

AVRIL 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BERNARD  LOISEAU®

UN NOUVEAU CHEF POUR LE RESTAURANT LOISEAU RIVE GAUCHE À PARIS

OMAR DHIAB

A 28 ans, Omar Dhiab a déjà, derrière lui, une longue et solide expérience dans le métier. Et sa passion a débuté très jeune : fils de cuisinier, il est bercé et transporté par les odeurs, saveurs, effluves d'une cuisine « maison » très gourmande réalisée par son père. Omar est marqué à vie, et se consacre très vite à sa passion : pré-apprentissage à 15 ans, apprentissage à 16 ans au sein d'un grand établissement, le célèbre restaurant Le Train Bleu de la Gare de Lyon. Ce sont 2 années marquantes où Omar découvre l'organisation et le challenge d'une grande structure et apprend à perfectionner les bases de la cuisine traditionnelle.

Ces bases bien maîtrisées, il découvre les établissements étoilés. C'est là qu'il rencontre deux grands chefs qui ont changé son regard sur la cuisine.

Le premier, Christian Le Squer, auprès de qui il passe deux ans au Pavillon Ledoyen. A ses côtés, il apprend à dépasser les bases pour **libérer sa créativité**, et ouvrir le champ des possibles.

Le second, Christophe Moret, auprès de qui il passe 7 ans : 3 ans chez Lasserre puis 4 ans au Shangri-La où Omar est **chef des cuisines du restaurant deux étoiles, L'Abeille**. Avec lui, Omar se développe une vraie culture du cuisinier et approfondit ses connaissances et son savoir sur les produits, les saisons, les terroirs. C'est la période de rencontres fabuleuses avec les producteurs dont il devient proche et qui lui révèlent tous les **secrets de la terre**. Il développe avec passion ce réseau de petits producteurs avec qui il entretient des relations très privilégiées car ce sont eux qui vont rythmer sa créativité (comme par exemple Jean-Marie Pédron, ramasseur d'algues au Croisic). C'est à ce moment que le produit prend la première place dans la réflexion culinaire d'Omar : la nature, et plus précisément **la terre et ses légumes, guident sa réflexion et sa créativité**.

Quand il réfléchit à un nouveau plat, c'est toujours le **choix du légume** qui guide sa création de l'assiette : il choisit le légume phare du plat, et construit son plat autour de lui, comme son « navet, canard, mûres, anchois » ou encore son « céleri rave, cuit à l'étouffée, jaune d'œuf confit et beurre d'algue ».



AVRIL 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Sa créativité est impulsée par les trésors que la terre livre à un moment donné : pour rendre la pureté du goût des produits, il les travaille presque à l'état brut.

Un goût franc, le meilleur produit, dont on ne pervertit pas le goût : le credo cher à Bernard Loiseau, tout comme celui des sauces.

Omar est d'ailleurs **un grand saucier** : celles-ci font rayonner ses plats. Il réussit à alléger les grandes sauces classiques. C'est aussi par des condiments qu'il lie ses mets : une préparation onctueuse et aromatique, surprise vivace et gourmande de notre chef.

QUELQUES DATES CLÉS :

Octobre 2018 : finaliste national du concours du Prix Culinare Taittinger

2018 : 3^{ème} au concours « Les Chefs en Or »

2016 : finaliste national du concours San Pellegrino « Young Chef »

2015-2019 : sous-chef puis chef de cuisine du restaurant L'Abeille** au Shangri-La (Christophe Moret)

2012-2015 : chef de partie puis sous-chef de cuisine du restaurant Lasserre** (Christophe Moret)

2010-2012 : demi-chef de partie au Pavillon Ledoyen*** (Christian Le Squer)

2008-2010 : premières expériences auprès d'établissements étoilés

2006-2008 : CAP Cuisine CFA Médéric- Paris 75017

LES MENUS

Menu du déjeuner à partir de 37 €

Menu du dîner à partir de 99 €

DEUX SALONS PRIVÉS (de 8 à 20 personnes)

LOISEAU RIVE GAUCHE

1 ÉTOILE MICHELIN

5, rue de Bourgogne - 75007 PARIS

Tél : +33145517942

www.bernard-loiseau.com

FERMÉ LES DIMANCHES-LUNDIS



BERNARD  LOISEAU®



Crédits photo : Romain Herlin Photographie



VOTRE CONTACT PRESSE

Bérangère Loiseau

06 79 11 48 61

berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

www.bernard-loiseau.com

