

## Communiqué de presse - 06/12/2022

### COMMERCE / ÉVÈNEMENT

# « LES HALLES EN CUISINE » : EN DÉCEMBRE, DEUX RECETTES RÉALISÉES EN DIRECT DU MARCHÉ DES HALLES

#### JOUR ET HORAIRES

##### **Samedi 10 décembre (10h-12h)** **Carpaccio exotique de Saint-Jacques**

Atelier animé par Olivier Burban avec les chefs Jean-Yves Le Marec, Jérôme Guicheteau et Virginie Legrand.

*En présence de Frédérique Pépin, adjointe au maire déléguée au commerce et à l'artisanat.*

##### **Samedi 17 décembre (10h-12h)** **Saint-Jacques rôties**

Avec le chef Olivier Burban.

*En présence d'Alexandra Gaboriau, maire de Thorigny et d'Angélique Pasquereau, maire déléguée des Clouzeaux*

#### LIEU

Marché des Halles

#### ACCÈS

Libre, animation gratuite

**Cette animation est organisée en partenariat avec 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 : des chefs yonnais présentent leur savoir-faire en cuisinant en direct les produits locaux issus du marché des Halles.

**En ce mois de décembre, deux rendez-vous « spécial Noël » sont proposés au public le samedi 10 et le samedi 17 décembre. Plusieurs chefs seront présents pour proposer leurs versions de plats de saison : un carpaccio exotique de Saint-Jacques et des Saint-Jacques rôties.**

#### Les chefs invités

##### ▪ **Samedi 10 décembre**

*En présence de Frédérique Pépin, adjointe au maire déléguée au commerce et à l'artisanat.*

##### **Jérôme GUICHETEAU**

Après avoir fait ses classes aux restaurants *La Marée* à Paris, *Le Majestic* à Cannes ou encore *Fleurs de Thym* aux Sables d'Olonne, Jérôme Guicheteau est devenu chef exécutif du restaurant *Le Karo* où il exerce depuis 10 ans.

##### **Jean-Yves LE MAREC**

Expert dans la restauration gastronomique, traditionnelle et collective, Jean-Yves Le Marec a exercé différents postes clés avec des fonctions de management, de gestion et commerciales. Fort de cette légitimité technique dans les métiers de la cuisine, il apporte aujourd'hui son expertise du monde de l'entreprise et des valeurs de l'économie sociale et solidaire qu'il transmet et partage en tant que coordinateur en région de *La Tablee des Chefs*.

##### **Virginie LEGRAND**

Quarantenaire épicurienne, Virginie Legrand est passionnée de gastronomie depuis 15 ans avec une furieuse addiction pour les défis. Auparavant professeure de lettre, elle exerce le métier de cheffe à domicile depuis 2013 sans avoir franchi les portes des grandes maisons étoilées, ni des écoles de cuisine. Son parcours atypique mais tout aussi enrichissant lui permet de proposer une cuisine décomplexée, gourmande et à la portée de tous ceux qui aiment cuisiner et se régaler à domicile.

##### ▪ **Samedi 17 décembre**

*En présence d'Alexandra Gaboriau, maire de Thorigny et d'Angélique Pasquereau, maire déléguée des Clouzeaux.*

##### **Olivier BURBAN**

Olivier Burban est maître cuisinier, formateur culinaire, démonstrateur pour salon professionnel, créateur de recettes et organisateurs d'événements culinaires pour l'agence *Events Cook*.

*Events Cook* a été créée pour répondre à tout type d'événement culinaire de qualité et sur un lieu défini. Basée en Vendée (Les Sables d'Olonne), *Events Cook* se déplace dans toute la France pour proposer des prestations culinaires sur-mesure.

