

Communiqué de presse - 12/09/2023

COMMERCE / ÉVÈNEMENT

**« LES HALLES EN CUISINE » : UNE RECETTE RÉALISÉE EN DIRECT PAR LES CHEFS LOÏC GINESTES ET ÉRIC MASFRAND (L'Arbre à Sucre)**

**JOUR ET HORAIRES**

Samedi 16 septembre  
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 16 septembre, les chefs pâtisseries et chocolatiers Loïc Ginestes et Éric Masfrand, créateurs de la maison L'Arbre à Sucre, proposeront leur recette de cake noisette et citron.**

**Les chefs**

Formés au lycée Notre-Dame du Roc à La Roche-sur-Yon, Loïc Ginestes et Éric Masfrand partagent une passion commune : ravir les yeux et surprendre les papilles. Ils participent tous deux à de prestigieux concours comme les meilleurs apprentis de France, les olympiades des métiers ou encore le championnat d'Europe de la pâtisserie. Leur formation terminée, ils intègrent de grandes maisons françaises et étrangères. Après des passages chez Vincent Guerlais à Nantes, Sébastien Bouillet à Lyon, Pascal Dupuy à Oslo et de nombreuses reconnaissances nationales et internationales (Champion de France 2009 et 9<sup>e</sup> mondiale de la pâtisserie), le temps est venu pour eux de proposer leurs propres créations. Ils ouvrent leur atelier-boutique L'Arbre à Sucre en 2014.

