

# Mérignac

# 64 | JANVIER 2015 - MAGAZINE MENSUEL

## MAGAZINE

► p.9 DOSSIER  
Rythmes scolaires :  
des Mérignacais  
dans le bureau  
du Maire



page 16

► CULTURE  
Programme



page 27

► CONNAÎTRE  
Najat reçoit  
"comme  
à la maison"

# V Najat reçoit "comme à la maison"

Pétillante, vive, des idées plein la tête... Najat Debreu, a imaginé un concept de restauration original. Elle reçoit chez elle entre Mondésir et Saint-Augustin, sur réservation et concocte tous les plats qu'elle sert à table. Cette Mérignacaise de 46 ans a su faire de sa passion pour la cuisine, son métier. Une reconversion réussie.



## Son quartier

*J'habite rue Maginot, dans le quartier la Glacière. J'y ai fait construire ma maison en 2001. C'est vraiment un endroit que j'adore, un village dans la ville.*

## Sa spécialité

*Le carré VIP. Un gâteau au chocolat monté sur une base de speculoos avec une compotée de fruits secs (pruneaux et abricots infusés), le tout recouvert d'une mousse au chocolat puis d'un glaçage.*

## Le coup de pouce

*Un article est paru dans Sud-Ouest au lancement de mon activité. Tout le monde m'a félicitée. J'apparais aussi dans l'application de l'office de tourisme numérique de Mérignac, [www.merignac-capitale-aeronautique.com](http://www.merignac-capitale-aeronautique.com)*

**M**ais avant d'en arriver là, Najat Debreu a connu quelques moments de doute. Ancienne assistante de direction, licenciée économique de son entreprise de BTP en 2010, elle a tout de suite eu envie de se reconverter, sans savoir exactement ce qu'elle voulait faire. Passionnée par la gastronomie, cette mère de famille multiplie les rencontres avec des professionnels avant de se décider. « *Je voulais suivre une formation, mais je ne me voyais pas faire un CAP et repartir pour une ou plusieurs années d'études. J'ai donc opté pour la formation à la cuisine nomade qui dure cinq mois et a été lancée par le chef Thierry Marx.* » Cinq mois pour apprendre les bases de la cuisine et de la pâtisserie, mais aussi de l'hygiène et des règles de sécurité alimentaire, indispensables lorsqu'on veut monter un commerce de bouche.

## Aiguillée par les services de la ville

« *Au départ, j'avais le projet de proposer des bagels dans un food-truck, se souvient Najat Debreu. Mais, j'ai compris qu'il était difficile de trouver des emplacements et j'ai décidé de m'orienter vers une table d'hôtes revisitée.* » Quelques mois plus tard, le temps de trouver un financement et de se voir délivrer son permis d'exploitation, elle recevait ses premiers clients. « *Les démarches administratives ne m'ont pas paru trop lourdes car j'ai bénéficié d'un excellent accueil auprès des services de la ville, pour obtenir ma licence de restaurateur notamment* » souligne-t-elle.

## Mini pastilla et pavlova

Najat Debreu séduit la clientèle de proximité. Depuis le démarrage, la bouche-à-oreille a fonctionné et le planning de la cuisinière affiche complet. Dans son

salon, les convives - jusqu'à une douzaine - prennent place autour d'une grande table pour des moments en famille ou entre amis. Au menu, une cuisine cosmopolite issue de la double culture de Najat, française et marocaine. Une mini pastilla au poulet en entrée et un pavlova au dessert... what else ?

## EN SAVOIR +

[www.lesdinersdenajat.com](http://www.lesdinersdenajat.com)

