

Communiqué de presse - 19/03/2024

COMMERCE / ÉVÈNEMENT

« LES HALLES EN CUISINE » : UNE RECETTE RÉALISÉE EN DIRECT PAR LE CHEF ÉTOILÉ NATHAN CRETNEY (restaurant *Les Reflets*)

**JOUR ET HORAIRES**

Samedi 23 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 23 mars, ce sera au tour de Nathan Cretney, chef étoilé du restaurant *Les Reflets*, de proposer sa recette. Au menu : choux à la crème mascarpone et fruits marinés au vinaigre balsamique l'effet 'mère**

**Nathan Cretney**

D'origine britannique, Nathan Cretney arrive en France en 1995 à l'âge de 10 ans. Une expérience professionnelle estivale au sein d'un camping lui donne envie de découvrir le métier de cuisinier et de s'inscrire dans une école hôtelière. Un bac technologique à la Roche-sur-Yon et un BTS confirment son envie d'évoluer dans l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration. Une saison au Brésil et une année à Miami lui donnent le goût du voyage et développent sa soif d'enrichir sa culture gastronomique. De retour en France, ces différentes expériences professionnelles le font progresser en cuisine et en pâtisserie. Dans le Médoc, Philippe Raoux lui accorde sa confiance en le nommant chef de son restaurant "Le Wy". En Vendée, dans un château 4 étoiles référencé "Les Collectionneurs", il développe ses compétences managériales et logistiques à travers son poste de chef. Cette expérience lui apportera des référencements dans les guides Michelin et Gault & Millau. Pour développer et accroître ses compétences, Nathan Cretney participe au Championnat de France de Desserts en 2012 et au concours de la Toque d'or de la pâtisserie en 2013.

La suite logique était pour lui la création de son propre restaurant. En mars 2018, il ouvre, avec sa compagne, le restaurant *Les Reflets*. Harmonie de la cuisine et ambiance conviviale sont mises à l'honneur au sein de l'établissement. Le Gault & Millau attribue au chef et à sa compagne le trophée de Jeune Talent 2019. La même année, il remporte également la première place de la catégorie « cuisinier » au Concours National des Meilleurs Artisans de France organisé par RMC et Eric Brunet. En 2020, le Guide Michelin attribue au restaurant *Les Reflets* le label « Bib Gourmand », qui récompense les restaurants qui inscrivent à leurs menus générosité et excellent rapport qualité-prix.

En 2023, l'établissement se voit décerner une première étoile par le Guide Michelin, distinction qu'il conserve cette année.

