



MEYRALS

La renaissance d'une auberge de village



L'équipe de l'Auberge vous attend (crédit photo A. Guinard)

Après plusieurs années de fermeture, l'Auberge de Meyrals a enfin rouvert ses portes aux gourmands ce vendredi 22 mars. Amis et convives s'étaient donné rendez-vous pour fêter comme il se doit cette seconde vie d'une auberge de village.

Des travaux réalisés pendant l'année 2018 ont permis de remettre le restaurant (il était à l'abandon) en état et aux normes. L'espace a été revu et repensé pour créer un restaurant accessible, chaleureux et inspiré : un écrin idéal pour la cuisine créative et savoureuse du chef Laurent Nazzari. Celui-ci, passionné depuis toujours par la cuisine, a d'abord décroché un CAP et, après son BP cuisine, il devient le plus jeune chef de sa région à 22 ans à peine. Son apprentissage n'était cependant pas terminé : il explore ensuite différents styles de cuisine au fil des rencontres, occasions et périodes de sa vie. Il exerce dans des lieux très variés et fait également un passage formateur dans le monde de la « cru.sine ». Il

a publié plusieurs ouvrages chez l'éditeur associatif Smile Book Edition : *Cru.sine créative, gaspachos & soupes froides, Des jus & de l'amour* ou encore *Cru.sine & Spiruline*. Après un passage aux États-Unis, Laurent est revenu en France où il a l'occasion de concrétiser un projet longtemps rêvé : ouvrir un restaurant. Quant à son épouse Pénélope, elle s'investit avec lui en coulisses et met ses compétences au service de l'auberge, tout en menant plusieurs activités en parallèle. Tous les produits proposés par l'Auberge sont préparés maison. La carte fait la part belle aux produits bio et aux producteurs locaux, « *Nous essayons de connaître au maximum la provenance des produits et l'engagement des producteurs et intermédiaires, pour avoir une démarche cohérente et globale* », précise Laurent. Le restaurateur travaille également à composter les biodéchets de l'Auberge, à valoriser tout ce qui peut l'être et à être attentif à l'origine et à

l'éthique des produits bruts, au-delà du simple goût. Cet engagement porte ses fruits. L'Auberge de Meyrals vient de rejoindre le réseau « Tables et auberges de France », catégorie Bistrot gourmand, et figurera dans le Petit Futé 2019 édition Dordogne. Dans l'avenir, Laurent souhaite décrocher le titre prestigieux de « Maître restaurateur ».

UN RESTAURANT QUI S'ADAPTE À SES CONVIVES

« *Notre ambition première est de créer un lieu de rencontre, à l'écoute, ouvert à tous* », explique Laurent. « *Nous souhaitons que tout le monde puisse se retrouver autour d'une table et discuter au-delà des clivages* ».

La carte du restaurant propose ainsi des plats variés, adaptés aux différents goûts et choix de vie : omnivores, végétariens et écolos s'y retrouvent tous. L'équipe est par ailleurs à l'écoute de toutes les demandes de personnalisation, pour adapter les plats aux intolérances, régimes spéciaux et allergies. Laurent et Pénélope ont plusieurs projets pour l'avenir : élargir leur offre en proposant des paniers repas et des conserves maisons, transmettre et former via des ateliers thématiques, des conférences et des rencontres, ou encore ouvrir le restaurant à l'année. L'Auberge de Meyrals est ouverte de mars à novembre, elle accueille les convives du mercredi soir au dimanche midi. Site web : <http://www.auberge-meyrals.com>

P. P.