

Olivier Dubreuil

Executive Chef, *Venetian and Palazzo Hotel Resort*, Las Vegas, Nevada

Maître Cuisinier de France (MCF-USA)

Avant de faire de Las Vegas sa maison, Olivier Dubreuil avait beaucoup voyagé et travaillé dans toute l'Europe et à l'étranger. Son inspiration pour la cuisine lui vient de sa maison d'enfance près de Bordeaux, où la préparation d'un repas était une affaire familiale.

Il a mené sa passion pour la culture française à travers une école culinaire à Arcachon, en France, puis aux diverses destinations internationales du Club Med comprenant: la Tunisie, l'Italie, la Polynésie française, le Mexique, les Caraïbes, la Suisse, l'Irlande et les États-Unis. Chaque hôtel avait des exigences culinaires différentes et aménageait son menu autour de la cuisine locale et ethnique, de l'évolution des pratiques et des procédures basées sur les paramètres régionaux, ainsi qu'autour des fournisseurs uniques dans chaque région du monde. Les défis diététiques de la Tunisie, l'abondance naturelle de Tahiti, le flambeau du Mexique et des Caraïbes se rajoutent aux saveurs et riches traditions culinaires d'Europe. Ils donnent à Olivier une nouvelle connaissance et confiance en tant que chef. Il a pu opérer de manière transparente de par les frontières internationales tout en trouvant des solutions locales aux problèmes universels. Son adaptabilité lui a permis de comprendre la dynamique des affaires et de la main-d'œuvre étrangère des différents pays.

- Avril 1999 - Dubreuil est choisi pour faire partie de l'équipe de développement du *Paris Las Vegas Hotel and Casino*.
- Septembre 2002 – Monsieur le Maire de Las Vegas, Oscar Goodman, lui remet la clé de la ville pour ses contributions et sa promotion de la ville.
- Août 2005 – Chef Olivier est choisi pour diriger une nouvelle équipe pour le *Venetian and Palazzo Hotel Resort*.
- Novembre 2006 – Il présente avec Giada De Laurentis à l'émission télévisée "*Behind the Bash*" pour l'ouverture de "*Phantom of the Opera*" au Vénitien.
- Octobre 2008 - Chef participant à l'événement "TasteAmerica" de la Fondation James Beard à Las Vegas.
- Mars 2009 - Olivier est intronisé à la prestigieuse organisation des Maîtres Cuisiniers de France.
- Novembre 2012 - Nommé Chef de l'année par le *Nevada Restaurant Association*.
- Avril 2013 - Olivier continue d'encourager la promotion de la cuisine française et est honoré de devenir membre de l'Académie Culinaire de France.
- Janvier 2014 - Présenté dans la série télévisée "*The World's Busiest Hotel*" vu dans le monde entier.
- Mars 2014 – Organisateur du Congrès Mondial des Maîtres Cuisiniers de France à Las Vegas.
- Novembre 2015 - Juge pour la compétition américaine du Bocuse D'Or tenue à l'Hôtel Vénitien.
- Mai 2017 - Participation à *Vila Vita Parc Food & Wine Festival* au Portugal parmi 40 chefs représentant plus de 35 étoiles Michelin.
- Juin 2017 - Contributeur au 1er livre de cuisine des MCF-USA : Maîtres Cuisiniers de France Cookbook
- Février 2018 – Chef Invite par l'hôtel Del Coronado 130 anniversaire, San Diego, CA
- Mars 2019 – Mentor Foundation. Membre du conseil culinaire

Chef Dubreuil a eu le plaisir de mener et d'accompagner la ville de Las Vegas lors de sa transformation pour devenir l'une des plus grandes villes gastronomiques du monde. Il y vit avec sa femme, Parker, et leurs deux enfants, Spencer - qui compte bientôt suivre les traces de son père - et Emma, lycéenne. Ils aiment voyager en famille et explorer de nouvelles parties du monde.