



MAGMAA

FOOD HALL NANTES

DOSSIER DE PRESSE • Mai 2022

*PRÉSENTATION
KIOSQUES DE RESTAURATION
& BAR / CAFÉ*

FOOD HALL NANTES

L'ouverture approche à grands pas :
les restaurateurs sont (enfin) annoncés !

Cet été, le Food Hall de Nantes accueillera ses premiers clients Allée Frida Kahlo, au cœur du Quartier de la Création sur l'Île de Nantes.

Le Groupe Chessé, porteur du projet très attendu, a le plaisir de dévoiler les restaurateurs qui animeront ce lieu dédié à la « nourriture curieuse ».

« Ce n'est pas simplement un espace de restauration dans lequel seront proposés des univers culinaires multiples, mais une véritable aventure collective qui se met actuellement en place entre les restaurateurs. Ils sont tous engagés autour d'une même mission : cultiver le bien-manger dans un lieu inspirant », annonce le Groupe Chessé.



[Le Manifeste]

MAGMAA
FOOD HALL NANTES

Magmaa sera son nom. Mais pourquoi ?

Magmaa surgit d'un passé où les matériaux en fusion donnaient vie à toutes sortes d'embarcations.

Aujourd'hui, cet écrin métallique, mémoire d'une halle travailleuse, devient volcan et point culminant de la restauration : un lieu chaud pour le cœur d'une île foisonnante.

Fusion des cuisines et des styles, ici coulera la passion et l'authenticité avant tout.

C'est un retour à l'essentiel, aux origines d'un tout qui fait résonner les saveurs au gré de produits de saison et du respect des circuits les plus courts.

MAGMAA • FOOD HALL NANTES



1 BAR / CAFÉ

**9 KIOSQUES DE RESTAURATION DONT
3 ÉPHÉMÈRES**

480 PLACES ASSISES

REZ-DE-CHAUSSÉE / MEZZANINE / TERRASSE COUVERTE

**UNE HALLE POUR MANGER, BOIRE ET S'INSPIRER
1 000 M² SUR L'ILE DE NANTES**

A Magmaa, les propositions culinaires font voyager de la Corée à l'Italie en passant par l'Afghanistan ou encore le Brésil... tout ça sans quitter l'île de Nantes !

Neuf ambassadeurs du bien-manger s'engagent pour une aventure collective. Et leur parcours mérite d'être conté.

• Magmaa, c'est eux •

FORNELLI • PIZZA ALLA ROMANA

Thibaut Closson a deux passions : l'histoire de l'art et la pizza. Régisseur d'œuvres d'art le jour chez Sotheby's, célèbre maison de vente aux enchères, il organise des dégustations de pizzas le soir qui rencontrent un succès grandissant. Encouragé par ses amis gourmands, il saute le pas et entame sa reconversion avec une formation pizzaiolo.

Mais attention, ce sera la pizza al taglio, une pizza à la coupe selon la tradition populaire romaine. Attendez-vous à un format rectangulaire et à une texture de pâte croustillante dessus dessous et bien aérée au milieu !



La pâte repose en chambre de pousse 48h00 minimum, avant d'être enfournée. Gorgées d'amour du métier, les pizzas Fornelli s'inspirent de produits de saison gourmands avec quelques associations très créatives.



Thibaut Closson

MOAA • KOREAN SOUL FOOD

Leurs carrières professionnelles étaient toutes tracées... et puis le confinement est passé par là. Alors que certains quittaient l'univers de la restauration, d'autres s'y engageaient. C'est le cas de Yeongun et Thibault Gentric : de la passion au métier, ils font désormais découvrir la gastronomie coréenne, réputée pour sa cuisine originale, si différente des pays asiatiques voisins. Après une première expérience parisienne de plats à emporter, ils ouvrent *Dakoo* à Nantes.



Yeongun & Thibault Gentric



Pour Magmaa, Yeongun élabore des plats provenant du répertoire de la cuisine coréenne traditionnelle sous la bannière Moaa. Avis aux K-lovers, la finger food n'est pas oubliée : des textures croustillantes et moelleuses, des saveurs alliant épices, acidité et notes sucrées... digne des marchés de Séoul !

