

Show Devant (94-Villejuif)

Olivier CHAPUT



Profession : RESTAURATEUR

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...

Sa cuisine 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 à travers de nouvelles saveurs qu'il harmonise dans ses assiettes. Il a été sacré Champion du Monde Champion du monde de la poule au pot d'Henri IV et Champion du monde de la piperade Béarnaise, et détient le Record du monde de la plus longue buche de Noël. Membre Euro-Toques, des Toques Françaises, de l'Académie Culinaire de France et Disciple d'Escoffier, de l'Organisation Mondiale de la Gastronomie, ..., il se donne également, pendant des années, pour mission d'apporter aux chefs ce que le quotidien leur emporte : recul, inspiration extérieure, créativité et renouveau. De 2013 à l'été 2020, il est chef de son établissement "Show Devant". En parallèle, il est aussi consultant en art culinaire et formateur professionnel. Il participe également à de nombreux événements culinaires et crée des cooking shows sur les salons français et internationaux.

En 2016, avec son associée, il crée le 1er Festival de l'alimentation et de la gastronomie pour les enfants : "#Bon, Ramène tes parents!", qui est un franc succès. La 1ère édition a eu lieu les 22 et 23 Octobre 2016, la 5ème édition en Octobre 2019 à Villejuif (Espace Congrès des Esselières). Depuis, le Festival a repris du service en Occitanie en 2023.

En 2018, il reçoit la médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole. Cette même année, il participe au concours Le Trophée Jean Delaveyne où il remporte la 3ème place ainsi que le 1er prix du dessert.

En 2023, l'association Les Toques Françaises lui remet la Toque de l'Année, pour son parcours et son engagement.