

"Temporalité " la table éphémère de Grégory Cohen



En prélude de l'ouverture du « Père Joseph de Grégory Cohen » en mars 2022, invite le public à vivre une expérience culinaire inédite, nommée « Temporalité », du 20 au 11 décembre. Cette table éphémère se tiendra dans la Bibliothèque musicale La Grange-Fleuret, un lieu à l'empreinte musicale dédié à l'art culinaire le temps d'un concerto.

Pour favoriser les échanges, la communication et les rencontres, le Chef Grégory Cohen a souhaité limiter le service du dîner et du déjeuner à 20 couverts. Le chef profite de ce moment intimiste pour cuisiner dans le même espace que ses convives, les produits de petits producteurs d'exception, majoritairement franciliens, avec le plus large panel de techniques de cuisson.

Cette table expérimentera la temporalité dans la cuisine, le séquençier des saveurs pour mettre en exergue l'excellence des produits français. Le menu autour de la Temporalité se déclinera en 4 temps pour le déjeuner et en 7 temps pour le dîner. Cette formule unique intègre les boissons pour que le chef puisse aussi faire découvrir à ses invités les producteurs et viticulteurs qu'il aime.

Le maître mot de « Temporalité » est le partage, une notion qui appelle à la convivialité. Un message propre à la restauration événementielle que développe le 4ème pôle du groupe et que véhicule le Chef Grégory Cohen au quotidien. La table éphémère repose sur le concept fort et disruptif :

« Lieux à vivre à tout moment de la journée et pour tous les moments de la vie. »

Ouverte au grand public, il est possible de réserver une table dès maintenant sur latabledegregory.fr.

Chef talentueux et médiatique, Gregory Cohen décide de quitter l'univers du marketing après 15 ans de carrière à l'international pour se consacrer à sa passion : la cuisine. Il s'engage immédiatement auprès d'associations comme Chefs4theplanet ou Chef et Solidaire, qui se battent pour une cuisine éco responsable et durable.

Lionel Roques, entrepreneur visionnaire, souhaite ouvrir des lieux à vivre avec une offre, des ambiances et des prix diversifiés, accessibles à tous. Des lieux où la gastronomie est éco-responsable, avec une cuisine locavore qui met à l'honneur les meilleurs producteurs locaux pour que ces « lieux de vie » profitent à tous.

