



OLIVIER ROBILLARD

Candidat — Chef de l'année 2026

Chef et propriétaire — Restaurant Asteur, Boisbriand

Chef autodidacte, Olivier Robillard cuisine depuis trente ans, dont vingt-sept à la tête d'une brigade. Formé sur le terrain et nourri par des voyages culinaires dans plus de 40 pays, il a notamment dirigé Le Géraldine avant d'ouvrir Asteur à Boisbriand. Sa cuisine moderne raconte le territoire québécois à travers ses producteurs, ses saisons et ses savoir-faire.

Chez Asteur, chaque menu devient un récit où fermentations, cueillettes sauvages et recherche technique servent d'abord le produit. Olivier accorde aussi une place importante à la relève et à son milieu : mentor, conférencier et administrateur à l'ARQ et à la Fondation Émile-Z.-Laviolette, il a également contribué à des soupers-bénéfice ayant amassé plus de 250 000 \$ pour les familles de sa région.