• Magma, c'est eux •

FRENCH TOUCH • NÉOBISTROT

Magma aura son néobistrot et c'est le duo Guillaume Macotta et Maxime Fillaut qui est aux fourneaux. Après un riche parcours auprès de maisons étoilées dont *La Mare aux Oiseaux* du Chef Eric Guérin, où ils se sont rencontrés, les comparses unissent leurs talents autour du restaurant *La Maccotte*.

Conquis par le concept de Food Hall, ils sont séduits à l'idée d'évoluer dans le métier de manière collective et ouverte.

Pour Magma, ils revisitent la cuisine bistrot traditionnelle avec une échappée sur le monde des assaisonnements pour ce petit pas de côté qui les caractérise si bien.



Maxime Fillaut & Guillaume Macotta



"Nous sommes un maillon au milieu de cette belle chaîne gustative puisque nous nous positionnons entre les producteurs et les clients", explique Guillaume. "80% de nos produits proviennent directement des producteurs avec lesquels nous avons noué des relations très fortes."

EITA! • FUSION SUD-AMÉRICAINNE

Brésilienne et fille de restaurateurs, Natalia Guyot a créé à Nantes *Açaï Healthy Bowls*, une cuisine saine inspirée de son pays. Elle élargit sa palette à Magma et nous invite à découvrir avec *Eita!* une cuisine fusion de toute l'Amérique du Sud.

Avec *Eita!*, vous aurez toute l'effervescence et l'énergie bouillonnante de l'Amérique latine dans l'assiette !

Au Brésil, eita exprime l'étonnement, la surprise, le bonheur.

Pour ceux qui aiment voyager ou expérimenter des plats de différents horizons aux saveurs uniques et explosives : un ceviche du Pérou, une tapioca du Brésil, un guacamole du Mexique ou un açaï bowl d'Amazonie... autant de promesses d'évasion avec des recettes fraîches, exotiques et colorées.



Natalia Guyot

• Magmaa, c'est eux •

ZÄATAR • STREET FOOD MÉDITERRANÉENNE

Formée à la nutrithérapie*, Joanna Page est fan de street food et a la particularité de jongler avec les épices méditerranéennes. Son expérience dans un délicatessen bio dans le quartier branché Shoreditch à Londres puis une étape parisienne où elle co-fonde une structure événementielle éco-responsable, la conduisent à ouvrir une activité de traiteur sous le nom de *Mama Food* à Nantes.

**Nutrithérapie : optimiser la santé, prévenir les maladies, en adoptant une alimentation équilibrée*



Joanna propose pour le Food Hall un bouquet de street food et de mezzés très gourmands, et confirme ainsi que healthy et street food ne sont pas incompatibles !

C'est sous le nom de Zäatar, son épice fétiche, qu'elle rejoint l'aventure Magmaa.



Joanna Page

PATTY • FINEST BURGER

Iggy Tetaert a conquis les marchés londoniens dédiés à la street food, tels que Bricklane, Southbank, Maltby Market, avant d'y ouvrir un bistrot français. Son offre signature : le burger au confit de canard. C'est lors d'un "Food Tour" en Asie du Sud-Est, où il régale les clients du Mandarin Oriental de son burger signature, que Iggy contacte l'équipe du Food Hall afin de candidater.

Ce seront donc 4 versions de 'finest burgers' qui seront proposés à Magmaa : au canard, à l'agneau, au bœuf ou végétarien, et ce sera surtout des produits de qualité, de ceux dont le goût raconte le terroir.



Iggy a le souci du détail, c'est à dire des meilleures frites, et ne dérogera jamais à sa règle : elles sont cuites deux fois dans la graisse de canard.

Et ça, on avoue, on est plutôt d'accord avec lui. Surtout quand il les parfume au thym.



Iggy Tetaert

• Magmaa, c'est eux •

TÖSTE • CUISINE NOMADE



Kiosque éphémère / Chef en résidence

Révélee lors de la dernière saison *Top Chef*, prestigieux concours culinaire sur M6, Lucie Berthier Gembara, fut suivi avec beaucoup d'enthousiasme par les Nantais. En témoignent les réservations pour son restaurant *Sépiq*, il faut s'armer de beaucoup, beaucoup de patience pour décrocher une table. Et bien, l'équipe Magmaa a remédié à cette frustration en invitant Lucie à rejoindre l'aventure collective Magmaa en tant que 'Chef en résidence' pendant 6 mois.



