

# Cristina et Pierre Chomet : “Notre cuisine est pêchue, avec du relief, de l'acidité”

Ils sont passionnés par la cuisine. Elle vient du Venezuela, lui de Bretagne. Ensemble, ils ont décidé de s'installer à Paris, où ils ont créé leurs propres lieux, Ambos et aujourd'hui Tina. Rencontre. Cristina Chomet Tejeda et Pierre Chomet. (AE. Jean Drouant BTS B. 2010)

Ils se sont rencontrés en 2013, à Londres. **Cristina Chomet-Tejeda** était alors chef de partie, **Pierre Chomet** commis. “*Elle était très dure avec moi, elle m'a fait pleurer*”, s'amuse Pierre Chomet. En 2018, lors d'un séjour à Barcelone, les deux jeunes chefs se retrouvent. Depuis, ils sont inséparables. Ils ont vécu à Bangkok avant de revenir à Paris. Pierre Chomet se lance alors dans l'aventure Top Chef (saison 12). Parents de deux jeunes enfants, ils ont créé Ambos - un lieu cosy et festif -, dans le VI<sup>e</sup> arrondissement de Paris en décembre 2022, aidés par la dotation Jeunes Talents du *Gault&Millau*, et viennent d'ouvrir Tina, la porte à côté.

**L'Hôtellerie-Restauration : Vous décrivez votre cuisine comme étant sans frontière mais non sans racine. Que cela signifie-t-il pour vous ?** **Cristina Chomet-Tejeda** : Nous faisons une cuisine qui nous ressemble. Je suis née au Venezuela, j'ai grandi à Barcelone et j'ai vécu à Londres. Pierre a également beaucoup voyagé, notamment à Bangkok. Nous adaptons ce que nous aimons à notre sauce. **Pierre Chomet** : Avant de savoir faire des choses différentes, il faut connaître les bases de la cuisine française, savoir réaliser des sauces, maîtriser les cuissons... Comme pour bâtir une maison, il faut de solides fondations. Nous avons une racine étoilée française, et notre cuisine, après un an et demi d'ouverture, est désormais plus ‘pêchue’, avec du relief, de l'acidité et du piquant. Tout en étant adaptée aux occidentaux.

**Quelles sont vos spécialités ?** **P. C.** : Les Arepas galette saucisse, à déguster avec les mains. Dans une même assiette, on retrouve un Arepas à tremper dans un condiment d'avocat fumé - c'est l'histoire de Cristina -, face à une galette saucisse, plat phare de Bretagne. Il y a aussi le tartare de langoustine - classique de la cuisine française - façon pad thaï. C'est un plat que j'ai réalisé à Top Chef. Ces deux plats représentent nos influences et notre style

## **Quels souvenirs gardez-vous de votre participation à Top Chef ?**

**P. C.** : C'était une expérience unique et incroyable ! C'est dingue, je le referais 150 fois. C'est un concours de cuisine, mais aussi une émission où l'on apprend beaucoup sur soi-même.

**Quels sont vos projets pour l'avenir ?** **C. C. et P. C.** : Nous venons d'ouvrir Tina, un bar à tapas (voir encadré). Nous envisageons de développer la vente à emporter sur quelques plats ou éventuellement de développer Tina en franchise ou encore d'ouvrir une grosse brasserie. Mais Ambos restera unique. Et pourquoi ne pas décrocher une étoile *Michelin* pour ce lieu. **Un technique coup de cœur ?** **C. C.** : Travailler les poissons. **P. C.** : L'artichaut barigoule. **Un aliment coup de cœur ?** **C. C.** : la cannelle. **P. C.** : le combawa, et le beurre bien sûr ! **Comment faites-vous pour bien travailler ensemble, en tant que couple ?** **C. C.** : Il faut beaucoup de patience et d'amour.

**P. C.** : Notre force, c'est qu'on se comprend à 100 %, car nous faisons le même métier. Nous sommes très complémentaires. La répartition des tâches se fait naturellement. Nous sommes tous les deux propriétaires à 100 % sans investisseur et nous avons le même objectif : réussir.

**Un conseil à transmettre ? C. C. et P. C. :** Tenir un établissement seul est difficile, mais la récompense est de savoir que c'est à nous. Il faut beaucoup de patience et rester optimiste.

**Parcours en Bref Christina Chomet-Tejeda** Née en 1986 au Venezuela Installation à Barcelone en 1996 École hôtelière privée Expérience chez **Joël Robuchon** à Londres et pour la reine d'Angleterre Chef de cuisine à Bangkok Sous-chef chez **Alain Ducasse** à Paris Ouverture d'Ambos en décembre 2022 Ouverture de Tina à l'été 2024

**Pierre Chomet** Né en 1989 BEP et Bac techno à Dinard (Bretagne) BTS B 2010 Jean Drouant (Paris) Expérience au Bristol auprès du chef **Éric Frechon**, chez **Arnaud Donckele** à la Vague d'or, et avec **Joël Robuchon** à L'Atelier à Londres puis à Bangkok au Chef's Table Participation à Top Chef en 2021 puis Objectif Top Chef avec **Philippe Etchebest** Ouverture d'Ambos en décembre 2022 Ouverture de Tina à l'été 2024 Ambos Nombre de couverts jour : 60 Ticket moyen : 100 €

**Tina : Le Bar à Tapas de Cristina** L'ouverture de Tina marque une nouvelle étape pour le couple. Ce bar à tapas, situé juste à côté d'Ambos, est dédié à la cheffe. Avec une ambiance inspirée de la Sagrada Familia et des tapas authentiques, Tina est un hommage à ses racines et à ses préférences culinaires. -38 rue de Vaugirard Paris 6<sup>e</sup> – Téléphone 01 56 81 86 17

Cf. Ambos restaurant – 38 rue de Vaugirard Paris 6<sup>e</sup> – Téléphone : 01 43 54 91 39

Cf. H.R. 1<sup>er</sup> août 2024- Romy Carrere