

5 JANVIER 2022

Restaurant
les Reflets
La Roche sur Yon

RENCONTRE AVEC LE CHEF
NATHAN CRETNEY

Compte rendu du groupe cuisine St Michel Mont Mercure

Le restaurant "Les reflets" est tenu par le chef Nathan Cretney et son épouse.

Fondé en 2018, cet établissement est le fruit d'un travail important sur un concept : le choix de proposer une carte unique, en 4 ou 6 plats.

Ouvert 5 jours par semaine, il propose 2 types d'offres :

- 1 pour le midi avec un repas plus simple pour une quinzaine d'euro, capable d'intéresser la population d'actifs cherchant un repas qualitatif et rapide pendant leur pause du midi.

Les services du soir sont quant à eux plus onéreux:

- 1 menu en 4 services pour 50€,
- 1 menu en 6 services pour 59€.
- les clients peuvent prendre des formules accord met et vin : 19€ pour 3 verres ou 25€ pour 4.

Ce restaurant a obtenu un BIB Gourmand Michelin pour son concept innovant, son service d'une rare qualité, et le savoir-faire du chef, grand passionné, qui a fait toute sa carrière dans des restaurants gastronomiques. (Certification des reflets, voir document 1).

Ce qui nous a étonné dans ce restaurant : sa taille. Il peut accueillir un maximum de 23 personnes en simultané.

Un restaurant victime de son succès ? On peut se poser la question. Le chef Cretney nous a notamment rapporté que du fait de la petite taille de son établissement, le carnet de réservation avait un délai allant jusqu'à 6 mois. Pour éviter cet écueil, lui et son épouse ont mis en place une newsletter. Les clients s'y abonnent par internet, et chaque mois est délivré un jour ou les gens peuvent prendre leur réservation (attention à ne pas loucher le coche cependant). Cela permet de réduire à un mois la liste d'attente car «je ne souhaite pas qu'un simple diner dans un restaurant demande autant d'attente qu'un rendez-vous chez un spécialiste médical» - Nathan CRETNEY.

Le concept du chef Cretney est de créer un établissement où tous les produits sont très travaillés, le service, assuré par son épouse est très soigneux.

Chaque plat est présenté en accord avec des vins de qualité.

Egalement, un logiciel est utilisé pour enregistrer les goûts et choix des clients des Reflets. S'ils choisissent plus tard de revenir, ce fichage permet de proposer des mets et des vins nouveaux pour que l'expérience soit toujours renouvelée.

Enfin, le client a possibilité de choisir une table directement dans la cuisine, afin de pouvoir discuter avec le chef et le voir au plus près pendant le service. C'est la marque de fabrique des reflets : un restaurant intime, familiale et conviviale, animé par un chef talentueux et son épouse qui est l'hôte du lieu.

