

TABLE

penja

Par Pierre Siewe

**Pierre Siewe et Junior Nadjé : un
dîner en quatre mains pour
sublimer la gastronomie africaine**



Le samedi 12 avril 2025, le chef Pierre Siewe, à la tête du restaurant Table Penja, invite le talentueux Junior Nadjé en cuisine, pour un dîner inédit en quatre mains en 6 temps à 95€ par personne.

JP

Un voyage culinaire en **six temps**

Sous les mains expertes de **Pierre Siewe** et **Junior Nadjé**, le dîner se déploiera en six actes savamment orchestrés : deux entrées, un plat de poisson, un plat de viande, et deux desserts, le tout au prix de 95€ par personne. Un menu alliant **créativité et tradition** qui mettra en lumière l'authenticité des saveurs africaines, sublimées par des **épices rares** et des produits d'exception. Un moment de pure alchimie culinaire, où chaque plat raconte l'histoire de l'Afrique, entre héritage et modernité.



Une collaboration née de la passion

L'histoire de ce dîner est née d'une rencontre improbable. **Junior Nadjé**, séduit par l'univers de Table Penja après une soirée passée autour d'une table, a souhaité unir ses forces à celles de Pierre. Ensemble, ils ont imaginé un dîner qui repousse les frontières de la **cuisine africaine** traditionnelle, offrant à leurs convives une **expérience sensorielle** inédite. Une fusion parfaite de leurs talents respectifs, pour un hommage vibrant à leurs **racines communes**.

Pierre Siewe

Pierre Siewe a ouvert *Table Penja* en octobre dernier. Après avoir été le chef du *Garde-Temps* pendant plusieurs années, il a voulu ouvrir une nouvelle adresse où il pourrait pleinement exprimer sa double identité. Chez *Table Penja*, il propose une cuisine métissée, entre ses racines africaines et son savoir-faire culinaire français. Aujourd'hui, il est heureux de faire découvrir des produits et des saveurs inédites à ses convives.

Junior Nadje

Junior Nadje, est un chef moderne qui oscille entre les cuisines de restaurants étoilés, les dîners privés et les voyages, qui l'inspirent profondément. Il a fait ses armes dans des restaurants étoilés à Paris, Monaco, Londres et Dubaï. Passionné par la fusion des cultures et des saveurs, il allie cuisine moderne et influences africaines, créant des plats innovants et raffinés. Après des expériences au Blue Bay (2 étoiles Michelin) et à La Chèvre d'Or (2 étoiles), il a renforcé ses compétences à STAY, restaurant 2 étoiles à Dubaï. En 2019, il ouvre Rue Royale et participe à des événements prestigieux et à des festivals culinaires. Sa curiosité pour les autres et son désir de partager, l'ont poussé à s'investir dans des projets caritatifs. Junior incarne une cuisine contemporaine où l'art culinaire rencontre la culture, avec une vision novatrice qui respecte les traditions.





TABLE

penja

Par Pierre Siewe



INFORMATIONS PRATIQUES

Date : 12 avril 2025

Lieu : Table Penja, Paris - 2 rue Sédillot 75007

Menu en 6 temps - 95€ par personne

Réservations : <https://tablepenja.paris/pages/reserver>

Pour en savoir plus sur Table Penja - cliquez [ICI](#)

MARDI-SAMEDI

MIDI & SOIR

2, RUE SÉDILLOT 75007, PARIS



JP

AGENCE

14
SEPTEMBRE

