrypter et comprendre les nouvelles tendances de la restauration.”



©chris-liverani

MiN
Nantes
Métropole

MiN NANTES MÉTROPOLE
71 Boulevard Alfred Nobel
44400 Rezé

f x i in minnantes

Le MiN Nantes Métropole est un service public de

Nantes
Métropole

géré par la

SEMMINN
Société d'Économie Mixte Nantes Métropole

Le MiN Nantes Métropole, organise le lundi 22 septembre la première édition de son nouveau rendez-vous “Paroles de Pros”, spécialement conçu pour les acteurs de la restauration commerciale. Ce temps fort propose un regard croisé entre experts et professionnels du secteur pour anticiper les évolutions de la consommation et accompagner les restaurateurs dans l’adaptation de leurs pratiques alors que la fréquentation estivale de la restauration traditionnelle a baissé en France de 15 à 20% en 2025*.

*Donnée de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie).

Producteurs, distributeurs, grossistes, acheteurs et restaurateurs se retrouveront autour d’experts du secteur pour échanger, s’inspirer et renforcer les synergies interprofessionnelles dans un contexte où la restauration doit sans cesse se réinventer. Cet événement sera l’occasion de partager des contenus inspirants, de renforcer les collaborations et de tisser des liens interprofessionnels essentiels pour anticiper les attentes de la restauration de demain.

En présence notamment de :

Bernard BOUTBOUL est un spécialiste français du marketing et de la restauration. Il a fondé le cabinet Gira Conseil qui accompagne les restaurateurs dans leurs stratégies de développement.

Jean-Yves GUÉHO est le chef étoilé de L’Atlantide 1874, véritable institution nantaise. Formé jeune à l’école hôtelière et aux côtés de Jacques Thorel, il a su imposer une cuisine bretonne de caractère tout en séduction, au point de recevoir le Gault&Millau d’Or pour l’ensemble de son travail.

Richard BAUSSAY est chargé de promotion culinaire pour Le Voyage à Nantes, où il joue un rôle central dans la valorisation de la gastronomie et des restaurateurs locaux. Il est également éditeur du guide « Les Tables de Nantes », qui recense les adresses incontournables de la cuisine régionale. Passionné de terroir et de produits locaux, il met son énergie au service d’une cuisine partagée, festive et bien ancrée dans son territoire.

Olivier DARDÉ est le président de l’UMIH Loire-Atlantique depuis mai 2022. Ancien président de l’association de commerçants nantais Plein Centre, il est directeur général et associé d’une foncière familiale gérant plusieurs établissements dont l’hôtel-restaurant Ibis à Treillières.

.../...

CONTACT PRESSE

padam RP | Anne DE CHAMPSAVIN
06 59 57 07 80 | 02 51 86 19 06
anne@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr

.../...

Expertises et témoignages au programme

8h00 – Café d'accueil et dégustation de chocolats d'Acoyer, la fabrique à chocolats nantaise présente sur le MiN

8h20 – Mot d'accueil d'Amaury Hanotau, Directeur général du MiN Nantes Métropole.

8h30 – Les chiffres clés, tendances et comportements alimentaires

Par Bernard Boutboul, Président du Gira, et avec Loïc Corbel (Président GHR Grand Ouest) et Olivier Dardé (Président UMIH 44).

9h00 – Table ronde # 1 : Les filières locales, un axe de valeur pour les restaurateurs

Avec Jean-Yves Guého (Chef de l'Atlantide), Vincent Farias (Atlantique Saumon Fumé), Pierrick Boireau (La Vache Nantaise) et Isabelle Perion (Provinces Bio).

9h25 – Table ronde # 2 : Cuisine créative, concepts à forte identité, expérience immersive... le restaurant doit être inspirant !

Avec Anthony N'Guyen (Ikimasho et Ramen Ya), Richard Baussay (Le Voyage à Nantes), Jimi Dufief (Balthazar, Bibou, Magnum) et Jean-Michel Denieulle (Maison Berjac).

9h50 – Table ronde # 3 : La place du bien manger dans la restauration commerciale

Avec Lise Jeannequin (Bleu Blanc Cœur), Charles Bernabé (Les Cadets), Malorie Burgevin (INTERFEL) et Samuel Huitric (Restaurant Sain).

10h15 – Échanges et dégustations

Avec Atlantique Saumon Fumé et Domaine Lieubeau.

ZOOM SUR LE MiN NANTES MÉTROPOLE

Le MiN Nantes Métropole, marché du Grand Ouest, est le deuxième Marché d'Intérêt National de France. Il est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche et du secteur horticole. Il propose sur 20 hectares, des produits d'une qualité remarquable. Le MiN Nantes Métropole privilégie de plus en plus les productions locales. Des produits régionaux français et internationaux sont aussi proposés. Il accueille, au sein de la grande halle fruits & légumes, le carreau des producteurs locaux.

minnantes.com

INVITATION PRESSE

**Lundi 22 septembre
de 8h à 11h**

Au Carreau des producteurs - MiN Nantes Métropole

RSVP avant le 17 septembre à
anne@padampadampadam.fr
06 59 57 07 80 | 02 51 86 19 06



MiN NANTES MÉTROPOLE

71 Boulevard Alfred Nobel
44400 Rezé



minnantes



géré par la



CONTACT PRESSE

padam RP | Anne DE CHAMPSAVIN
06 59 57 07 80 | 02 51 86 19 06
anne@padampadampadam.fr
padampadampadam.fr