



AMBOS

Après une vie de voyages, **Cristina Chomet Tejeda** et **Pierre Chomet** s'installent à **Paris**, dans le quartier du Luxembourg.

0

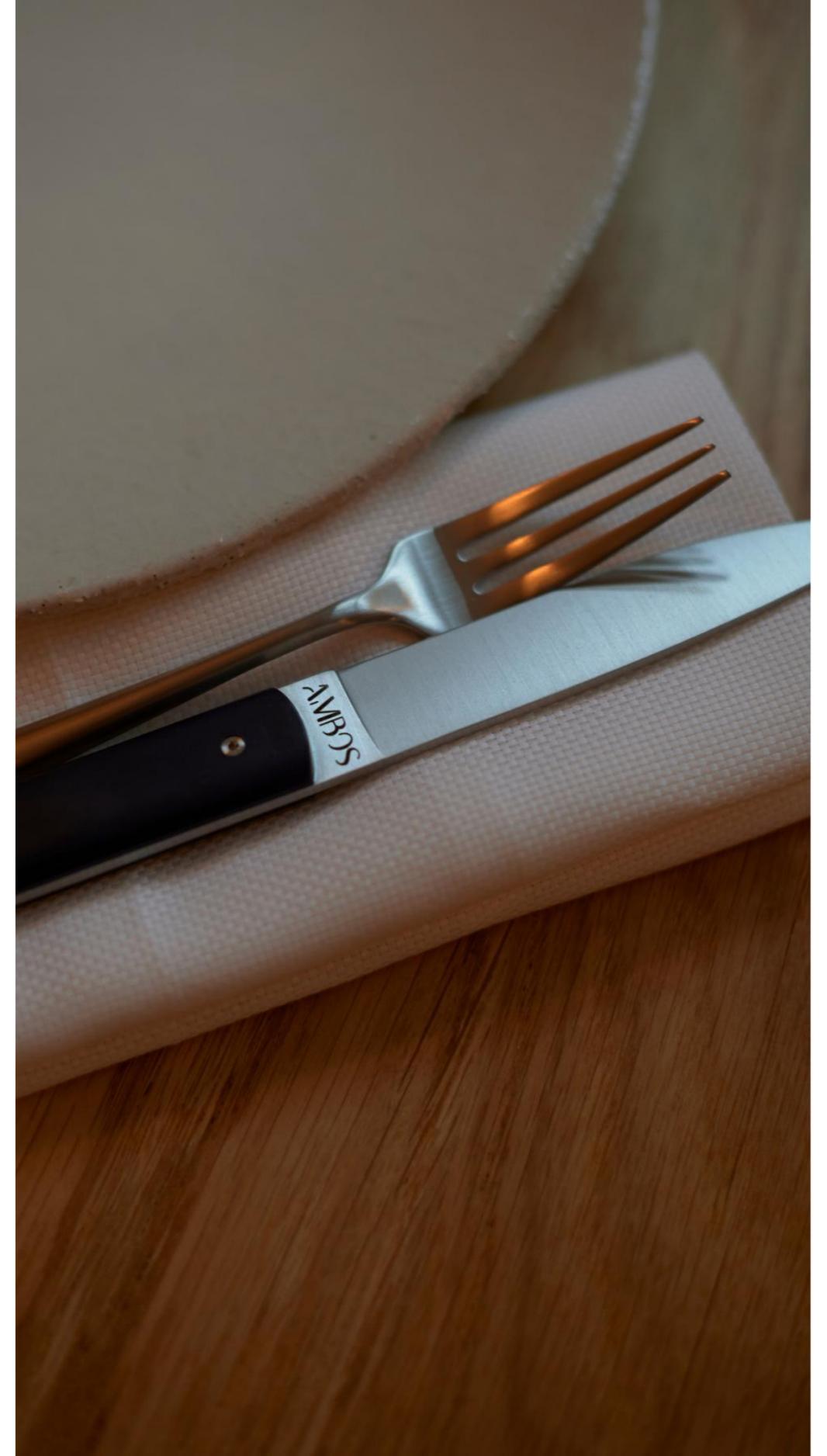
À l'enseigne d'**Ambos** (« les deux » en espagnol), ils recevront dans un **lieu chaleureux** et ouvert pour une **cuisine sans frontière**.

