

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

**Chevilly-Larue**  
le journal  
n° 192 - Novembre 2017



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*, bistrot 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

<sup>(1)</sup> 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.

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

Crédit photo :  
Cyril Zekser