

BOOK

d'un

chef

engagé



« Fan de James Brown et musicien de formation, le chef cuisinier du Show Devant à Villejuif joue la carte des saisons et de la gourmandise.

Un Trilby noir sur la tête : c'est la signature d'Olivier Chaput, jeune chef trentenaire ... »

Télérama 2015



Olivier Chaput

Dossier de presse 2015

Agence **Com N You** - Daphné FRULLA

frulla.daphne@gmail.com / 06.61.01.01.63

www.comnyou.fr



Le chef au chapeau...

Dès l'âge de 5 ans, lorsqu'on lui demande ce qu'il veut faire plus tard, Olivier Chaput répond « faire à manger » !

Pari gagné pour ce jeune chef **hyperactif et engagé**, qui n'a qu'un seul objectif : transmettre et partager sa passion pour la gastronomie à travers différents projets... Et ce, sans jamais quitter son chapeau !

Son savoir-faire rime avec **plaisir et audace**, on le qualifie de cuisinier radical par sa façon de mettre en avant les produits sans artifice. Entre tradition et saveurs du monde, son univers culinaire s'illustre au travers de nouveaux goûts qu'il harmonise dans ses assiettes.

Sa cuisine ? c'est celle de son imagination, dont il connaît tous les secrets. Sous cette coiffe mijotent ses idées, ses inspirations, ses recettes. Et c'est là qu'est né son véritable appétit. Car sa cuisine, c'est aussi celle qu'il aime savourer et transmettre. À son image, elle est généreuse et simple, naturelle et sincère. Olivier Chaput y laisse tremper son caractère entier, pour en faire ressortir tout le meilleur !

Délégué ile de france de l'Ordre Culinaire International, membre de l'Académie Culinaire de France et Disciple d'Escoffier, il se donne également pour mission d'apporter aux chefs ce que le quotidien leur emporte : recul, inspiration extérieure, créativité et renouveau.

“La créativité
entre mes
mains”



Aujourd'hui chef de son propre restaurant en région parisienne, **Olivier Chaput** vous accueille au sein de son bistrot créatif **Show Devant !**



Le chef engagé...

Olivier est un chef passionné par son art et conscient du monde qui l'entoure. Ce sont ces qualités qui l'ont naturellement conduit à s'investir sur des sujets importants.

Redonner aux jeunes générations des repères alimentaires dans une société où tentations et mauvaises habitudes sont omniprésentes. Olivier s'engage auprès des enfants et de leurs parents. Un objectif simple, mais de taille.

Depuis 2011, Olivier est le seul chef axé sur l'enfance et engagé à 100% auprès des nouvelles générations...

Il souhaite insuffler aux enfants de nouveaux réflexes alimentaires plus sains au travers de :

- Cuisiner ensemble,
- Encourager le "bien manger",
- Flatter la nouveauté,
- Manger en s'amusant,
- Respecter la saisonnalité des produits,
- Décrypter comment utiliser les produits de l'industrie alimentaire.

"Un esprit sain dans un corps sain" Un beau programme que tout parent se fixe, souvent malmené par des enfants plus prompts à avaler des bonbons que des épinards...

Olivier a décidé d'aider parents et enfants à relever ce défi, grâce à une alimentation équilibrée et diversifiée : des fruits et légumes, de la viande, du poisson...

Que ce soit dans ses ateliers ou dans ses livres, ses recettes sont efficaces, audacieuses et accessibles à tous.

*“ Vivre.
chaque jour
comme
le dernier ”*

Depuis 2010, Olivier s'investit dans la Lutte contre les Cancers féminins.

Il décide de créer l'Agenda Rose en 2011 dans lequel il réunit douze de ses recettes. Pour la seconde édition, il a fait appel à ses amis Chefs pour la création des recettes : une façon d'unir les forces de chacun pour lutter contre la maladie.

Dès l'édition 2013, l'agenda est rebaptisé l'Agenda des Chefs. De nouveaux Chefs se sont joints à l'aventure et livrent, en plus de leur recette, une mine de conseils et d'astuces pratiques et utiles au quotidien.

2013 : c'est aussi l'année de l'ouverture de son restaurant Show Devant

En 2015, l'agenda des chefs devient le livre de chefs : « 12 chefs contre le cancer ». Les bénéfices sont reversés au Fond de Dotation "Pour Elles" dont Olivier est le Président Fondateur.

Aujourd'hui, Olivier Chaput intervient régulièrement en tant qu'expert pour des émissions de TV (Téva, France TV, on est pas des pigeons...). Il intègre officiellement l'équipe des « Maternelles » sur France 5 en septembre 2015 où il intervient chaque semaine en tant qu'expert pour enfant.



P arcours

Originaire du Limousin, le Chef Olivier Chaput, diplômé de l'Ecole Hôtelière Jean Monnet de Limoges, rejoint des brigades de restaurants traditionnels et gastronomiques après son apprentissage. Il fait ses classes en Corrèze au «Central Hôtel Fournié» à Beaulieu-sur-Dordogne récompensé par un Bib Gourmand au Guide Michelin.

1998 : Il s'expatrie en Angleterre pour découvrir de nouvelles techniques culinaires et rejoint le restaurant doublement étoilé de Raymond Blanc «Le Manoir aux Quat'saisons».

Il a 21 ans quand il obtient son premier poste de chef décorateur de buffet de l'Oxfordshire Golf Club.

2001 : Olivier dirige les cuisines de son propre restaurant gastronomique «La Grimolée» référencé dans plusieurs guides.

2005 : Après plusieurs évènements en Lettonie et au Pakistan où il organise des dîners de plus de 700 convives, il pose ses valises à Paris pour devenir chef itinérant.

2008 : Il crée sa société de conseils en arts techniques culinaires ADAPT'ACARTE dont la mission est d'apporter aux chefs ce que le quotidien leur emporte : recul, inspiration extérieure, créativité et renouveau.

2011 : Il s'associe à Nicolas Kalpokdjian en tant que chef exécutif de Restolib', et est en charge de l'organisation d'évènements et d'ateliers culinaires sur mesure. Son objectif est de transmettre sa passion pour la cuisine et faire le lien entre les chefs et les amateurs de gastronomie.

Il a fait ses premières apparitions télévisées sur M6 dans 100% Mag, Kid&Toi et la minute facile. En 2012 Olivier devient le chef des enfants dans l'émission «Un chef à ma porte» sur GULLI.

Aujourd'hui il vous reçoit dans son restaurant "Show Devant" à Villejuif.



Dossier de presse 2015

Contact Presse :

Agence Com N You

Daphné FRULLA

frulla.daphne@gmail.com