BIENVENUE CHEZ NOUS

En espagnol, « **ambos** » signifie « **les deux** ».

Pas besoin de vous faire un dessin, on parle de **Cristina Chomet Tejeda** et **Pierre Chomet**, « les deux » au restaurant comme à la maison. En face du **Sénat** et du **Jardin du Luxembourg**, ils accueillent leurs convives **chez eux**, **sérieux** comme un débat dans l'hémicycle, **légers** comme une promenade entre les arbres et les joueurs d'échec.

Les **matières** sont **brutes**, **pierre**, **brique** et **bois**. Le lieu a été rendu à ses origines, dans ce quartier historique de Paris, mais dans un **esprit contemporain**. Le **soleil** s'invite presque toute la journée à travers la **baie vitrée**, éclairant les murs couleur crème. La **hauteur** sous plafond donne du **souffle**, les **plateaux des tables en chêne clair** contrastent avec le **sol foncé**.





À droite, la **cuisine** s'ouvre sur un **comptoir** où quelques **privilegiés** peuvent s'asseoir. **Devant le passe**, seulement **4 places** très convoitées permettront de vivre une **expérience des plus immersives**.

0

Au **sous-sol**, en empruntant un **escalier**, promesse de **plonger** dans un **univers à part**. Nous retrouvons une **cave voûtée**, secret le mieux gardé de nombreuses demeures au coeur de Paris, **éclairage tamisé**, **carreaux de terre cuite**, au milieu de flacons soigneusement sélectionnés.

0

Du plaisir à tous les étages.

