

# **DOSSIER DE PRESSE**

**11/2025**

# **CEVICHE & CO**

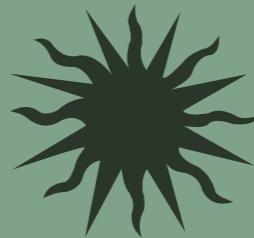


**QUAND TRADITION PÉRUVIENNE  
RENCONTRE INNOVATION CULINAIRE,  
AU CŒUR DE CLERMONT-FERRAND**

# CEVICHE & CO

À la croisée des chemins entre modernité et tradition, « Ceviche & Co. » s'annonce comme une nouvelle adresse incontournable à Clermont-Ferrand. Ce restaurant unique, qui ouvrira ses portes à la fin de l'année 2025, s'est donné pour mission de faire découvrir au public la richesse de la cuisine péruvienne, tout en lui insufflant une touche contemporaine et audacieuse.

Derrière ce projet, on retrouve deux passionnés : les chefs péruviens Carmen Rojas et Cristian Pelarta, un duo fusionnel qui allie tradition et créativité pour proposer une carte savoureuse et inspirée. Leur aventure gastronomique commune a débuté lors d'une rencontre inoubliable en France, et depuis, ils n'ont cessé d'imaginer des manières de faire rayonner la gastronomie de leur pays natal au-delà des frontières.



**1** Ceviche & co. : Un concept entre passé et futur

**2** L'histoire de Carmen et Cristian : une rencontre aux saveurs du monde

**3** Pourquoi Clermont-Ferrand ?

**4** Un cadre élégant et immersif

**5** À la découverte du menu : Quand tradition et créativité s'entrelacent

**6** Interviews et événements presse

**7** Contacts





# CEVICHE & CO. : UN CONCEPT ENTRE PASSÉ ET FUTUR

À « Ceviche & Co. », le menu est conçu comme une passerelle entre les saveurs traditionnelles du Pérou et les tendances contemporaines. Les plats, élaborés avec des produits de première qualité, honorent les recettes classiques tout en surprenant par leurs touches modernes.

*Le concept repose sur trois piliers :*

- 1. L'authenticité : Proposer des saveurs et des ingrédients typiquement péruviens pour une immersion totale dans cette culture gastronomique.*
- 2. L'innovation : Revisiter les classiques grâce à des techniques modernes et des présentations sophistiquées.*
- 3. L'expérience : Offrir un cadre élégant et chaleureux où les convives se sentent transportés tout en restant connectés à l'essence de la cuisine péruvienne.*



# L'HISTOIRE DE CARMEN ET CRISTIAN : UNE RENCONTRE AUX SAVEURS DU MONDE



C'est en 2018 que les chemins de Carmen Rojas et Cristian Pelarta se croisent pour la première fois. Tous deux participaient à un séminaire culinaire à Bordeaux sur le thème de la cuisine fusion. Carmen, originaire des Andes, était déjà connue pour sa maîtrise des recettes traditionnelles péruviennes et son habileté à les moderniser sans les dénaturer. Cristian, quant à lui, venait des côtes du nord du Pérou, où il avait développé une expertise unique dans le travail des produits de la mer.

Leur passion partagée pour la gastronomie les a rapidement rapprochés, tout comme leur envie d'explorer de nouvelles possibilités culinaires.

Ensemble, ils ont voyagé à travers l'Europe, perfectionnant leur art et découvrant de nouvelles inspirations. À Clermont-Ferrand, ils trouvent un lieu où leur projet peut prendre vie : « Ceviche & Co. », une célébration du patrimoine péruvien, revisitée avec des techniques modernes et une présentation contemporaine.



