



La cheffe NINA MÉTAYER ouvrira, demain, une nouvelle boulangerie-pâtisserie, “Chez Nina”, à Rivedoux-Plage, à l’entrée de l’île de Ré.

« J'aime autant l'île de Ré l'hiver que l'été. Depuis que je suis née, et aujourd'hui avec mes enfants, j'y vais souvent aussi bien pour une balade dans la journée que quelques jours chez des amis. Cela me tenait à cœur d'ancrer « Chez Nina », boulangerie-pâtisserie conviviale, dans le tissu des commerces de proximité de l'île de Ré qui ouvrent toute l'année.



Cette nouvelle adresse est aussi la première dans laquelle je propose un espace, entre café et salon de thé, qui invite à prendre le temps dès le premier café-croissant du matin, à l'heure du déjeuner, l'après-midi au goûter comme en fin de journée, juste avant de repartir avec une baguette et un gâteau à partager pour le dîner.» - Nina Métyer



Nina Métayer est **une des figures emblématiques de la pâtisserie française contemporaine**. Distinguée Pâtissière Mondiale en 2023 et Meilleure cheffe pâtissière du monde en 2024, **elle officie avec ses équipes à Paris et La Rochelle comme à l'international**. Aujourd'hui, dans la continuité de ses boutiques rochelaises, **elle franchit le pont pour ouvrir à l'année, une toute nouvelle boulangerie-pâtisserie à Rivedoux-Plage, porte d'entrée de l'île de Ré**.



Bienvenue “Chez Nina” !

Pour Nina, fille de La Rochelle, **l’Île de Ré est le prolongement naturel de la ville qui l’a vue grandir**. Depuis toujours, la traversée du pont est un rituel qui la mène tout droit vers les week-ends en famille, les souvenirs d’enfance, la liberté de l’adolescence, les escapades à vélo entre amis, les grandes balades sur la plage en hiver et les pique-niques gourmands face à l’océan.

« Je me souviens de notre grande voiture rouge façon van dans laquelle nous pouvions partir avec les copines et transporter les bicyclettes, les couleurs de la mer selon les saisons et la promesse de beaux moments partagés entre les marais salants, la maison des amis, les grandes tablées et la crêperie du dimanche soir, dernière escale avant de rentrer. »

Entre rêve d’enfant et mémoire insulaire, **Nina a imaginé cette authentique boulangerie-pâtisserie comme sa maison : un lieu ouvert, dans l’esprit du café du village qui rythme le quotidien des premiers beaux-jours aux retrouvailles des fêtes de fin d’année**. Quand on pose le pied sur l’île, c’est une première étape qui donne envie d’arriver tôt, de prendre le temps, et au retour, de s’attarder.



**Une maison ouverte,
une adresse gourmande**

Le **savoir-faire boulanger** et le geste précis de l'**artisan pâtissier** convoquent un rituel qui s'apprécie à toute heure, sur place comme à emporter, des produits les plus simples aux créations pâtisseries du moment.



Les **viennoiseries**, l'odeur du pain qui sort du four, les propositions salées pour la pause déjeuner, la douceur réconfortante du goûter, le gâteau du dimanche, le dessert que l'on vient chercher avant le dîner, les pâtisseries qui subliment les petits événements... « **Chez Nina** » **éveille les sens et invite au partage.**

Les fruits de saison, la fleur de sel qu'elle utilise depuis toujours, des notes iodées et végétales : le territoire est source d'inspiration.

Un cadre chaleureux, ouvert sur le village

Pour recevoir les voisins, les vacanciers et les cyclistes en balade, Nina a créé un espace accueillant autour de matériaux naturels, de fleurs et de couleurs douces pour sublimer la lumière. Cette simplicité sans artifice résonne avec la respiration que l'on vient chercher en passant le pont quelle que soit la saison. Quelques tables en terrasse s'inscrivent dans le paysage de cette maison ouverte sur la vie du village et qui semble être là depuis toujours.

- Chez Nina : boulangerie-pâtisserie
- Adresse : 190 rue Jules Ferry, 17 940 Rivedoux-Plage
- Ouvert toute l'année
- Offre : petit-déjeuner, boulangerie et viennoiserie, pâtisseries, créations salées

- Sur place : salle intérieure climatisée et terrasse extérieure

- À emporter : oui