# Communiqué de presse - 13/03/2023

**COMMERCE / ÉVÈNEMENT** 

# « LES HALLES EN CUISINE » : UNE RECETTE RÉALISÉE EN DIRECT PAR LA **CHEFFE CÉCILE FEAT (La Cuisine Paysanne de Cécile)**

## **JOUR ET HORAIRES**

Samedi 18 mars 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 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 18 mars, ce sera au tour de Cécile Feat, cheffe culinaire et créatrice de l'entreprise vendéenne La Cuisine Paysanne de Cécile, de proposer sa recette. Au menu : échappée d'escargots vendéenne.

#### Cécile Feat

Cheffe de cuisine avec des expériences variées allant de la sandwicherie haut de gamme au restaurant gastronomique étoilé, Cécile Feat est installée depuis 2022 aux Achards. Elle transforme fruits et légumes issus de productions biologiques et locales en des conserves originales en bocaux : pickles de carottes, concombres au curry, courges au cumin, gelées de mûres ou confitures de rhubarbe, autant de variétés à retrouver sur les marchés et à l'épicerie éco-responsable "Chez Nini et Ferdi" aux Achards.

Motivée par la volonté de rendre accessible à tous le "bien manger", Cécile propose ses services de conseil et d'accompagnement aux entreprises et organismes. Elle anime également des ateliers culinaires tous publics et propose ses services de traiteur sur mesure pour des événements personnels ou professionnels.









