

« La cuisine, c'est un partage »

RENCONTRES IODÉES Le chef cuisinier Olivier Chaput anime une partie des activités



Olivier Chaput devant la plage de Foncillon. PHOTO L.H.

« Sud Ouest ». Pouvez-vous nous raconter votre parcours ?

Olivier Chaput. Je veux être cuisinier depuis l'âge de 5 ans. Ça ne m'a jamais quitté depuis. Originaire de Limoges, j'ai fait un lycée hôtelier là-bas puis, après avoir travaillé dans plusieurs pays dont le Pakistan et le Royaume-Uni, j'ai ouvert mon premier restaurant à Poitiers.

À 29 ans, j'ai décidé de m'installer à Paris et de monter Adapta-carte, une boîte de concepteur culinaire qui donne des conseils aux restaurateurs qui créent leur business. En 2011, j'ai aussi lancé une entreprise d'événementiel, Restolib qui crée des événements culinaires sur mesure avec une mise en avant des produits locaux. Depuis deux ans, j'ai aussi un restaurant, le Show Devant, à Villejuif.

Qu'est-ce qui vous a amené à participer à ces Rencontres ?

C'est une rencontre justement,

celle de Fabrice Gass, l'organisateur de l'évènement. Je ne travaille qu'avec des bons produits de qualité. La cuisine, c'est un partage. Les Rencontres Iodées c'est tout ça mélangé. Et je voulais montrer aussi que Royan n'était pas qu'un endroit de colonie de vacances. Je dis ça parce que je passais toutes mes vacances ici. J'ai des souvenirs de stages de voile, de cours de dessins de la cathédrale, mais aucune activité ne montrait la richesse gastronomique de la région. Il y a un terroir très varié avec des produits fantastiques. Je pense par exemple au maigre. C'est un poisson que j'adore travailler.

Quelle est d'après-vous la recette pour être un bon chef cuisinier ?

C'est avant tout beaucoup d'amour et de passion mais aussi être généreux, aimer offrir et faire plaisir.

Recueilli par Laure Herpeux