

Ouverture du restaurant L'Auberge de Meyrals, un nouvel écrin en Périgord Noir

Après plusieurs années de fermeture, [L'Auberge de Meyrals](#) rouvre enfin ses portes aux gourmands.

Des travaux réalisés pendant l'année 2018 ont permis de remettre le restaurant 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.



La renaissance d'une auberge de village

L'Auberge de Meyrals, située dans ce charmant village de Dordogne qu'est Meyrals (24), offre une carte variée qui met à l'honneur les végétaux, les produits locaux et biologiques, et les saveurs des terroirs. Des plats végétariens, vegans et sans gluten sont également proposés, pour pouvoir régaler le plus grand nombre.

Le restaurant est ouvert de mars à novembre ; il accueille les convives du mercredi soir au dimanche midi. De mi-juin à fin septembre, les horaires s'étendent, et le restaurant est ouvert le dimanche soir.

Nous avons souhaité créer un lieu chaleureux et familial, un espace de rencontres et d'échanges, dans un esprit de découvertes, de joie et d'ouverture.

Laurent et Pénélope Nazzari



Aux origines de l'Auberge de Meyrals

Après quelques années passées à l'étranger, Laurent et Pénélope Nazzari emménagent en Dordogne en 2017, suite à un coup de cœur pour la région et ses vallées. L'auberge du village, à l'abandon, était à vendre : une véritable aubaine pour Laurent, qui a le projet d'ouvrir un restaurant depuis des années, sans jamais oser franchir le pas.

L'occasion étant trop belle, le couple investit "sans avoir trop le temps de réfléchir", et profite de cette occasion unique de se lancer dans un projet personnel passionnant et de participer activement à la vie locale.

Pénélope, qui connaît la passion de Laurent, décide de le suivre dans cette aventure : "pour nous, c'était une nouvelle occasion d'expérimenter, d'apprendre, et de créer quelque chose de joyeux et potentiellement utile", raconte Laurent.



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 le restaurateur. "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.

Une philosophie respectueuse de l'environnement

Tous les produits proposés par l'Auberge sont préparés maison. La carte fait la part belle aux produits bio et aux producteurs locaux, comme le montre la [charte du restaurant](#). "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".



HORAIRES

L'AUBERGE VOUS ACCUEILLERA
CETTE ANNÉE DE MARS À NOVEMBRE
(ET PLUS SI AFFINITÉS)



NOS HORAIRES DE MARS À MI-JUIN

Lundi : Fermé
Mardi : Fermé
Mercredi : 19h-21h30
Jeudi : 10h-14h / 19h-21h30
Vendredi : 10h-14h / 19h-21h30
Samedi : 10h-14h / 19h-21h30
Dimanche : 10h-14h



...De mi-juin à fin septembre, nos horaires s'élargiront un peu pour chaque service, et nous serons ouverts le dimanche soir!

Réservations au 05 53 30 12 06 ou www.auberge-meyrals.com/reservation

www.auberge-meyrals.com

LE BOURG 24220 MEYRALS 05 53 30 12 06
facebook.com/aubergedemeyrals
instagram.com/aubergedemeyrals

À propos des restaurateurs

Laurent Nazzari : le chef

Passionné depuis toujours par la cuisine, Laurent décroche son 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 "crusine". Il n'hésite pas non plus à prendre du recul pour découvrir l'écoconstruction, les écovillages et le maraîchage. Ce qui ne le quitte jamais, c'est l'envie de partager, transformer, former, et communiquer autour de cette passion.

Il partage ainsi son parcours culinaire personnel depuis 2014 sur son blog [Fresh and Frenchy](#), et publie 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, où sa fille est née en 2015, Laurent revient en France et s'installe en Dordogne, où il a l'occasion de concrétiser un projet longtemps rêvé : ouvrir un restaurant.

Pénélope Nazzari : dans les coulisses

Pénélope, l'épouse de Laurent, s'investit avec lui en coulisses. Diplômée en communication visuelle, elle a été graphiste puis documentaliste, avec options voyages et autodidacte.

Pénélope met ses compétences au service de l'auberge, tout en menant plusieurs activités en parallèle.

Pour en savoir plus

Site web : <http://www.auberge-meyrals.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/aubergedemeyrals/>

Instagram : <https://www.instagram.com/aubergedemeyrals/>

Contact presse

Laurent Nazzari

E-mail : contact@auberge-meyrals.com

Tél. : 06 76 42 33 70