



Paroles de pros

AU COMPTOIR DU MIN

LUNDI 22 SEPTEMBRE



PAROLES DE PROS
AU COMPTOIR DU MiN

 **Lundi 22 septembre de 8h à 11h**

 Sur le Carreau des producteurs – MiN Nantes Métropole

L'événement - dédié aux acteurs de la restauration commerciale - qui vous dit tout sur les nouvelles envies de vos clients !

Le MiN est un véritable carrefour pour tous les acteurs qui façonnent la restauration d'aujourd'hui et de demain : producteurs, distributeurs, grossistes, acheteurs, restaurateurs... Cet événement vous invite à échanger avec des experts et des professionnels de la restauration comme vous, autour des enjeux majeurs qui animent cet écosystème. Contenus inspirants, stimulations des collaborations, renforcement des liens interprofessionnels, nous vous attendons nombreux sur le MiN !



**AU
MENU**

8h00 Café d'accueil et dégustation de chocolats

Avec **Mathieu PADIOLEAU**, Fondateur d'Acaoyer

8h20 Mot d'accueil

Par **Amaury HANOTAUX**, Directeur Général MiN Nantes Métropole

 Animation : **Loïc DE BERU**, 109 Conseils

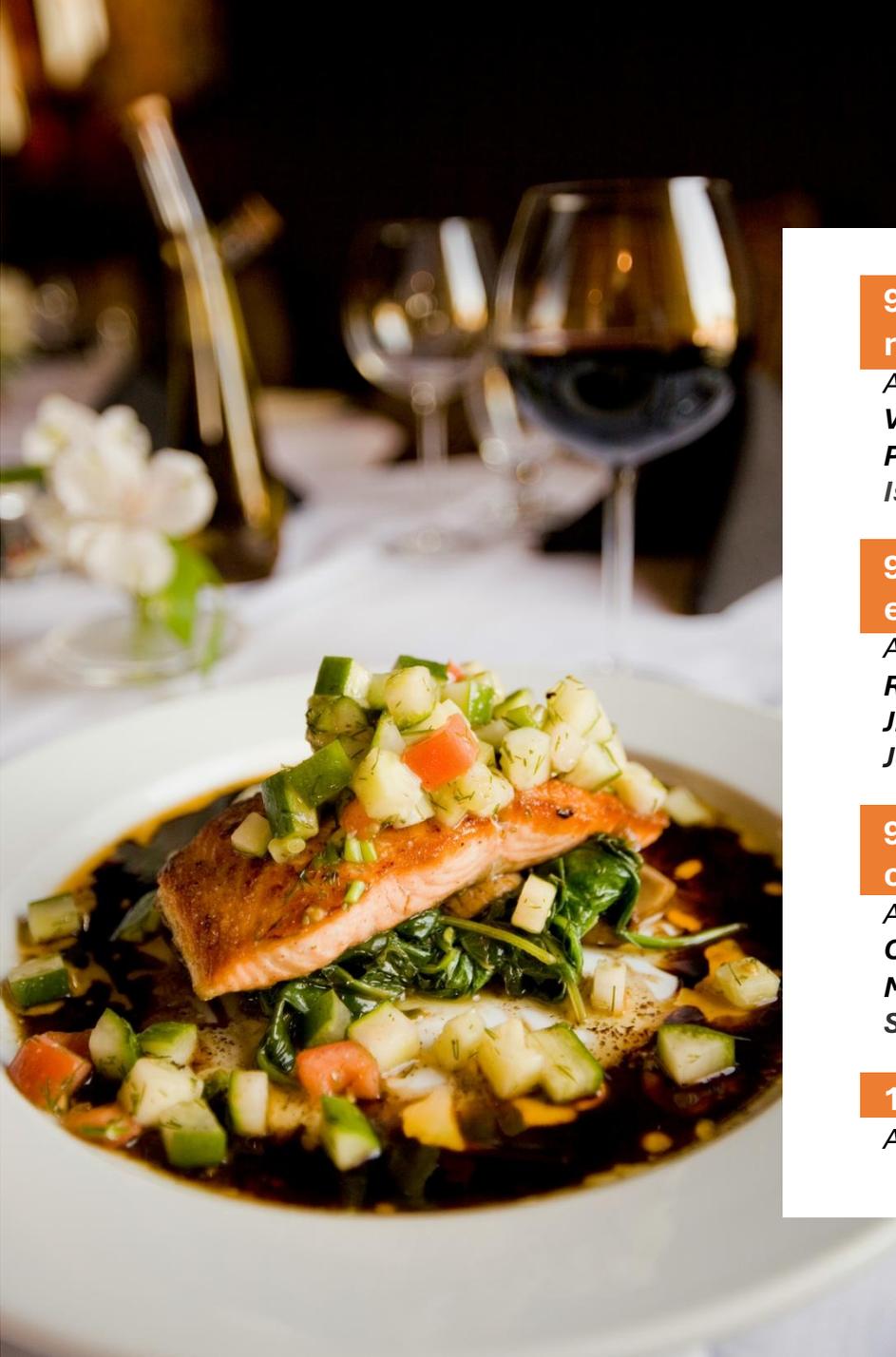
8h30 Chiffres clés, les tendances et comportements alimentaires