0

UNE CUISINE LIBRE

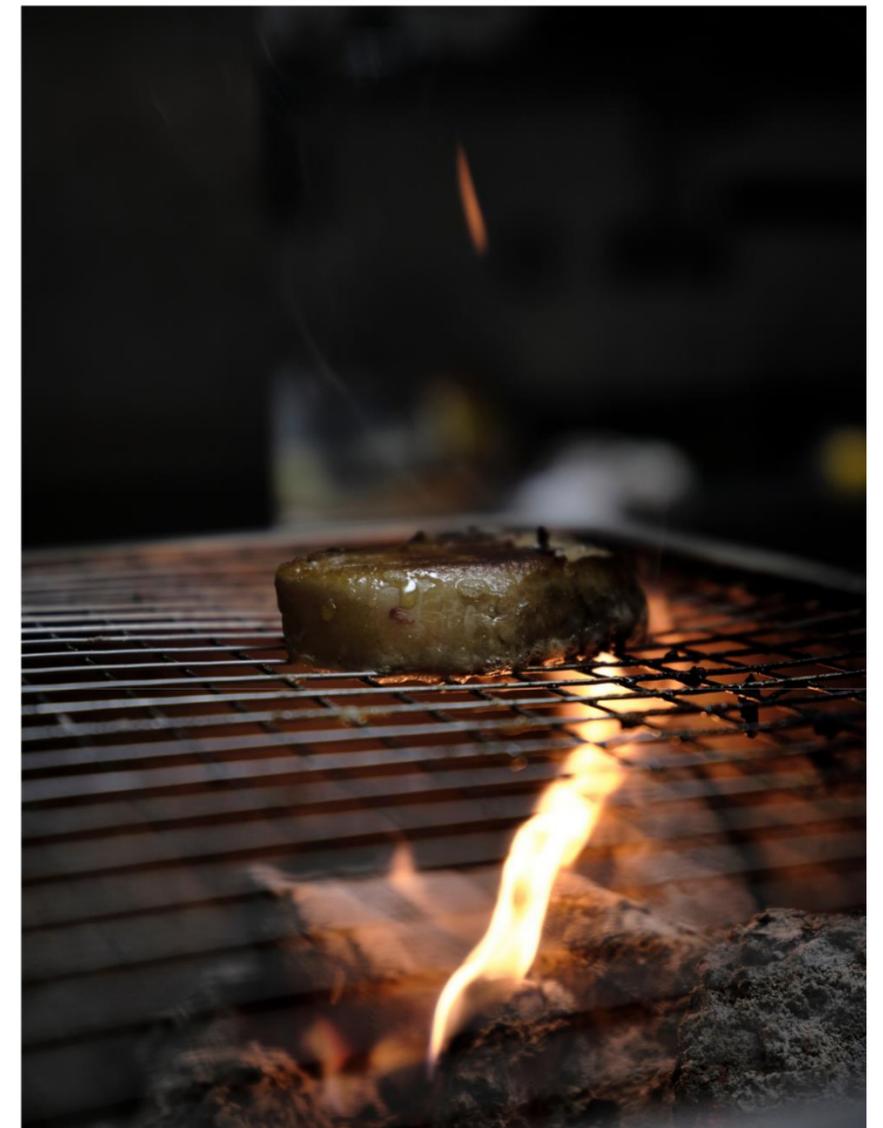


À la question de **définir et décrire leur cuisine**, Cristina et Pierre ont trouvé la réponse, les mots pour le dire. Ce qui résume le mieux leur histoire, c'est l'idée d'une **cuisine sans frontière mais non sans racines**. Les **fondations** sont celles de la **cuisine française**, son **patrimoine**, ses **techniques**, **consolidées** par leurs **parcours** d'apprentissage respectifs. Mais la **maison** bâtie sur ces bases est faite de **murs en verre**, **lumineuse**, **ouverte sur le monde**. **L'assiette** est **vagabonde**, **inspirée** par leurs **origines** et leurs **voyages** : Amérique du sud, Italie, Espagne, France (Paris, Bretagne, Provence), Royaume Uni, Thaïlande. Surtout **pas une cuisine fusion**, mais une **cuisine d'union**.

L'assiette est une **page blanche**, sur laquelle ils ne **s'interdisent aucune association**, **aucune audace**, sans provocation, au **service du goût**.

Une cuisine **malicieuse** comme le **sourire de Cristina**, **précise** comme l'**esprit de Pierre**, enjouée comme la somme de leurs deux **personnalités**, distinctes mais **complémentaires**.

$$1 + 1 = 1$$





« On y retrouvera bien sûr quelques clins d'oeil à **Top Chef** », précise Pierre.

Les fans de l'émission n'ont par exemple pas oublié le plat qui lui a permis de se qualifier : **pad thaï**

« **inversé** », **tartare de crustacé**, **tuile croustillante de riz**, condiment tamarin. Idem le **coup de coeur** d'**Alexandre Mazzia** sur l'épreuve des cuissons : **cabillaud**, **foie gras snacké au binchōtan**, **marinade citron sésame**, **purée de daïkon**, **grué de cacao** servi avec son **chawanmushi**.

De son côté, **Cristina** n'envisage pas vraiment une **carte sans le maïs**, notamment avec les **arepas**, ces pain garnis de son **enfance vénézuélienne**. Un **produit** et une **recette emblématique** pour celle qui maîtrise aussi parfaitement les tapas à l'espagnol, qui **apparaîtront forcément** quelque part **sur la carte**.

Et pourquoi pas **défier Pierre** sur son **terrain breton**, dans une battle **arepas vs galette saucisse** ? La **Bretagne de Pierre** pourrait de son côté s'incarner dans un **chou fleur** comme un **risotto** avec **huître** et **sarrasin**. Un **duo latino-celte** qui promet de faire des étincelles. Et parfois **s'assagir** sous la forme d'une **joue de bœuf** et **pommes de terre**, **twistée** mais solide sur ses bases.

Liberté chérie. Il ne reste plus qu'à s'attabler et se laisser porter !



L'EAU ET LE FEU

Si on avait dit à Cristina et Pierre il y a 10 ans, qu'ils se retrouveraient un jour en couple, parents d'un petit garçon, tous les deux en cuisine de leur propre restaurant, ils auraient bien ri. 0

Dans ce **temple de la haute cuisine**, à l'**atelier de Joël Robuchon**, ils s'étaient bien **remarqués** l'un l'autre mais, elle n'était pas libre et lui pas là pour batifoler.

