

Le Nat Bistro'Crêpe au trophée des brunchs



Ce mercredi 17 novembre aura lieu, à Paris, la finale du 4e trophée du petit-déjeuner gourmand. Dans la catégorie "Petit-déjeuner gastronomique brunch", on retrouve en lice un restaurant villeneuvois, le "Nat Bistro'Crêpe". La cheffe Mélodie Todorovitch va donc se confronter à un jury de professionnels, en venant présenter son menu pour deux personnes, dont le coût matière n'excède pas 24 €, et pour lequel la tartine est une figure imposée.

Contactée en juin par [Tables](#) et [Auberges de France](#) pour participer au concours, l'équipe du restaurant y a vu une belle opportunité de se faire connaître et un challenge à relever. Sélectionné durant l'été pour la finale, le cahier des charges imposé par le concours a été très strict : présenter un dossier avec un menu qui sera exécuté devant le jury si retenu et établir une fiche technique précise du projet, photos à l'appui. C'est donc sur les aspects techniques, culinaires et l'art de la table que seront jugés les candidats en direct le 17 novembre.

C'est uniquement à base de produits frais, locaux et de saison que Mélodie a travaillé son menu. Au cours de cette épreuve de 2 h 30 incluant la préparation ainsi que le dressage, Mélodie sera accompagnée de David Jaillon, déjà propriétaire du restaurant villeneuvois La Chapelle, avec sa femme Nathalie et à l'origine du Nat Bistro'Crêpe, qui ouvrira ses portes le 1er décembre dans la galerie commerçante d'Intermarché.

Les résultats du concours seront connus dans la journée même.

Correspondant Midi Libre : 06 60 21 56 83

[Visualiser l'article](#)