Lucie
Berthier
Gembara

*En juillet et août,
Lucie animera au sein
du Food Hall des
ateliers de cuisine à
l'image de sa
sensibilité et grande
créativité : libres et
spontanés !*

De la gastronomie à la culture street food, il n'y a qu'un pas ! Lucie réglera les clients du Food Hall avec une offre unique qui sera spécialement concoctée pour Magmaa. Le tout, avec de bons produits maison bien sûr !



Kiosque éphémère

FLEUR DE SUCRE • INSTANTS GOURMANDS



Isabelle et Jean-Charles
Baron-Lefevre

A l'heure où la gastronomie descend dans la rue et où la nouvelle street food investit les cuisines des grands restaurants, la maison Baron-Lefevre saisit l'occasion pour sortir de son univers feutré et s'ouvrir à de nouvelles communautés urbaines au sein du Food Hall.

L'équipe Magmaa est ravie de participer à cet élan et d'accueillir pour un semestre, une maison reconnue pour son savoir-faire et la qualité de ses produits...

Glaces retournées, gaufres aux toppings régressifs, crêpes revisitées, bar à choux aux déclinaisons multiples...

Les instants gourmands seront orchestrés par Jean-Charles et Isabelle Baron pour leur nouvelle aventure : une sweet food à la nantaise.

Traditionnelle mais revisitée, la carte du chef pâtissier Michaël Berckmans variera au fil des saisons.



• Magmaa, c'est eux •

PADSHA • CUISINE AFGHANE



Kiosque éphémère / Incubateur

Benafsha Sadat propose une cuisine afghane, au carrefour de l'Asie et du Moyen-Orient... un véritable voyage pour les papilles ! Elle est épaulée par son mari Masood, auparavant interprète à l'OTAN pour les armées anglaises et françaises basées en Afghanistan. Issus tous deux de famille d'agriculteurs, ils ont à cœur de faire découvrir les plats de leur pays avec les vraies saveurs de leur enfance. « *Nous aimons faire découvrir une partie de la culture de notre pays* » explique Masood qui parle pas moins de 6 langues.



Masood & Benafsha Sadat



C'est pourquoi à Sainte Pazanne, ils cultivent les légumes et plantes aromatiques au goût unique qui viennent délicatement parfumer leurs plats.

Benafsha & Masood sont accompagnés par l'association Singa Nantes dont la mission est d'intégrer les personnes issues de l'immigration via l'entrepreneuriat.

MAGMAA BAR • LE POINT DE RALLIEMENT



Guirec Belaud & Christophe Roy

Christophe Roy et Guirec Belaud sont aux manettes de Magmaa Bar, point de ralliement du Food Hall. Compagnons de route de longue date, ils en connaissent un bout sur leur métier, en témoigne la popularité de leur bar *Monsieur Machin*. Ce que l'on connaît moins, c'est l'approche vertueuse de leur métier.

Et pour Magmaa, tous les détails ont été pensés pour accompagner la transition écologique. Car oui, il est possible de siroter une très bonne bière et déguster un très bon vin tout en respectant la planète. Leur credo est simple : "Moins de transports, moins de déchets, plus de local et plus de bio !". Pour cela, ils ont tissé d'étroites relations avec des brasseurs et vignerons locaux.

Toutefois, Christophe et Guirec ne transigent pas sur la qualité de leurs boissons. Aussi peut-on noter deux exceptions à leur approche locale. La première concerne une spéciale bière craft provenant du Finistère, et ce pour la bonne cause : la micro-brasserie cultive ses céréales et réalise son propre malt. Ce qui donne une blonde artisanale... urgente à déguster. La seconde exception vise le soda cola dont le fabricant basé à Gap (05) propose un excellent concentré, ce qui induit une réduction de déchets de plus de 90% ainsi qu'une réduction du nombre de livraisons. Quant à l'offre du bar et du plaisir de partager, sachez que Christophe et Guirec nous proposeront de régulières découvertes en vins et en bières dont une surprise à l'ouverture du Food Hall !

• Un programme d'animations et d'évènements dès cet été •

On ne vient pas seulement au Food Hall pour manger et boire : à l'intérieur de ce lieu vibrant, on nourrit autant le corps que l'esprit, et l'objectif est d'accueillir toutes les générations et tous les publics.