0



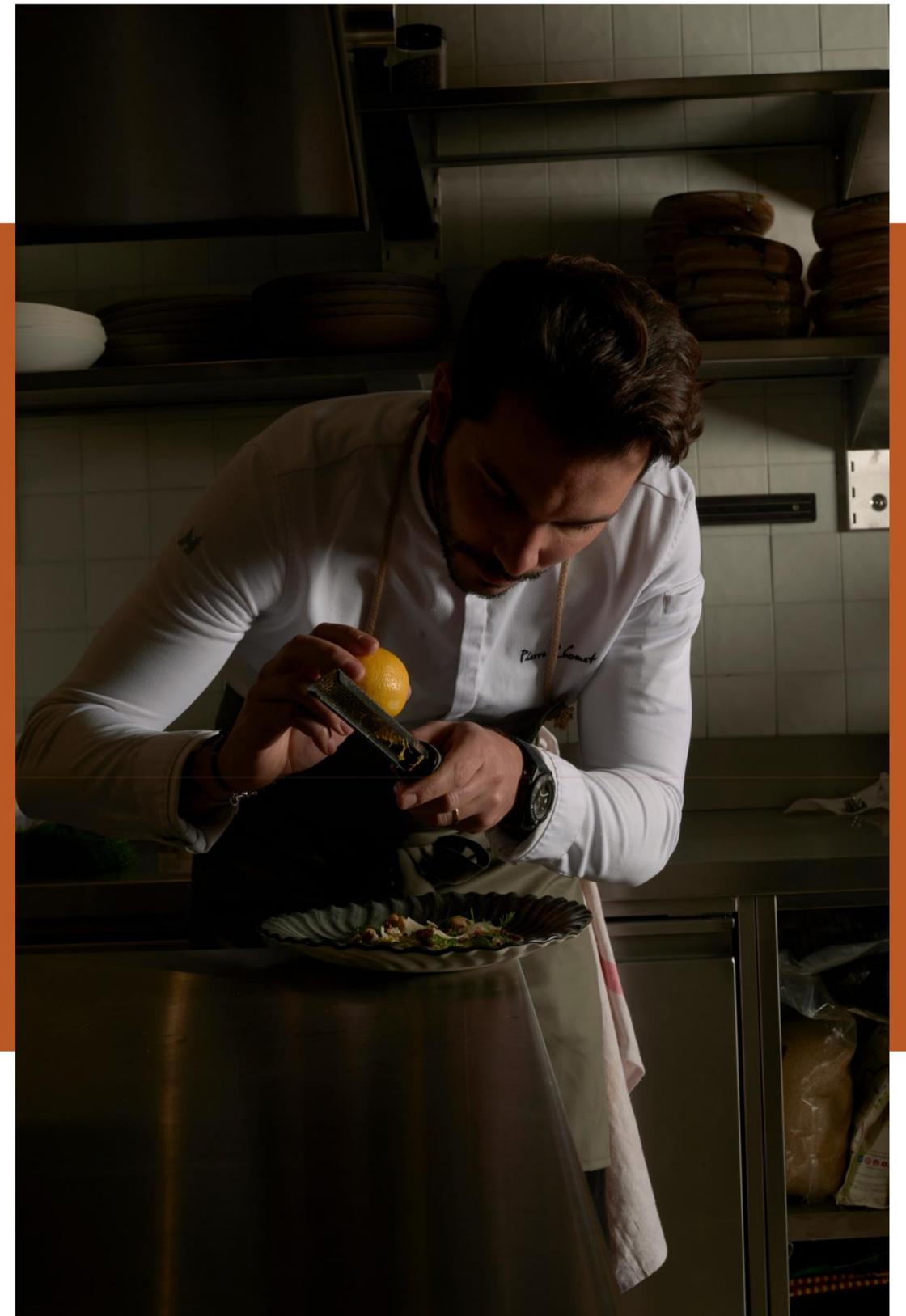
Pour **Cristina**, **Londres** n'était qu'une **étape supplémentaire** sur une sorte de tour du monde qui ne dit pas son nom.

