

## Olivier PARIS

*La sensualité du raffinement sucré...*



Après un CAP de cuisine, **Olivier Paris** opte pour un BEP de Pâtisserie à bon escient ! Diplôme en poche, les expériences s'enchaînent très vite : il commence chef de partie des desserts du restaurant d'*Hediard* et prend à 25 ans sa première place de chef à l'*Hôtel du Louvre* ; deux ans plus tard, il rejoint Georges Landrieu au *Copenhague* (1 étoile) où il reste un an et demi. Guy Martin fait alors appel à lui pour l'ouverture de son école. Le jeune talent officie au sein de *Guy Martin Conseil* en sa qualité de Chef pâtissier du *Grand Véfour*.

C'est alors qu'Alain Pegouret, Chef de cuisine du restaurant *Laurent*, lui lance un challenge : composer une nouvelle carte assortie d'un livre de cuisine. Motivé par la confiance du « pair », il relève le défi avec brio. De là naîtra une étroite collaboration entre les deux professionnels : *La cuisine d'Alain Pegouret est millimétrée, j'essaye d'être dans son sillage pour proposer le meilleur à notre clientèle composée du tout Paris politique et artistique qui vient se faire plaisir...*

Quand on lui demande de définir sa pâtisserie, il répond simplement : *une pâtisserie au goût du jour sans trop choquer la clientèle. A moi de leur faire découvrir de nouveaux produits, d'autres saveurs, tout en les rassurant par les goûts et textures. C'est une pâtisserie très travaillée, fine, chic, et rassurante donc...*

Aujourd'hui, Olivier réalise des opérations de conseil et envisage de mettre ses compétences au service d'un Palace en terre étrangère... Une belle aventure destinée à enrichir sa palette de desserts !



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

Email : [stephanie@comalacarte.net](mailto:stephanie@comalacarte.net) - [www.comalacarte.net](http://www.comalacarte.net)