



# BOOK

## D'UN CHEF ENGAGÉ

“ OLIVIER CHAPUT

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

# Le parcours

## 1

### COMMENT AS-TU DÉCOUVERT QUE LA CUISINE ÉTAIT TA PASSION ?

Tout simplement à l'âge de 5 ans quand j'ai eu envie de faire à manger... et je ne me suis jamais arrêté !

## 2

### A TES DÉBUTS, DE QUELLE TYPE DE CUISINE T'ES-TU INSPIRÉ ?

La cuisine du sud Ouest de par mes origines.



Credit photo : Xannie Nguyen

## 3

### QU'AIMES-TU LE PLUS DANS TON MÉTIER ?

Sans hésitation le partage : entre le chef et son équipe, le chef et ses clients, le chef et les producteurs... C'est ce qui constitue l'énergie d'un restaurant !

## 4

### QUE DÉTESTES-TU LE PLUS ?

Je déteste ceux qui oublient d'être cuisinier : on est là pour faire à manger et surtout pour faire plaisir!

## 5

### COMBIEN D'ANNÉES T'A-T-IL FALLU POUR TE SENTIR À L'AISE DANS CE MÉTIER ?

J'ai fait 7 années de formation avant de devenir chef, j'ai gravi chaque échelon et exploré tous les postes en cuisine. A 26 ans, je suis devenu chef-patron de mon 1er restaurant et c'est là, je pense, que j'ai commencé à être 100% à l'aise avec le métier, ça a été un vrai déclic !

6

**MALGRÉ TA GRANDE EXPÉRIENCE, AS-TU TOUJOURS LA SOIF D'APPRENDRE ?**

OUI, TOUJOURS ;-)  
Pour transmettre, il faut forcément apprendre...

7

**QUELLE EST TA PLUS BELLE RENCONTRE ?**

Ma proviseure de collège : celle qui a su m'écouter et qui m'a permis de faire une école hôtelière !





*Mon rêve ? Que tous les enfants  
puissent avoir accès à la nourriture !*



# La cuisine

## 8

### QUELS SONT TES PRODUITS PRÉFÉRÉS ?

Mon top 3, c'est le gingembre, le poulet rôti et, j'avoue, les bonbons...



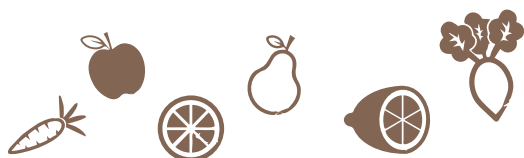
Credit photo : Xannie Nguyen

## 10

### QUELS SONT LES ÉLÉMENTS À RESPECTER POUR QUE TU SORTES DE TABLE HEUREUX ?

L'équilibre !

Pas spécialement alimentaire, mais surtout le respect de l'assaisonnement, de la cuisson, du moelleux/croustillant.



## 9

### QUEL EST TON PLAT FAVORIS ?

Un vrai bon tartare de boeuf !

## 11

### QUEL EST L'ALIMENT QUE TU AS TOUJOURS DANS TON FRIGO ?

La pâte feuilletée, ton allié contre les restes.



Credit photos: Xannie Nguyen

## 12

### LA RECETTE DONT TU ES LE PLUS FIER ?

Celle que j'ai intitulé Coque & croc ! Une coque chocolat noir, sirop d'hibiscus et crème de mascarpone !

# Le chef des enfants

## 13

### TON RÊVE ?

Que tous les enfants puissent avoir accès à la nourriture.

## 14

### D'OÙ VIENT CE LIEN AVEC LES ENFANTS ?

Il vient du fait qu'ils ne trichent pas : je me sens bien avec leur franchise, leur honnêteté et leur franc-parler

## 15

### QUEL EST LE PLUS BEAU COMPLIMENT QUE T'AIT FAIT UN ENFANT ?

A part mes enfants bien sur, c'est une petite fille que j'ai rencontrée dans le métro il y a quelques années. Elle m'a reconnu grâce à mes chroniques sur Gulli. Après quelques échanges, je lui ai demandé « est-ce que c'est toi qui cuisine à la maison ? » et elle m'a répondu « non, c'était ma maman mais maintenant elle cuisine pour les anges... Toi aussi, je le sais, tu cuisines pour les anges ». Depuis, je porte une veste en cuisine avec la phrase : « je cuisine pour les anges »

## 16

### PENSAIS-TU UN JOUR PARTICIPER À UNE ÉMISSION DE TÉLÉVISION ?

Non mais le fait d'avoir été sur Gulli dans « Un chef à ma porte » et dans « Les Maternelles » sur France 5, par exemple, cela me permet de pouvoir faire passer mes messages bienveillants auprès des familles

## 17

### QU'EST CE QUI NE TE QUITTE JAMAIS ?

Mon chapeau !!!



# Le bistrot créatif du chef

SHOW DEVANT, LE BERCEAU DE LA CUISINE NATURALISTE



L'établissement, avec ses ardoises épurées et son choix de concept hybride entre la cave à manger et la cantine de qualité, représente l'essence même de la nouvelle cuisine naturaliste et bistronomique.

**Show Devant**, c'est la promesse d'une cuisine chaleureuse et surtout généreuse, au coeur de Villejuif.



Le chef, **Olivier Chaput**, propose une carte de bistrot moderne, où tout est fait maison et sur laquelle les produits se déclinent entre grande tradition et mariages inédits. La qualité et la fraîcheur des produits sont au coeur de sa cuisine, celle du plaisir authentique.



Credit photos : Julie Carrière Cohen

**Restaurant Show Devant**

Esplanade Pierre-Yves Cosnier - 94 800 Villejuif  
Ligne 7 - Métro Villejuif



Olivierchapot.com



---

## CONTACTS PRESSE

Agence **Com N You**

Daphné Frulla (Assistée de Roxanne Wachs)  
frulla.daphne@gmail.com - comnyou@gmail.com  
09 81 05 51 57 - 06 61 01 01 63  
[www.comnyou.fr](http://www.comnyou.fr)