LA NOUVELLE EXPERIENCE DE GASTRONOMIE DU CHEF GRÉGORY COHEN QUI ANIME LE GRAND PARIS

onePlace, imaginé et développé par **le Chef Grégory Cohen,**
est un concept inédit et audacieux, alliant food market gastronomique et incubateur food.
Ce tout nouveau lieu a ouvert ses portes début septembre **au cœur du Parc Icade Paris Orly-Rungis**, aux portes de Paris. Véritable temple de la gastronomie, cet espace unique réunit cinq concepts de restaurants thématiques et une table du chef, sur plus de 1 650 m², accessible à tous.
Chaque restaurant a été développé avec l'objectif de devenir une marque indépendante, au-delà des murs du food market.

LE « FAIT MAISON » COMME LEITMOTIV DE CETTE EXPERIENCE CULINAIRE COSMOPOLITE

Véritable laboratoire culinaire, **onePlace** propose un voyage gastronomique à travers le monde et les tendances, avec des spécialités inspirées des delicatessens new-yorkais, de la cuisine méditerranéenne, en passant par des saveurs italiennes, asiatiques et une offre healthy végétarienne. Ce projet novateur incarne parfaitement l'esprit avant-gardiste de Grégory Cohen, tout en réaffirmant son engagement pour une alimentation saine, responsable et accessible à tous. Un seul mot d'ordre : le fait maison !

L'ensemble des plats sont préparés maison par le chef et ses équipes : les pains les sauces, en passant par la fumaison des viandes et des poissons. Ce souci du détail garantit une qualité exceptionnelle, tout en apportant une touche gastronomique à chaque plat. Le chef veille également à offrir le meilleur rapport qualité/prix, rendant cette cuisine artisanale accessible à tous les budgets.

UN LIEU, PLUSIEURS UNIVERS

Grâce à ses 1 650 m2 sur deux niveaux, le food market propose près de **300 places assises ouvert au public** mais également entièrement privatisable.
Il abrite à l'étage un lounge privé, ainsi qu'une table gastronomique de 22 couverts - Temporalité, orchestrée par Grégory Cohen lui-même. Le rez-de-chaussée réunit les cinq concepts de restauration avec une immersion dans des univers bien marqués :

Shmatz DELICATESSEN

Pour plonger dans l'ambiance des Delicatessen new-yorkais avec une offre de burgers, bagels et pastrami.

Yalah

Une cuisine ensoleillée aux saveurs méditera-néennes, avec ses falafels, houmous et pitas.

Mademoiselle Chang

Un voyage en Asie entre nems, wontons et où chacun peut composer sa soupe avec un choix varié de bouillons, nouilles et toppings.

Lily and the Moon

Lily and the Moon :
une offre saine et végétarienne, idéale pour les amateurs de cuisine healthy.

Bella Gigi

Un hommage à la dolce vita italienne, avec des pizzas artisanales à composer soi-même, une recette de pâtes différente chaque jour et des antipasti.

UNE LOCALISATION STRATEGIQUE A RUNGIS, AU CŒUR DU VAL-DE-MARNE

onePlace se situe à Rungis, au cœur du Parc Icade Paris Orly-Rungis, qui abrite 200 entreprises et près de 14 000 salariés, à proximité immédiate de l'aéroport d'Orly, du célèbre MIN et du centre-ville, accessible via la ligne 14, le RER C et le tram, et offrant un parking privé de plus de 45 places. Peuplée par plus de 5 000 habitants, la ville accueille de nombreux projets d'envergure, dont la future Cité de la Gastronomie. Cette position privilégiée fait de onePlace un véritable hub culinaire, conçu pour répondre aux attentes des Franciliens en quête d'une expérience gastronomique unique près de chez eux. Il s'impose ainsi comme un acteur clé du dynamisme local, renforçant l'attractivité et le développement économique de Rungis et ses environs.

LE PREMIER INCUBATEUR FOOD

L'un des aspects les plus novateurs et audacieux de onePlace est son rôle d'incubateur food, une première dans le secteur de la restauration. Ce concept inédit permet de tester, ajuster et affiner chaque projet culinaire dans un environnement réel. Bien plus qu'un food market, **cet espace est conçu comme un véritable laboratoire d'idées dédié à l'expérimentation et au développement de concepts culinaires**. L'ambition est claire : permettre à chaque restaurant de devenir une marque indépendante, prête à s'étendre bien au-delà des murs de onePlace. Les cinq concepts de restauration proposés au sein de onePlace sont autant de prototypes vivants, où les recettes, les méthodes de service, et même les interactions avec les clients sont analysées et optimisées en continu, pour répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante en matière de qualité, de transparence, et de durabilité.

Informations pratiques
onePlace
2, Place de l'Équerre
94150 Rungis
Ouvert du lundi au vendredi de 08h00 à 19h00
Privatisations disponibles 7J/7, de jour comme de nuit

À propos de Grégory Cohen
Chef cuisinier, entrepreneur, animateur télé et chroniqueur radio sur France Inter, auteur de plusieurs ouvrages à succès, Grégory Cohen s'est fait un nom dans le monde de la gastronomie grâce à sa créativité et à son engagement. Défenseur d'une cuisine responsable et durable, il s'attache à promouvoir le "mieux manger" en particulier dans les hôpitaux et à l'école. Parrain de la Semaine du Goût et ambassadeur de plusieurs associations, il incarne dans ses actions cette approche humaniste de la cuisine.

,
42 29
3 03