



Institut Edouard Nignon

Les amis de la cuisine nantaise

Lulu Rouget

Restaurant 1 étoile Michelin 2019

avec le chef Ludovic Pouzelgues



Déjeuner Culinaro-Culturel

le jeudi 7 février 2019

avec la participation de
l'Association les Anneaux de la Mémoire'

et l'Association Guinée 44

www.institut-nignon.com

Nantes, la traite négrière et l'esclavage

Du milieu du 17^e au milieu du 19^e siècle, la France organise au moins 4220 expéditions négrières, dont une grande partie, 1714, menée par les armateurs nantais.

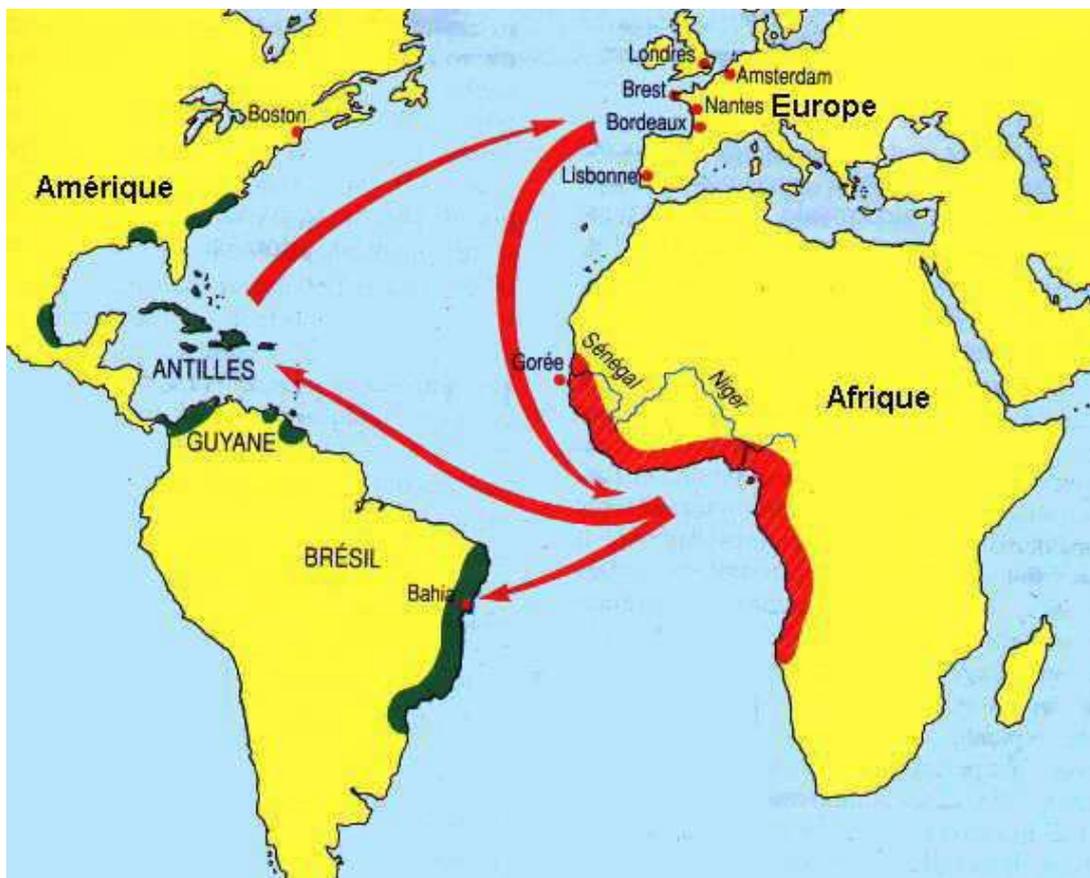


Toutefois, la place de Nantes dans le commerce négrier est paradoxale. Quand elle arme pour la première fois à la traite au 17^e siècle, Nantes a un siècle et demi de retard sur le Portugal. Et, quand elle abandonne la traite vers 1830, elle le fait bien avant d'autres ports comme Le Havre (1847), l'esclavage perdurant à Cuba jusqu'en 1886 et au Brésil jusqu'en 1888.

Nantes ne doit donc pas sa primauté à la durée de sa participation, mais à sa densité, avec l'organisation de 43 % des expéditions négrières françaises (soit environ 5 à 6 % de la traite atlantique européenne).

Au cours du 18^e siècle, une part représentant 10 à 33 % du commerce maritime au long cours nantais correspond à des armements négriers, une autre part étant consacrée à l'économie de plantation esclavagiste.

En un peu plus d'un siècle, les navires nantais auront transporté plus de 550 000 captifs noirs vers les colonies.



Déjeuner chez le chef Ludovic Pouzelgues au restaurant LuluRouget

Nous ne boudons pas notre plaisir. Ce n'est pas tous les ans qu'un restaurant nantais obtient une étoile au guide Michelin, un précieux sésame pour entrer dans la cour des grands.

Aujourd'hui, nous faisons confiance au chef Ludovic Pouzelgues pour nous faire découvrir son savoir faire.

Obtenir une étoile n'est pas toujours un cadeau. C'est aussi une nouvelle contrainte de tous les jours pour conserver cette étoile.

Nous lui souhaitons donc bon courage et toute la réussite qu'il mérite.



Né à Nantes, Ludovic Pouzelgues se forme au lycée hôtelier à Noirmoutier. Il démarre sa carrière au château de Noirieux près d'Angers, puis passe quatre années aux côtés de Jean-Yves Guého à l'Atlantide. Il part chez Trois Gros à Roanne et revient sur Nantes.

En 2012, il s'installe dans le quartier historique de Nantes. En octobre 2017, il franchit la Loire pour s'installer dans le restaurant qu'il a créé non loin des machines de l'île.

Ludovic Pouzelgues est présent dans tous les événements culinaires sur Nantes.

Le guide Michelin 2019 lui décerne une première étoile.



Guinée 44

Guinée 44 est une association de solidarité internationale, engagée en République de Guinée pour l'amélioration des conditions de vie des populations des territoires sur lesquels elle agit et pour l'autonomie des acteurs locaux, pour qu'ils prennent leur destin en mains.



Engagée en Guinée depuis près de 20 ans, elle conduit des programmes de coopération en partenariat avec des collectivités locales, des organisations de la société civile guinéennes et françaises

Elle conduit des projets prioritairement dans les domaines de :

- l'accès à l'eau et à l'assainissement
- l'agriculture et de l'alimentation,

et au regard du contexte local guinéen dans les domaines de :

- la formation et l'insertion socio-économique des jeunes sur leur territoire,
- la préservation de l'environnement et des ressources naturelles..

Pierre Demerlé, président



Institut Edouard Nignon
Secrétariat 06 30 16 62 91
www.institut-nignon.com