Par **Bernard BOUTBOUL**, Président du Gira ;

Avec la participation de **Loïc CORBEL**, Président du GHR Grand Ouest ;

Et **Olivier DARDÉ**, Président de l'UMIH 44





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

Avec **Jean-Yves GUEHO**, Chef de l'Atlantique
Vincent FARIAS, Entrepreneur Atlantique Saumon Fumé
Pierrick BOIREAU, Chargé de mission La Vache Nantaise
Isabelle PERION, Responsable du développement Provinces Bio

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

Avec **Anthony N'GUYEN**, Fondateur de Ikimasho et Ramen Ya
Richard BAUSSAY, Chargé de promotion culinaire au Voyage à Nantes
Jimi DUFIEF, Fondateur de Balthazar, Bibou, Magnum
Jean-Michel DENIEULLE, Directeur commercial Berjac

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

Avec **Lise JEANNEQUIN**, Responsable développement Bleu Blanc Cœur
Charles BERNABE, Chef du restaurant Les Cadets
Malorie BURGEVIN, Diététicienne, responsable du réseau PDL - Bretagne INTERFEL
Samuel HUITRIC, Co-fondateur du restaurant Sain

10h15 Echanges et dégustations

Avec Atlantique Saumon Fumé et Domaine Lieubeau



Bernard BOUTBOUL



Loïc CORBEL



Olivier DARDÉ



Richard BAUSSAY



Jean-Yves GUÉHO



Vincent FARIAS



Pierrick BOIREAU



Isabelle PERION



Anthony N'GUYEN



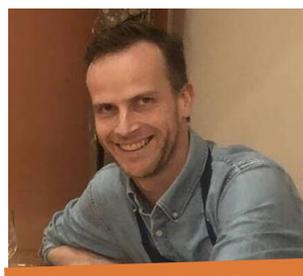
Jimi DUFIEF



J.M. DENIEULLE



Lise JEANNEQUIN



Charles BERNABE



Samuel HUITRIC



Malorie BURGEVIN





Gratuit sur inscription

Événement réservé aux professionnels de la **restauration commerciale**

Pour vous inscrire, scannez le QR Code :



Venir au MiN

71 bd Alfred Nobel 44400 Rezé
(périphérique sortie Porte de Rezé)

- Parking **voiture** gratuit / Accès libre
- Parking **vélo**
- **Chronobus** C4 – station Porte de Rezé (+ 10 minutes de marche)

Une question ?

Contactez-nous !
a.foucault@minnantes.com





NOS PARTENAIRES

