

Naïm NACEUR : Pour le bonheur de ses hôtes !



Toujours positif avec son sourire communicatif, Naïm resplendit au cœur de la salle. C'est un homme heureux de vivre son métier. Le sens du service client coule dans ses veines, avec cette joie immense de faire le bonheur de ses hôtes. Au Petit Marguery, adresse emblématique des bistrots parisiens, il apporte ses conseils avisés aux amoureux de la cuisine française traditionnelle et généreuse.

Natif de Hanovre en Allemagne, Naïm a fait ses études hôtelières à Berlin. Il grandit dans l'ex Allemagne de l'est où il effectue ses débuts chez des restaurateurs amoureux de la cuisine de Gibier. Il évolue dans de nombreux restaurants de la région, veillant toujours à la qualité du service.

Arrivé en France en 2006, il tombe amoureux du pays au sens propre comme figuré, faisant connaissance avec celle qui deviendra son épouse. Il pose ses valises à Ferrières-en-Brie en Seine-et-Marne, où il apporte ses compétences au restaurant "Du côté de chez Jean", jusqu'au moment où le propriétaire décide de céder son établissement. Il poursuit alors l'aventure bistronomique au service du restaurant "Le Gourmet", au cœur de la commune de Saint Maur des Fossés, dans le quartier d'Adamville, à proximité des bords de Marne. Il découvre là une cuisine raffinée, savoureuse et inventive, alliant tradition et modernité. Il passera 7 ans au cœur de l'établissement.

En 2017, il croise Pascal MOUSSET qui lui propose de rejoindre l'équipe du Petit Marguery. Il y découvre une cuisine raffinée redonnant ses lettres de noblesse aux recettes de nos arrière-grand-mères. La clientèle du Petit Marguery est variée : Des amoureux de la cuisine faite maison valorisant la tradition, des touristes de passage qui se délectent de la cuisine Française et des habitués du quartier qui ont fait de ce lieu leur salle à manger préférée. Au cœur de cet environnement, Naïm est dans son élément ! Comme il aime le dire *"Pour moi les clients sont des amis à qui on souhaite faire passer le meilleur des moments. Quand vous aimez vos clients, ils vous le rendent et la relation devient joyeuse et pleine de bienveillance."* précise-t-il. Il veille à apporter le meilleur des conseils des accords entre mets et vins, pour que les saveurs soient sublimes. Nous vous invitons à croiser le sourire ravageur de Naïm qui ensoleillera vos journées parisiennes.