

Le retour de Cédric Gregnagnin



Le retour de Cédric Gregnagnin

Cédric Gregnagnin est bien connu dans tout le territoire du Grand Armagnac, de la Ténarèze, Lot-et-Garonne, parmi de nombreux jeunes, festayres et gastronomes.

Après avoir été DJ au Petit Cheval à Cazaubon, à la Folie en Lot-et-Garonne, avoir animé de très nombreuses fêtes locales avec Sa disco mobile Super star, Cédric a fait connaître son deuxième talent, celui de cuisinier, en tenant le restaurant du lac de Castelnaud-d'Auzan. Sa restauration fût très appréciée par une très nombreuse clientèle.

L'an dernier, Cédric Gregnagnin se lançait comme traiteur spécialisé pour les fêtes familiales, de villages et professionnelles. À cette époque, il avait déjà plus d'une quarantaine de repas importants retenus. Malheureusement, la Covid 19 avec le confinement et sa suite, ont entraîné qu'il a été dans l'obligation de tout annuler.

Il revient donc cette année 2021, après avoir effectué une reconversion professionnelle et en créant le Cuisinier Gourmet.

Auparavant, il avait racheté toute la partie de l'escargolade (recette et matériel) de Bernard Lézé. En cette période de la Covid 19, et ne pouvant pas proposer ses services pour des repas ou banquets, le Cuisinier Gourmet dans son laboratoire, cuisine avec des produits frais, des plats variés et différents, chaque week-end et évidemment qui sont à emporter.

Prochainement, la clientèle bénéficiera de sa présence aux marchés de Barbotan-les-Thermes, Condom, Éauze, Vic-Fezensac. Le Cuisinier Gourmet doit ouvrir en principe le 1er mars, et dès que la situation le permettra, il assurera les apéritifs dinatoires, repas, banquets, aussi bien pour les comités d'entreprise, associations et particuliers. Il proposera aussi des repas complets avec une animation musicale avec 20 % de réduction. La clientèle pourra bénéficier ainsi d'un seul intervenant, boissons, repas, animation.

Tous ses plats sont réalisés avec des produits frais et proviennent de producteurs locaux. La clientèle aura beaucoup de choix, notamment avec l'escargolade, les moules et frites, paellas, jambon à la broche, ainsi que des repas complets avec l'entrée le plat et le dessert.

Le Cuisinier gourmet proposera en location, pour les personnes qui ont besoin pour leur réception, du matériel professionnel, une machine à glaçons, friteuse, vaisselle et couverts, sonorisation et en vente des sacs de glaçons de 1 à 2 kg (en grande quantité).

Cédric Gregnagnin, se déplacera dans un rayon de 50 km autour des limites du Lot-et-Garonne, Gers et Landes.

Pour contacter le Cuisinier Gourmet, s'adresser 06 70 74 55 73.

<https://www.facebook.com/gregnanincedric/>