

## **Charles-Olivier Darveau**

Chef et co-propriétaire du bar à vin Liège,

Natif de la région de Lanaudière, il développe rapidement un intérêt pour la cuisine et le terroir. Ses études l'amènent à déménager à Montréal pour faire un DEC en beaux-arts. Pendant ce temps, il trouve du travail dans plusieurs restaurants de la métropole.

C'est quelques années plus tard qu'il décide de devenir cuisinier à plein temps. Pour ce faire, il quitte la région de Montréal et entreprend à nouveau des études, mais cette fois-ci en cuisine, à l'Académie d'hôtellerie et du tourisme de Joliette. A la fin de l'année scolaire, on lui propose d'aller faire son stage final en France où il y passerait une partie de l'été à travailler et bien sûr apprendre un maximum. Une chance qu'il saisît sans hésiter.

Au retour du stage, fort d'une expérience qui a été des plus formatrice, il retourne sur le marché du travail et occupe un poste de sous-chef au restaurant gastronomique, le Bercail. C'est une relation qui durera environ deux ans.

Par la suite, la chance fait en sorte que sa carrière se poursuit à Montréal. Un poste de cuisinier s'est ouvert au légendaire restaurant Pastaga. Il travaillera pendant trois ans au côté de Marin Juneau et Alexandre Loiseau.

C'est en octobre 2019 qu'il ouvrira son propre restaurant à Repentigny avec ses associés. Le bar à vin Liège offre une cuisine axée sur les saisons et les produits du terroir sa passion de la cuisine dès son jeune âge.