

COMMUNIQUE DE PRESSE
JANVIER 2016

12 CHEFS CONTRE LE CANCER

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE CANCER DU SEIN



OLIVIER CHAPUT RENOUVELLE SON ENGAGEMENT DANS LA LUTTE CONTRE LE CANCER EN 2016 ET DEVOILE LA 6EME EDITION DE SON LIVRE DES CHEFS, ET LA PREMIERE EN BELGIQUE

CONTACT PRESSE

Agence **Com N You** - Daphné Frulla (Assistée de Roxanne Wachs)
Responsable du pôle Gastronomie / Tourisme
frulla.daphne@gmail.com - comnyou@gmail.com
09 81 05 51 57 - www.comnyou.fr

LA 6ÈME

EDITION DU LIVRE DES CHEFS S'OUVRE A L'EUROPE

QU'EST CE QUE LE LIVRE DES CHEFS ?

Pour Jean Castadot, parrain de l'édition Belgique 2016, consultant en métier de bouche mais aussi maître cuisinier, maître rôtiisseur, membre d'honneur de l'Académie Culinaire de France et aussi Président d'Eurotoques Belgique : «La santé passe aussi par l'assiette». C'est dans cette optique que le livre des chefs a vu le jour en 2011, grâce au chef Olivier Chaput, proposant aujourd'hui un format plus qualitatif : un beau livre dans lequel 12 Chefs livrent leurs meilleurs recettes. Cette année, ce sont les chefs belges qui s'associent à Olivier Chaput pour offrir une recette pour chacun des mois de l'année et c'est aussi la première édition hors France : un événement pour cet ouvrage qui évolue chaque année.

Un livre astucieux !



Des astuces nutrition de Bénédicte Van Craynest, diététicienne et nutrithérapeute guident le lecteur pour découvrir le bon et le bien manger, afin que le livre soit utile à ses côtés chaque mois de l'année. Un magnifique objet gourmand au fil des saisons.

POURQUOI CE LIVRE ?

Aujourd'hui en France, une femme sur huit risque de développer un cancer du sein.



Le combat contre le cancer du sein va donc encore plus loin !
En 2012, Olivier Chaput crée le fonds de dotation Pour Elles, destiné à redistribuer les bénéfices de son ouvrage «L'agenda des chefs» devenu «Le livre des chefs». Pour Elles aide à lutter contre les cancers féminins et soutient les femmes atteintes et leur entourage.

12 CHEFS POUR LE BIEN MANGER = UNE BONNE SANTE



Pierre Balthazar / Olivier Bruckner / Jean Castadot / Luc Dewalque / Philippe Fauchet
David Fricaud / Thibaut Laffut / Jean-Luc Lambotte / Pascal Marcin / Frédéric Salpetier
Christophe Thomaes / Jean-Baptiste Thomaes / Martin Volkaerts

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

Un chef engagé...

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.

Membre de l'Académie Culinaire de France, disciple d'Escoffier et délégué Ile de France de l'Ordre Culinaire International, il se donne également pour mission d'apporter aux chefs ce que le quotidien leur emporte : recul, inspiration extérieure, créativité et renouveau.

Il est chef de son établissement "Show Devant" et 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.

Engagé à 100% auprès des nouvelles générations, Olivier Chaput porte aussi son message de prévention et de santé dans des chroniques TV telles que les Maternelles sur France 5 afin d'encourager le bon et bien manger.



OLIVIER CHAPUT



Olivier Chaput



En 2010 le Chef de cuisine Olivier Chaput, s'engage dans la lutte contre le cancer du sein et décide de créer un agenda, « L'AGENDA ROSE »

En 2011, Olivier Chaput relève à nouveau le défi ! Cette fois il choisit de faire appel à ses amis chefs pour la création de l'agenda 2012 «MERCİ POUR ELLES», une façon d'unir les forces de chacun pour pouvoir faire encore plus parler de cette noble lutte. L'agenda rassemble 12 chefs qui offrent chacun une de leurs recettes pour lutter contre le cancer du sein.



L'AGENDA DES CHEFS

Quatrième édition de l'Agenda des Chefs, l'année 2013 marque un grand coup avec la présence, non pas de 12 Chefs mais 24 ! Le mouvement grandit de façon exponentielle, tout comme la détermination d'Olivier Chaput, qui cette année encore compte sur vous !

Depuis 2013, tous les fonds sont reversés directement au fonds de dotation "Pour Elles" pour combattre cette terrible maladie. Aujourd'hui en France, une femme sur huit risque de développer un cancer du sein.

La cuvée 2015 de l'Agenda des Chefs revêt ses plus beaux appareils et devient le Livre des Chefs : 12 Chefs contre le cancer !