# POURQUOI CLERMONT-FERRAND ?



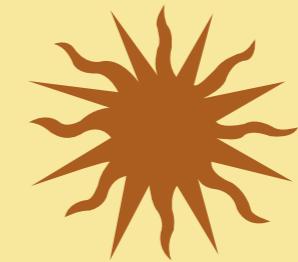
Clermont-Ferrand n'est pas seulement une ville au riche patrimoine culturel, c'est aussi un lieu où la gastronomie locale et internationale est en pleine effervescence. «Nous avons immédiatement ressenti un lien spécial avec cette ville,» confie Cristian. Les paysages volcaniques rappellent les hauts plateaux du Pérou, et l'accueil des habitants a renforcé leur désir de s'y établir.

De plus, Clermont-Ferrand est une ville ouverte à la nouveauté, ce qui en fait l'endroit idéal pour présenter des plats à la fois audacieux et enracinés dans la tradition.





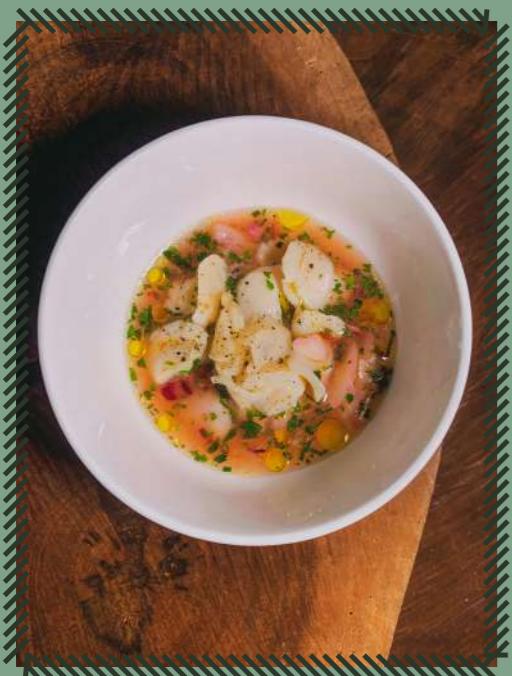
## UN CADRE ÉLÉGANT ET IMMERSIF



Pensé comme un véritable voyage gastronomique, Ceviche & Co. propose une ambiance à la fois chaleureuse et moderne. Le décor mêle des éléments traditionnels du Pérou – comme des céramiques artisanales et des motifs andins à des touches épurées et contemporaines, créant ainsi un espace qui honore le passé tout en regardant vers l'avenir.

Les clients seront accueillis par une équipe passionnée et formée pour offrir une expérience exceptionnelle.

# À LA DÉCOUVERTE DU MENU : QUAND TRADITION ET CRÉATIVITÉ S'ENTRELACENT



## LOMO SALTADO

Ce sauté de bœuf mariné, accompagné de légumes croquants, est un parfait exemple de la fusion entre cuisine péruvienne et influence chinoise. La version de Ceviche & Co. intègre une réduction de sauce soja maison, pour un goût encore plus intense.



## INTERVIEWS ET ÉVÉNEMENTS PRESSE

À l'occasion de l'ouverture de « Ceviche & Co. », Carmen Rojas et Cristian Pelarta proposent des événements presse exclusifs, comprenant des dégustations privées et des ateliers culinaires. Les journalistes auront ainsi l'opportunité de plonger dans l'univers de la cuisine péruvienne et de découvrir les inspirations derrière chaque recette.

The background of the right page is a solid orange color with a subtle gradient. Overlaid on this are numerous small, yellow, starburst-like icons resembling stylized suns or stars, scattered across the page. In the bottom right corner, there is a small, dark blue number '5'.

# CONTACTS

Pour organiser une rencontre ou  
une dégustation, veuillez contacter :

*Sauvestre Léna, attachée de presse,*  
*[lena.sauvestre@gmail.com](mailto:lenasauvestre@gmail.com)*

« Ceviche & Co. » promet  
de devenir une référence  
gastronomique où l'art culinaire et  
la passion se rencontrent. Rendez-  
vous fin 2025 pour un voyage  
inoubliable au cœur des saveurs  
péruviennes.