C'est ainsi que l'équipe projet qui se compose autour de Jean-Marc Dantard, Responsable du Food Hall Nantes, conçoit un programme d'animations aux petits oignons, et cela dès cet été.

« Il y aura une programmation musicale avec des DJ sets le jeudi soir, et un live concert un dimanche par mois dans l'après-midi, ambiance plutôt chill. La saison estivale sera également animée par quelques barbecues. A cela s'ajoutent des ateliers pour les enfants, et quelques propositions autour du bien-être.

Un temps fort à ne pas rater : des ateliers de cuisine avec la talentueuse Lucie Berthier Gembara qui a récemment participé à l'émission Top Chef », dévoile Jean-Marc Dantard en avant-première.



Jean-Marc Dantard
Manager de Magmaa

ATELIER DE CUISINE

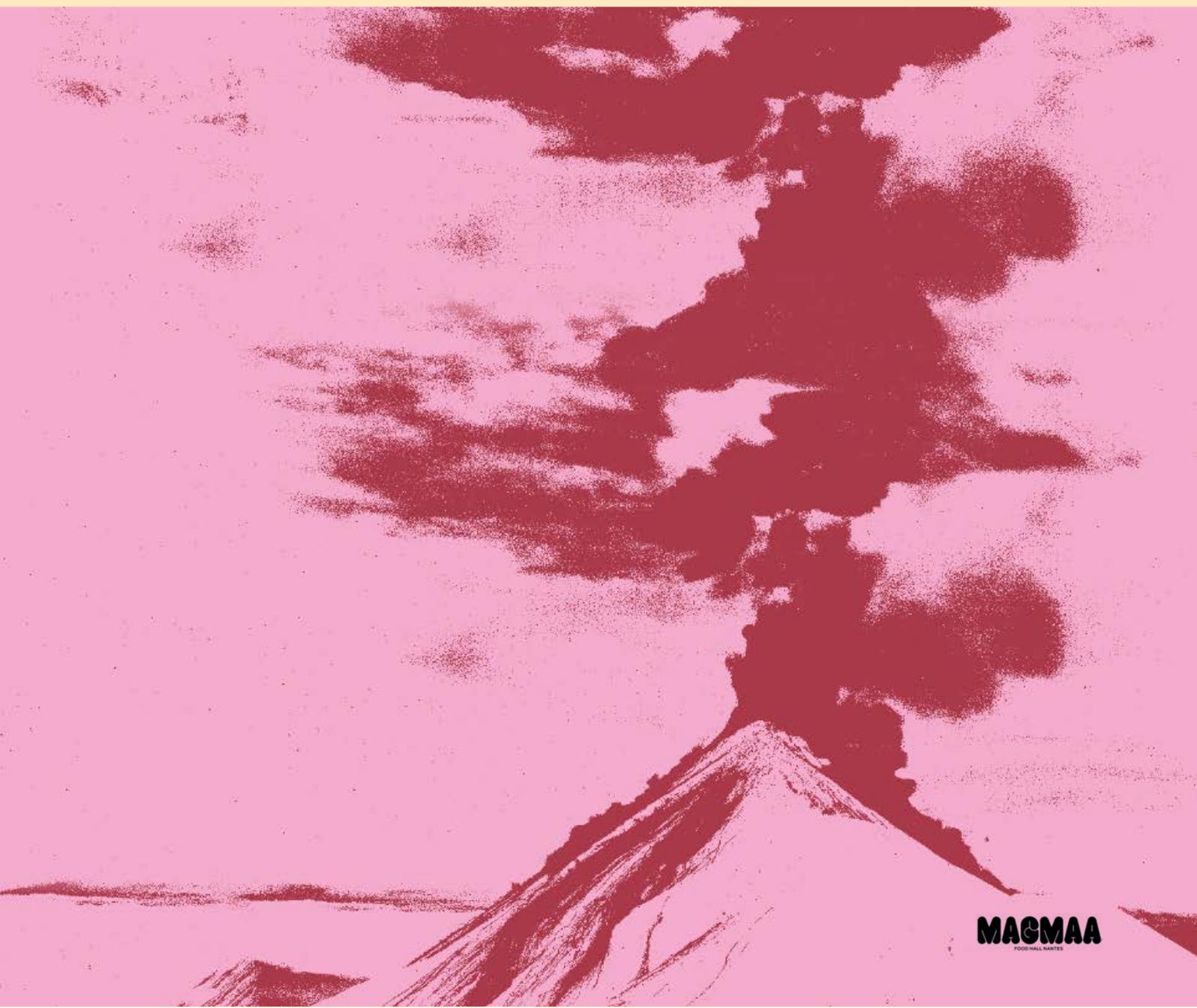
BARBECUE

DJ SET

LIVE CONCERT

PAUSE BIEN-ÊTRE

ANIMATIONS KIDS



• Les Halles, le site emblématique du quartier de la création •

Le chantier de transformation des anciennes halles Alstom est l'un des grands projets structurants de la métropole nantaise. Centre névralgique du quartier de la création, le projet des Halles entame cette année la dernière étape sa concrétisation. Il devient un pôle d'excellence de l'économie de la connaissance (enseignement supérieur, recherche et activités économiques), mais également un véritable lieu de vie et de culture ouvert à tous les publics.

Lieu emblématique de la mémoire ouvrière nantaise ainsi que de l'innovation technologique navale et mécanique, les Halles font partie de ces espaces qui se réinventent un destin neuf à chaque grande révolution : les Halles d'hier sont nées d'une partie de la révolution industrielle, celles d'aujourd'hui et de demain seront des moteurs de la révolution numérique et créative.

Depuis 2001, date d'acquisition du site par Nantes Métropole, les Halles ont pesé sur l'orientation programmatique de cette partie de l'île de Nantes. En accueillant pendant près de 10 ans des artistes, des entrepreneurs créatifs et des événements culturels en recherche d'espaces atypiques, elles ont vu se créer un écosystème fort autour de la culture et de la création. Le quartier de la création était né...

