

Communiqué de presse - 17/01/2023

COMMERCE / ÉVÈNEMENT

« LES HALLES EN CUISINE » : UNE RECETTE RÉALISÉE EN DIRECT PAR LE CHEF JEAN BRUGIÉ (restaurant *Les Ajités*)

**JOUR ET HORAIRES**

Samedi 21 janvier  
Entre 10h et 12h

**LIEU**

Marché des Halles

**ACCÈS**

Libre, animation gratuite

*Cette animation est organisée en partenariat avec l'association des commerçants du marché des Halles et le magasin Bulthaup La Roche-sur-Yon – Cuisines André Gilbert.*

Chaque mois, la Ville de La Roche-sur-Yon propose au public de se retrouver autour d'un nouveau rendez-vous culinaire baptisé « Les Halles en cuisine ». Le concept : un samedi par mois, des chefs yonnais présentent leur savoir-faire en cuisinant en direct les produits locaux issus du marché des Halles.

**Ce samedi 21 janvier, ce sera au tour de Jean Brugié, chef du restaurant *Les Ajités*, de proposer sa recette. Au menu : maquereau à la flamme, julienne de navet à l'orange et câpres.**

**Les Ajités**

Né de la rencontre entre Théo Drapeau et Jean Brugié à l'école Ferrandi (Paris), le restaurant semi-gastronomique et bistronomique *Les Ajités* propose depuis juillet 2022 à La Roche-sur-Yon une cuisine française classique, entre terre et mer : du poisson local venu des criées des Sables d'Olonne et de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, des fruits et légumes frais et de saison et des viandes selon les envies.

**Jean Brugié**

D'origine aveyronnaise, le chef Jean Brugié a travaillé quelque temps en salle puis a trouvé sa vocation en cuisine, aux côtés de chefs de renom. Il a notamment travaillé à Courchevel au Chabichou auprès du chef Stéphane Buron, en Australie et aussi dans plusieurs restaurants étoilés pendant 9 ans.

