

TABLE

renja

Par Pierre Siewe



**LA BISTRONOMIE DU CHEF PIERRE
SIEWE S'INSTALLE SUR LA RIVE
GAUCHE**



APRÈS AVOIR FAIT
VIBRER PIGALLE
PENDANT PLUS DE
10 ANS AU GARDE
TEMPS, **PIERRE
SIEWE** PREND UN
NOUVEAU CAP
DANS LE 7ÈME
ARRONDISSEMENT
AVEC **TABLE PENJA**.



ORIGINAIRE DE
DOUALA, FILS DE
RESTAURATEURS,
PIERRE SIEWE A FAIT
SES ARMES EN
PASSANT PAR LES
CUISINES DU **SAVOY**
À LONDRES, AVANT
DE SE
PERFECTIONNER AUX
CÔTÉS DU MAÎTRE DU
BISTROT, **YVES
CAMDEBORDE**.



TABLE PENJA PORTE AINSI UN HOMMAGE APPUYÉ À CETTE “**VILLE DU POIVRE**” SITUÉE AU SUD DU **CAMEROUN**, À ENVIRON 50 KILOMÈTRES DE DOUALA ET DU GOLFE DE GUINÉE. CE TERROIR **VOLCANIQUE**, SOURCE DE PRODUITS D'EXCEPTIONS, TROUVE ÉCHO DANS LA CUISINE DE **PIERRE SIEWE**, OÙ SE MÊLENT **INFLUENCES CAMEROUNAISES ET TECHNICITÉ IMPECCABLE**.

EN JAILLIT UNE BISTRONOMIE MÉTISÉE ET JOYEUSE, A L'IMAGE DES RIS DE VEAU LAQUÉS AU TAMARIN ET CACAO AMER, GLACE AU POIVRE VERT FRAIS, AU JUJUBE, OU ENCORE POULPE GRILLÉ LAQUÉ AUBONGO.

ATIÉKÉ, POUDDRE DE BAOBAB, PÈBÈ OU ENCORE DJANSAN, CETTE AMANDE SUBTILE QUI RAPPELLE LA CACAHUÈTE, BORDENT LES CLASSIQUES DE LA BISTRONOMIE.

POUR DONNER VIE À SA **TABLE PENJA**, **PIERRE SIEWE** A FAIT APPEL À L'ARCHITECTE **CAROLINE CHOUX**, DE **L'AGENCE U DESIGN**, QUI A SU INTERPRÉTER ET MATÉRIALISER SA VISION.

RÉSULTAT : UNE VASTE CUISINE OUVERTE ET UNE SALLE ÉPURÉE, METTANT EN VALEUR LA **TERRE CUITE** À TRAVERS DES BRIQUES ROUGES, STRUCTURANT LES ESPACES.





TABLE

penja

Par Pierre Siewe



CE PROJET EST AINSI UN **HOMMAGE À L'ARTISANAT**, VÉRITABLE PIERRE ANGULAIRE DU LIEU.

LA VAISSELLE ET LES CÉRAMIQUES SONT RÉALISÉES PAR LE **STUDIO ANCHER**.

LES COUTEAUX SUR-MESURE PAR LA **COUTELLERIE CECCALDI**.

LES ŒUVRES MURALES SIGNÉES PAR L'ARTISTE CAMEROUNAIS **FRED EBAMI**.

ET LES LUMINAIRES CRÉÉS PAR LE FRANCO-AMÉRICAIN **JEREMY MAXWELL WINTREBERT**.

TABLE

penja

Par Pierre Siewe

MARDI-SAMEDI
MIDI & SOIR
2, RUE SÉDILLOT 75007, PARIS