Un projet unique

Le projet global propose cinq programmes autonomes maillés par les espaces publics à taille humaine et inscrits dans les volumes industriels existants. La valorisation du patrimoine s'appuie sur la mise en avant des volumes industriels des ossatures métalliques, révélées par des habillages transparents, le maintien des toitures en sheds ou en nefs.

Les connexions visuelles entre les bâtiments et leur environnement comme les ouvertures de grands espaces publics font écho à la logique de croisements et d'échanges qui nourrissent la créativité et participent à la cohésion sociale.

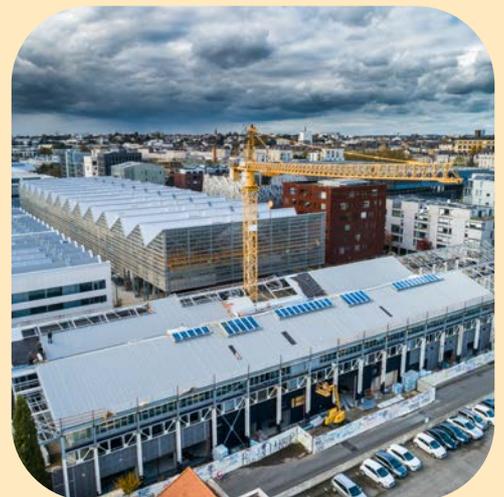
Le projet des Halles permet ainsi de réinventer la manière de vivre les lieux en favorisant les liens avec les acteurs de la formation, de la recherche, de l'économie, de la culture et de l'innovation tout en renouvelant l'approche de l'enseignement : c'est en encourageant les frictions créatives et la mise en relation des acteurs du territoire, ainsi qu'en renouvelant les représentations classiques, que la transition sociétale pourra se vivre concrètement.

CHIFFRES CLÉS

- + de 1,5 ha de friches industrielles transformées
- 25 000 m² de surfaces construites au total

DATES CLÉS

- 1850 : Production industrielle liée à la construction navale
- 2000 > 2010 : période de maturation de la reconversion du site avec l'accueil transitoire d'activités culturelles et créatives (ateliers d'artistes, événements...)
- 2011 : Concours pour la reconfiguration de l'ensemble du site et la conception de l'école des beaux-arts remporté par Franklin Azzi
- 2014 : Démarrage de la transformation du site et livraisons progressives
- 2017 : Livraison de l'école des Beaux-arts Nantes Saint-Nazaire
- 2019 : Livraison de la Halle 6 Ouest, pôle interdisciplinaire autour des cultures numériques de Nantes Université
- 2021 : Livraison de la Halle 6 Est, hôtel d'entreprises numériques et créatives
- 2022 : Livraisons du Food hall
- 2023 : Livraison des Halles 1&2, tiers-lieu créatif et culturel



