



La Cantine de Niigata, un événement gastronomique entre produits locaux et voyage au Japon



Le jumelage Nantes-Niigata

Nantes

310 000 hab,
population
assez jeune

523 km²

Ouest de la
France, le long
de la Loire et
de ses affluents

Connue pour
sa mâche, ses
produits de la
mer et de la
Loire, son
muscadet

Niigata

776 387 hab,
population
vieillissante

726 km²

Ouest du Japon,
entre les fleuves
Shinano et
Agano

Connue pour
son riz (l'un des
meilleurs au
monde), ses
produits de la
mer, son saké

Jumelage depuis 2009 autour de
la vie associative, la jeunesse, la
culture, les espaces verts



Faire converger deux approches de la gastronomie





Les étapes de mise en place du projet

- 1 Avril 2023** : mission de Nantes à Niigata, confirmation de la thématique gastronomie
- 2 Octobre 2023** : mission de Niigata à Nantes, rencontre du Voyage à Nantes
- 3 Décembre 2023** : accord sur les dates, le budget, les acteurs impliqués, le lieu
- 4 Juin 2024** : mission du chef nantais à Niigata
- 5 Été 2024** : finalisation des modalités pratiques de l'événement
- 6 Septembre 2024** : préparation et tenue de l'événement



Brochette de poisson de Loire aromatisée à la japonaise

Riz Koshihikari au gingembre

Saké (ou thé) de Niigata, verre traditionnel offert

Tartelette de tomates et de légumes japonais qui poussent à Nantes



Daisuke SATO, Chef de
Araragi



La Cantine de Niigata, un pari réussi pour le jumelage

- Un événement qui a su trouver son public
- Une grande visibilité pour le jumelage
- Une étude économique pour Niigata
- Un échange avec les lycéens en filière professionnelle



Matthieu Pérou, Chef du
Manoir de la Régate,
étoile verte Michelin



Échange entre les élèves du lycée
professionnel Louis-Antoine de
Bougainville et les deux chefs



**Merci pour votre
attention**

