



Christian Constant

Président de la Maison Christian Constant

Parrain de la
promotion
Patron of
the class

C'est de sa mère que Christian Constant tient sa passion pour la cuisine. Dès son plus jeune âge, il coupait déjà des légumes sur les grandes tables en bois des cuisines familiales dans le Sud-Ouest, avant de commencer son apprentissage, à 14 ans, dans un restaurant de la région.

Quatre ans plus tard, il alla frapper à la porte du prestigieux restaurant « Ledoyen » à Paris et occupa tous les postes de travail pendant sept ans. Il décida ensuite de rejoindre le restaurant de sa tante, « Chez les Anges », une étoile au guide Michelin. Après son expérience à l'Hôtel Ritz, il prit la tête du luxueux restaurant de l'Hôtel de Crillon, « Les Ambassadeurs »,

deux étoiles au guide Michelin, et donna naissance, au fil de huit années de gloire, à une nouvelle génération de jeunes chefs de talent, fiers d'appartenir à la « Génération Constant ».

A l'âge de 45 ans, Christian Constant décida que l'heure était venue d'ouvrir son propre restaurant. En décembre 1996, Le Violon d'Ingres ouvrait ses portes. Un nom choisi en hommage au peintre Jean-Auguste Dominique Ingres (1780-1867), originaire comme lui de Montauban et qui l'a toujours fasciné.

Depuis 2003, d'autres tables ont été ouvertes sous sa direction, de la brasserie raffinée au chaleureux petit bistrot traditionnel : « Le Café Constant », « Les Cocottes de Christian Constant » et « Le Bibent », situé place du Capitole à Toulouse, ouvert depuis 2011 et classé monument historique.

Chef Constant a aussi reçu des distinctions importantes comme celle de Chevalier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur (2010) et dans l'Ordre des Palmes académiques (2012). Depuis 2010 il participe à l'émission « Top Chef » comme membre de jury. C'est avec la publication de nombreux livres de cuisine qu'il est fier de partager ses connaissances et son savoir-faire.

Christian Constant acquired his passion for cuisine from his mother. Since a very young age he was already chopping vegetables on the large wooden table of the family kitchen in the south-west of France before starting his apprenticeship in a regional restaurant at the age of 14.

Four years later, he knocked on the door of the prestigious « Ledoyen » restaurant and soon was working his way through every work station there during his seven year stint. Next he decided to work in his aunt's restaurant, « Chez Les Anges », a Michelin starred establishment. After his time at the Ritz Hotel, he took charge of the luxurious 2 Michelin-star-restaurant of the Hotel Crillon « Les Ambassadeurs » during eight glorious years, and fostered a new generation of young talented chefs, proud to be among the « Constant Generation ».

At the age of 45, Christian Constant decided that it was time to open his own restaurant. In December 1996, Le Violon d'Ingres had its grand opening. The restaurant was named in homage to the late painter Jean-Auguste Dominique Ingres (1780-1867), another native of Montauban whose work had always fascinated Chef Constant.

Since 2003, further restaurants have been opened under his supervision- everything ranging from refined brasserie to cozy little traditional bistrot: « Le Café Constant », « Les Cocottes de Christian Constant » and « Le Bibent », situated at the place du Capitole in Toulouse, which was opened in 2011 and is ranked as a historical monument.

Chef Constant has also been awarded numerous awards and distinctions such as that of Knight in the Order of the Legion of Honor (2010) and in the Order of the Palmes Académiques (2012). He has been a judge on the TV show « Top Chef » since 2010. Chef Constant proudly shares his experience and know-how through the publication of numerous cookbooks.