

# MAMA SHELTER



## MAMA SHELTER PARIS LA DEFENSE LOVES PIERRE CHOMET

*Pierre Chomet co-signe le menu du Mama Shelter Paris La Défense*

**La tribu Mama s'agrandit !** Mama Shelter accueille un nouveau chef dans ses rangs :  
Pierre Chomet.

Mama Shelter ouvre le 3 mars son 16ème établissement à Paris La Défense. Et le troisième à Paris ! À cette occasion Mama a fait appel au jeune et innovant chef français Pierre Chomet pour élaborer des menus uniques et surprenants. Ce partenariat s'inscrit dans la lignée des nombreux chefs avec lesquels la marque a collaboré depuis ses débuts en France : en 2008 avec Alain Senderens, puis Jérôme Banctel, Guy Savoy et Jean-Edern Hurstel.

**Pierre a commencé sa carrière au sein du prestigieux hôtel Le Bristol, où il est commis durant deux ans.** Par la suite il part à Saint-Tropez, où il travaille comme chef de partie à La Vague d'Or. Nouveau changement de lieu, il rejoint Londres, et devient chef de partie à l'Atelier Joël Robuchon. Puis en juin 2014, il rejoint l'Asie pour l'ouverture du nouvel Atelier Joël Robuchon à Bangkok où il officie en tant que sous-chef. En 2018, toujours à Bangkok, Pierre

**participe à l'ouverture du prestigieux restaurant Chef's Table.** Il reste dans l'établissement près de 2 années, avant de rentrer en France.

Pierre, en collaboration avec les équipes du Mama Shelter, a mis au point des offres culinaires différentes. Comme toujours chez Mama, il y en aura pour tous les goûts et les budgets. Un mélange de saveurs locales et asiatiques ainsi que des plats iconiques qui ont fait la réputation culinaire du Mama Shelter. Le chef a mixé les codes de la marque et ses propres valeurs : le partage et la générosité et une touche d'Asie. « Être heureux et rendre les gens heureux ! » comme il le dit lui-même.

Pierre a élaboré des cartes originales et cosmopolites pour les 3 lieux de restauration au sein du Mama Paris La Défense :

- Le **Mama's Diner** au rez de chaussée avec un doux mélange de cuisine traditionnelle américaine et asiatique comme le succulent ŒUF BÉNÉDICTE, YUZU, SAUMON ET BRIOCHE ;
- Le **Mama's Sports Bar** au 1<sup>er</sup> étage où Pierre propose un FISH AND CHIPS CURRY VERT (Citron jaune, combava) ou encore un HOT DOG, SAUCISSE DE CHIANG MAI À LA CITRONNELLE ET Sauce sriracha ;
- Le **restaurant du rooftop** au 14<sup>ème</sup> étage avec des plats pour tous les goûts : TARTARE DE BŒUF HUITRES & ALGUES, VELOUTÉ DE CAROTTES, GINGEMBRE & AGRUMES, POULPE AU CHORIZO (Haricots coco, citron, persil), BRANDADE DE LA MAMA (Cabillaud, Yuzu, lait de coco). Côté dessert, MOUSSE AU CHOCOLAT CAMEL TAMARIN SARRASIN ou encore TAPIOCA AU LAIT DE COCO & MANGUE.

Cédric Gobilliard, Directeur Général de Mama Shelter, dit de Pierre Chomet :  
**« J'aime son enthousiasme et son dynamisme. Il comprend parfaitement les souhaits des clients et tient à les rendre heureux. C'est exactement ce que le Mama veut ! Il sait transformer des plats simples et traditionnels et leur apporter un twist délicieux. »**

Mama Shelter Paris La Défense et Pierre Chomet n'attendent plus que vous pour découvrir et déguster les plats généreux issus de ce partenariat cool, moderne et sexy !

MamaShelter.com - #Mamaparisladefense - @Mamaparisladefense



[Cliquez ici si vous souhaitez ne plus recevoir d'emails de notre part](#)