

# PROFIL!

Pour Chevilly-Larue, qui accueillera la Cité de la Gastronomie, le "chef des enfants" Olivier Chaput fait déjà partie de la famille !



Crédit photo :  
Cyril Zekser

Plébiscité par les médias comme *“Chef préféré des enfants”*, membre Euro-Toques, de l'Ordre Culinaire International, de la Marmite d'Or, de l'Académie Culinaire de France et disciple d'Escoffier<sup>(1)</sup>, le chef Olivier Chaput est un artiste hyperactif et engagé dont le seul objectif est de transmettre et de partager sa passion pour la gastronomie. Chef du *Show Devant*, bistro créatif à Villejuif, ce nouveau Chevillais est aussi consultant en art culinaire et formateur professionnel. Investi dans la lutte contre les cancers féminins, il a créé *l'Agenda des Chefs* et le premier salon gastronomique pour les enfants baptisé *#Bon, Ramène tes parents !* dont la deuxième édition s'est déroulée à Villejuif les 21 et 22 octobre.

## OLIVIER CHAPUT L'art de l'assiette et au-delà...

IL Y AVAIT TANT D'AMOUR dans ce poulet rôti que lui préparait sa grand-mère chaque samedi, tellement de générosité, que ce savoureux langage, ainsi exprimé dans l'assiette, a tout de suite touché le cœur d'Olivier. Dès lors, à la sempiternelle question qu'est-ce que tu veux faire plus tard, l'enfant originaire du Limousin répondait sans hésiter : *« faire à manger ! »*. En âge de réaliser son vœu, le jeune Chaput intègre l'École hôtelière Jean Monnet de Limoges et y apprend le b.a.-ba de son métier. Diplôme en poche, il fait ses classes au *Central Hôtel Fournié* à Beaulieu-sur-Dordogne (19) où sa cuisine, déjà franche et audacieuse, lui vaut un Bib Gourmand<sup>(2)</sup> au Guide Michelin. En 1997, curieux de découvrir de nouvelles techniques culinaires, le jeune *“toqué”* s'envole pour l'Angleterre et rejoint *Le Manoir aux Quat'saisons*, établissement doublement étoilé de Raymond Blanc. De retour en France en 2001, il dirige les cuisines de son premier restaurant *La Grimolée* à Le Vigeant (86). Élu jeune chef de France en 2002 et référencé dans plusieurs guides, il n'hésite cependant pas, quatre ans plus tard, à quitter la Vienne pour devenir chef de cuisine événementiel en Lettonie puis au Pakistan. En 2006, Olivier pose ses valises à Paris. Chef de cuisine du restaurant et club privé Patrick Ricard, il change bientôt de décor et tient durant trois ans les rênes du restaurant *On cherche*

*encore*. Après avoir évolué dans différentes structures et s'être adapté à toutes les situations, l'appétit de transmettre son savoir-faire l'amène naturellement à devenir chef itinérant. Dans cette optique, il crée en 2008 *Adapt'Acarte*, société de conseils en arts techniques culinaires. *« Depuis, ma mission est de définir avec les chefs qui le souhaitent, leurs besoins en termes de rentabilité, d'organisation, de mise en valeur ou encore de création »*. Consultant et formateur professionnel pour une cinquantaine d'entre eux, Olivier intervient également à l'école hôtelière Théodore Monod d'Antony ainsi que dans de nombreuses écoles maternelles et primaires de l'Hexagone. Il participe aussi à de nombreux événements culinaires français et internationaux où il organise de gourmands *« cooking shows »*. Engagé dans la lutte contre le cancer du sein, il crée en 2010 *l'Agenda Rose*, ouvrage de recettes devenu en 2013 *l'Agenda des chefs*, puis fonde le fonds de dotation *Pour Elles*, lequel en redistribue les bénéfices. Associé depuis 2011 à Nicolas Kalpokdjian, fondateur du concept *Restolib'*, Olivier a développé à ses côtés l'idée de former des cuisiniers en herbe en leur ouvrant les portes de restaurants pendant leur jour de fermeture. Et ça n'est pas tout ! Avec la volonté de redonner aux jeunes générations des repères alimentaires plus sains, il fait ses premières apparitions

télévisées sur M6 dans *100% Mag*, *Kid&Toi* et *La minute facile*. Suite à l'émission *Un chef à ma porte* qu'il présente en 2012 sur Gulli, les médias le plébiscitent comme étant le chef préféré des enfants. Dans la foulée, Olivier retourne aux fourneaux et s'associe en 2013 à l'intuitif Philippe Journaud pour ouvrir à Villejuif le bistronomie *Show Devant*, 38 rue Georges Lebigot. *« Entourés d'une super équipe, notre ambition est de mettre en avant les produits sans artifice... entre tradition et saveurs du monde... faire rimer cuisine avec plaisir au gré des saisons. À part Rungis et quelques bons fournisseurs du sud-ouest, nous travaillons aussi avec des producteurs locaux, notamment avec Audrey Rebyffé de la boutique l'As de table à Chevilly-Larue. »* Chroniqueur cuisine dans *Les Maternelles* en 2015, Olivier intervient régulièrement dans *La Quotidienne* sur France 5 et fut, sur cette même chaîne, l'invité de l'émission *Les escapades de Petitrenaud*. En 2016, il crée avec son associée Audrey Anidjar le 1<sup>er</sup> salon gastronomique pour les enfants baptisé *#Bon - Ramène tes parents !* dont la deuxième édition ces 21 et 22 octobre à Villejuif a remporté, comme l'an passé, un réel succès. Récemment Chevillais, Olivier Chaput est un artiste pour qui la cuisine est avant tout l'art du partage, celui qui donne goût à la vie au quotidien. Et à Chevilly-Larue, où va s'implanter la Cité de la Gastronomie, on en sait quelque chose. ✱

Florence Bédouet

(1) Auguste Escoffier (1846-1935) était le chef *“cuisinier des rois”* et *“roi des cuisiniers”*. Il a modernisé et codifié la cuisine française, faisant connaître internationalement la cuisine française.

(2) Bib Gourmand : Distinction qui récompense aux quatre coins de France les bonnes petites tables où la cuisine y est soignée et les prix modérés.