Née au Vénézuéla, elle débarque à **Barcelone** avec ses parents lorsqu'elle a **10 ans**. Une **nouvelle vie** avec un socle, la **musique** et les **plats sud-américains** à la maison, et un horizon, la **culture catalane** dans toutes ses expressions. Enfant, elle boude devant ses assiettes mais **cuisine pour toute la famille**. Elle étudie dans la capitale catalane à l'**école Hofmann**, est **commis puis bras droit** au **Tram-Tram**, semi-gastro au cadre romantique et arrive au **Royaume-Uni**. L'**Atelier Robuchon** est en ligne de mire.

Elle est **en place quand Pierre arrive** sous ses ordres.

Né en **région parisienne**, élevé en **Bretagne**, Pierre a lui attrapé le **virus de la cuisine** en regardant un **documentaire** sur la vie de palace. **Lycée hôtelier à Dinard**, école **Médéric à Paris**, il réalise son rêve de grand hôtel en intégrant le **Bristol**, d'abord au **114 Faubourg** puis à l'**Épicure d'Éric Frechon**, triplement étoilé. Il y **perfectionne** toutes les **bases**, **expérimente le coup de feu**, la **discipline**, la **rigueur**, le **beau**, le **propre**, le **contrôlé**. « Une expérience très formatrice qui m'a permis d'acquérir de bonnes bases », assure t-il. À l'**Hôtel Résidence** de la Pinède, à Saint-Tropez, le luxe est toujours présent mais le chef Arnaud Donckele, l'entraîne vers d'autres rives.

Après la **cuisine au beurre du Normand Frechon**, Pierre explore la cuisine à l'**huile d'Olive** auprès du plus Provençal des Normands, la **Méditerranée façon Donckele** dans toute sa splendeur. Et, au-delà de la cuisine, il **découvre une famille**. « La Vague d'Or, c'était une **petite structure**, se souvient Pierre. Le chef nous appelait « mes garçons », il y avait de l'**écoute**, du **dialogue**, il m'a transmis la **passion vraie**. »



LONDRES, BARCELONE, BANGKOK, PARIS...



C'est une **autre passion** que **Pierre** va chercher à **Londres**. Sans le savoir. **Cristina** et **lui** se donnent à fond dans l'**Atelier Robuchon**. Pas le temps de s'attacher, d'autant qu'au bout d'un peu plus d'un an, **Pierre** s'envole pour la **Thaïlande**, un **Atelier Robuchon** ouvre à **Bangkok** sous les ordres du **chef Olivier Limousin**.

