
26/27/28 OCTOBRE 2017

[l'é.Paulée] NANTAISE

LES RESTAURATEURS SOUTIENNENT
LES VIGNERONS LORS D'UN DÎNER SOLIDAIRE
POUR UN AVENIR COLLECTIF

Les 26, 27 et 28 octobre 2017, les restaurateurs nantais soutiennent les vignerons du [#Muscadet](#) lors d'un dîner solidaire pour un avenir collectif. Venez nombreux !

Voici la liste des différentes soirées (Restaurant + vigneron)

(Un événement détaillé sera créé pour chacun)

NB : Toutes les réservations se font directement auprès du restaurant.

Mercredi 25 octobre :

* Le [Restaurant le Pavillon](#) invite Jean-Pierre Guédon - le Domaine des Hautes Noëllles / 02 40 94 99 99

Jeudi 26 octobre:

* Le [Restaurant L'Atlantide 1874 - Maison Guého](#) invite Jérôme Bretaudeau / 02 40 73 23 23

* Le [Baco Saveurs Nantes](#) invite le [Domaine Bruno Cormerais](#) / 02 51 83 81 83

* [L'Atelier d'Alain](#) invite Romain Malidain du [Vignoble Malidain](#) Domaine du Demi-Boeuf / 02 57 54 62 68

* Le [restaurant du pont basse goulaine](#) invite Hervé et Nicolas Choblet du [Domaine du Haut Bourg](#) / 02 40 03 58 62

* Le [Bistrot l'Alchimiste](#) invite la [Famille Lieubeau](#) / 02 40 20 46 20

* Le [Manoir de La Boulaie](#) invite Jo Landron du [Domaines Landron](#)/ 02 40 06 15 91

* L'Instinct Gourmand invite le [Muscadet - Domaine de la Foliette](#)/ 02 40 47 41 64

* Le [SONG SAVEURS ET SENS](#) invite Damien Rineau du Domaine [La Tour Gallus](#)/ 02 40 20 88 07

Vendredi 27 octobre :

- * Le Restaurant Lamaccotte invite Benoit Landron du Domaine Landron Chartier Vigneron/ 02 85 37 42 30
- * Le Restaurant Clémence invite le Domaine Ménard-Gaborit/ 02 40 36 03 18
- * Le Laurier fleuri invite Louise Chéreau du Domaines Chéreau-Carré/ 02.51.79.01.01
- * Pickles invite Fred Lailier du Domaine Michel Bregeon/ 02 51 84 11 89
- * La Raffinerie invite Eric Chevalier du Domaine de l'Aujardière/ 02 40 74 81 05
- * Le Restaurant les caudalies invite le Domaine Pierre Luneau Papin/ 02 40 94 35 35
- * Le Restaurant "A L'ardoise" invite Agnès et Jacques Carroget du Domaine de la Paonnerie/ 02 40 47 54 51
- * Le Bé2M invite le Domaine des Cognettes Stéphane et Vincent PERRAUD/ 09 80 77 61 72
- * Le Restaurant Le Clos du Cellier invite Patrick Lebas du Domaine du Grand Châtelier/ 02 40 25 38 45
- * Le Café du Musée d'arts de Nantes invite Stéphane Orioux du Domaine de la Bregeonnette/ 02 51 12 93 09
- * O Deck invite le Domaine Poiron Dabin/ 02 40 71 71 00
- * A Boire et à manger invite Marc Pesnot/ 02 40 58 05 10

Samedi 28 octobre :

- * Analude - Restaurant & Epicerie fine invite Aurore Günther du Château du Coing/ 02 53 55 65 46
- * Le Plan B Nantes invite Julien Braud/ 02 85 37 15 02
- * LuluRouget invite Fred Niger du Domaine de l'Ecu/ 02 40 47 47 98
- * Le restaurant La Poissonnerie Et Pas Que invite Jean Jacques Bonnet (Domaine Bonnet-Huteau)/ 02 40 47 79 50
- * **Le Restaurant L'U.ni invite le Domaine le Fay d'Homme Vincent Caillé/ 02 40 75 53 05**
- * Les Brassés invite Hugues Charpentier du Château les Aveneaux/ 02 28 29 31 01
- * Le Restaurant Les Chants d'AVRIL Bistrot Gourmand Nantes invite Manuel Landron & Marion Pescheux du Domaine Complément'Terre Vignerons/ 02 40 89 34 76
- * La Cascade invite Christian Luneau de Vallet/ 02 40 54 02 41
- * Le Petit Boucotot invite le Domaine de la Pépièrere/ 02 53 97 04 04

Rappel pour chaque soirée :

Le principe est simple :

- Chaque restaurant invite un viticulteur
- Un menu unique est proposé dans chaque restaurant avec accord mets et vins du vigneron invité
- Une partie de la recette de la soirée (de 50 à 100%) est reversée à l'association l'E.Paulée Nantaise, qui distribuera à parts égales aux viticulteurs participant à l'opération.

On compte sur votre présence à cet événement solidaire :-)

A très bientôt

Toute l'équipe de l'Epaulée Nantaise

#EpauléeNantaise



Voici la soirée du Restaurant L'U.ni :

Adeptes de tables gastronomiques et du végétal poussé à l'extrême, vous allez adorer les propositions pleines de finesse, de profondeur, de légèreté et de singularité du chef Nicolas Guiet (ancien second d'Eric Guérin), que vous suivrez en toute confiance, d'étonnements en fulgurances. Alors investissez ce lieu sobre et élégant (bois, pierres, tonalités de gris) et laissez-vous gentiment impressionner 😊

+ d'infos sur le restaurant : <https://www.lestablesdenantes.fr/restaurants/l-u-ni/> et via la page FB L'U.ni

Nicolas Guiet accueille Vincent Caillé du Domaine Le Fay d'Homme

Au coeur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine, sur le Fay d'Homme près de Monnières, la famille Caillé est propriétaire depuis 5 générations. Vincent Caillé, qui a repris le vignoble familial en 1986, fait partie d'une nouvelle génération de vignerons décidés à mener une politique de qualité sans concession.

Avec l'entêtement du passionné, il produit des Muscadet Sèvre et Maine de haute expression. Sur des sols variés (gneiss, gabbro et orthogneiss), il travaille la terre avec labours ou enherbement naturel. Cultivées en « bio » depuis 1996, ses vignes s'épanouissent sur des sols vivants qui ont retrouvé leurs tulipes sauvages, une espèce protégée longtemps victimes des traitements chimiques de la région.

Vincent Caillé fait partie de ces rares vignerons nantais qui produisent du Muscadet « bio », un vrai sacerdoce compte tenu du climat océanique et de la propension du cépage Melon à accueillir chaleureusement le mildiou. A la cave, il vinifie ses vins de façon traditionnelle avec des levures indigènes et de longs élevages sur lie. Ses cuvées, aux prix angéliques, sont d'une densité et sensibilité remarquables qui viennent redorer le blason d'une appellation renaissante.

Samedi 28 octobre, Nicolas vous propose une soirée avec accord mets et vins du Domaine Le Fay d'Homme :

Une soiree table d'hôte,

- Apéritif : dégustation des vins de Vincent et présentation du domaine
- 6 plats/ 7 vins en dégustation

Merci de réserver votre soirée à l'U. ni au 02 40 75 53 05