



**INFORMATION PRESSE**

Nantes, le 5 septembre 2022

## « L'Atelier des Pays de la Loire » fait son Grand Marché

**Dans le cadre du Voyage à Nantes, la Région des Pays de la Loire organise, le 11 septembre prochain, une nouvelle édition du Grand Marché des Pays de la Loire.**

Le Grand Marché des Pays de la Loire est l'occasion, depuis 6 ans désormais, de mettre en avant les producteurs et les productions régionales. Le temps d'une journée, dimanche 11 septembre, les Nefs de l'Île de Nantes se transformeront en une gigantesque halle gourmande afin de réunir des producteurs et artisans d'exception venus de toute la région pour illustrer l'excellence de la production alimentaire en Pays de la Loire, en toute convivialité.

Sur l'Atelier des Pays de la Loire, Dimanche 11 septembre, de 11h à 18h, se succéderont tout au long de la journée des chefs ligériens de renom. Au programme démonstrations, dégustation et cadeaux :

- **Corentin Courtien**, Chef du restaurant bistrannique « L'insouciant » au Mans (72) présentera sa recette « tartelette shiso, burrata fumée et pastèque grillée » à 11h30
- **Jean-Sébastien Monne**, Chef du restaurant gastronomique « L'auberge de bagatelle » au Mans (72) - Recette présentée : « mini-betteraves cuites en croûte de sel en textures, jambon fumé de la maison Brielle, fenouil croquant, maki de betterave au fromage frais sarthois. » à 12h, en présence de Nicolas Jardin, producteur de betteraves et fenouil
- **Ker Astou**, Chef privée gastronomique à Guérande (44) présentera sa recette « Tataki de bœuf breton » à 12h30, en présence du producteur de sel « Le Guérandais »
- **William BLONDEL**, Chef du restaurant « La forge » à Saint-Georges-Buttavent (53) présentera les « blinis de saumon gravlax, mascarpone safranée » à 13h00
- **Dominic Quirke**, Chef du restaurant gastronomique-cool « Pickles » à Nantes (44), en présence de Benoît Rolland, éleveur Veau Nantais à 13h30
- **Jean-Marc Perochon**, Chef du restaurant gastronomique « Le Brisant ». Recette présentée : « tartare d'algues » à 14h30.
- **Sébastien Moreau**, Chef du restaurant gastronomique « L'écume gourmande » à Bouin (85) présentera sa recette de « sablé aux algues, langoustines et légumes de saisons » à 15h00
- **Samuel & Josselin Huitric**, Chefs du restaurant « SAIN » à Nantes (44) - De la terre à l'assiette, une cuisine qui représente un lien direct entre les producteurs locaux et les consommateurs. Recette présentée : « gnocchis de pommes de terre, sauce au parmesan, légumes d'été » à 15h30
- **Matthieu Pasgrimaud**, Chef du restaurant « le 1825 » à Gesté (49) présentera la recette « chèvre frais, sardines grillées et concombre » à 16h00
- **Jeanine Landron**, Chef du restaurant « L'ail des ours » à Angers (49) Recette présentée : « caviar d'aubergines et tomates anciennes Crumble parmesan » à 16h30.