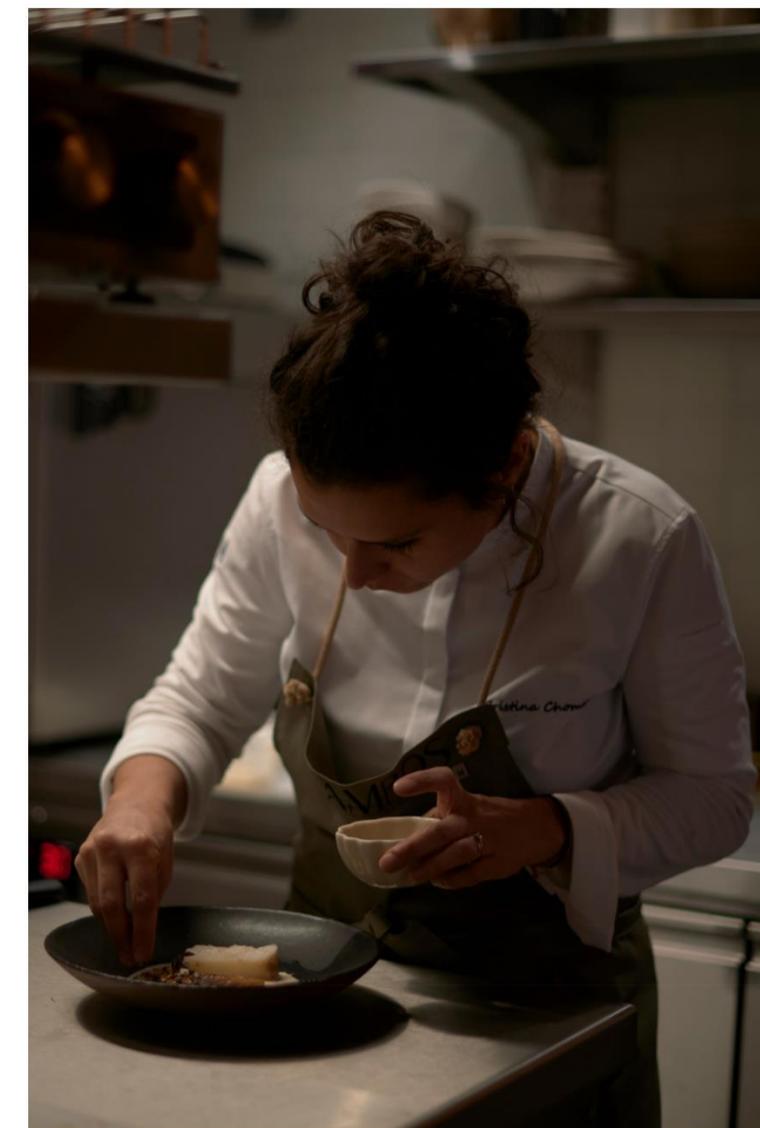
L'**Asie**, **nouveau continent**, **nouvelle culture**, et premier poste à **responsabilité**. De la **cuisine** mais aussi du **management**, dans un pays inspiré par la parole de Bouddha. « Une phrase m'a notamment marqué, se souvient Pierre. « **L'énerverment est une faiblesse** ». Tout est dit. » La fréquentation des **marchés stimule son esprit de cuisinier** : **poissons** qui sèchent, **grenouilles** vivantes, **épices**, **herbes**, **fruits**

Pendant ce temps, **Cristina** est entrée au service de sa **majesté**. Oui, oui, feu **Elisabeth II** elle-même. Oui, oui, à **Buckingham Palace**. Mais ce sont les **voyages officiels**, qu'elle préfère, pour des **moments uniques** dans l'intimité de la Queen Mother. De retour en **Espagne** en 2018, Cristina travaille au **Spoonik**, un restaurant proposant une **expérience gastronomique totale**, stimulant tous les **sens**.

Et là, elle apprend que **Pierre** traîne dans les **parages**. Allons bon. « Tu viens à Barcelone et tu ne m'appelles pas ? », lui écrit-elle. Vous connaissez la suite.

Cristina rejoint Pierre à Bangkok. Lui s'éclate au **Chef's Table de Vincent Thierry**, récemment promu à **deux étoiles au Guide Michelin**. « Il me laissait faire tout ce que je voulais, raconte t-il. Je me suis émancipé de ce que j'avais appris avant, ça m'a changé d'une manière monumentale. » **Cristina consolide** son savoir-faire auprès de **Henk Savelberg**, chef **étoilé néerlandais** bien implanté à **Bangkok**.

En à peine plus d'un an, elle passe de **sous-chef** à **chef de cuisine**.





Puis, le **Covid-19** déboule, une **épreuve** que **Pierre et Cristina** transforment en **chance**. Un bébé se profile. De **retour en Europe** entre deux confinements, **Pierre passe** avec succès les **sélections de Top Chef**.

Il fait équipe avec **Paul Pairet** puis **Michel Sarran**, qui le **poussent** à aller **à l'essentiel** dans une cuisine qui se cherche, avant de quitter l'aventure en quarts-de-finale. Quinze **semaines intenses et décisives**. « Si je n'avais pas fait Top Chef, rien ne se serait passé », assume t-il.

Et pourtant, ça n'était **que le début**. La **suite**, c'est **avec Cristina**, évidemment.

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant AMBOS
38 rue de Vaugirard, 75006 Paris

0

Du lundi au vendredi

12h00-14h00

19h00-22h30

0

0