• Les Halles, le site emblématique du quartier de la création •

Zoom sur les Halles 1&2

Lieu d'animation et d'accompagnement économique, les Halles 1 et 2 clôtureront le dernier chapitre de la construction des Halles. L'activité de ce nouveau lieu emblématique, qui sera lancée début 2023, complètera ainsi l'offre destinée aux acteurs créatifs du territoire.



Les Halles 1&2 accueilleront notamment l'équipe du pôle économique de la Samoa, ainsi que le projet Hyperlien, un laboratoire citoyen des cultures numériques porté par l'association PiNG. Échanger, innover, prototyper et développer, telles seront les quatre fonctions de ce nouvel espace fédérateur des réseaux créatifs du territoire.

Concrètement, cet équipement de 3 400 m² fonctionnera comme une plateforme d'idéation, de prototypage, de développement et de valorisation, au service des transitions et innovations du territoire. Il permettra d'accompagner les porteurs de projets, de matérialiser leurs idées et de les enrichir grâce à l'expérience de nouvelles rencontres facilitées par des espaces dédiés aux expositions et événements, une vaste halle de production ainsi que des salles de créativité.

Un grand hall reliera l'ensemble de ces fonctions telle une agora, associé à un ensemble d'espaces mutualisés propices aux croisements et aux synergies entre les différents occupants.



• Les acteurs du projet •

GROUPECHESSÉ

Porteur de projet du Food Hall Nantes, le Groupe Chessé a été retenu par la Samoa (Société d'Aménagement de la Métropole Ouest Atlantique) dans le cadre d'un concours dédié à la réhabilitation des anciennes halles Alstom sur l'île de Nantes.

Foncière de commerce, le Groupe Chessé accompagne les collectivités dans l'aménagement et la structuration du territoire et s'attache à entrer en résonance avec celui-ci, afin de contribuer à créer une ville plus durable, plus juste et plus généreuse.

www.groupechesse.fr



La Samoa est une société publique locale investie d'une double mission d'aménageur urbain de l'île de Nantes et de développeur économique des filières culturelles et créatives à l'échelle régionale.

Notre équipe pluridisciplinaire s'engage quotidiennement aux côtés des habitants, des acteurs économiques, des institutions

et de tous ceux qui fabriquent la ville pour concevoir, aménager, développer, activer et révéler le territoire.

Pour cela, nous interrogeons les modèles existants et expérimentons de nouvelles façons de fabriquer la ville et ses usages. Avec agilité, et dans un esprit de collaboration, nous imaginons des projets durables et innovants, au service de tous les usagers.

Un modèle de développement territorial unique, qui témoigne de notre singularité.

Plus d'info sur le projet urbain sur www.iledenantes.com



Sixième agglomération de France, la métropole nantaise fait partie depuis le 1er janvier 2015, des 15 métropoles instituées par la Loi MAPTAM. Elle figure dans le peloton de tête des villes où il fait bon vivre et travailler.

Présidée par Johanna Rolland, Nantes Métropole est une métropole nature, bouillonnante, créative, ouverte sur le monde et la première ville française élue capitale verte de l'Europe, en récompense de son engagement constant au service du développement durable.

Récemment promue capitale européenne de l'innovation, en reconnaissance de sa capacité à exploiter l'innovation pour améliorer la vie de ses citoyens, la métropole nantaise a développé une vision et une pratique de gouvernance ouverte par son dialogue permanent avec les citoyens, les associations et les experts.

Nantes Métropole entend ainsi inventer un nouveau modèle écologique, social, économique et démocratique fondé sur l'intelligence collective au bénéfice de chacune et chacun de ses 650 000 habitants. Nantes Métropole est par ailleurs très engagée dans les réseaux français et européens des grandes villes et métropoles, notamment Eurocities et France Urbaine, présidée par Johanna Rolland.



MAGMAA

FOOD HALL NANTES

OUVERTURE ÉTÉ 2022 - ÎLE DE NANTES



@magmaa_foodhall



@magmaafoodhall

