

# Loïc Dablé

Chef de renommée internationale,  
présentateur, producteur, entrepreneur

 **SA'AN & CO**  
BOUTIQUE AGENCY

**LD**





# qui est Loïc Dablé

Chef Loïc Dablé est un créateur de concepts culinaires et culturels, un entrepreneur passionné et un chef engagé dans le monde de la gastronomie et au-delà. Né en 1984 et formé à l'École de Paris des Métiers de la Table, il a fait ses premiers pas dans des maisons prestigieuses telles que le Meurice Palace et l'Hôtel George V à Paris, où il a affiné son art culinaire et sa rigueur. Rapidement, il s'est distingué par une vision qui transcende les cuisines classiques pour explorer le lien entre gastronomie, culture et engagement social.

En 2015, Loïc a ouvert son premier établissement, le Café Dapper à Paris, où il a su marier créativité culinaire et gestion d'entreprise. En 2019, il a lancé un concept encore plus novateur avec le restaurant Migrations à Abidjan, qui mêle gastronomie et impact social en offrant une formation gratuite aux migrants de retour. Sa cuisine, axée sur les produits locaux et les traditions africaines, reflète une démarche de développement durable et de valorisation culturelle qui parle aux esprits curieux et aux épicuriens engagés.

Depuis janvier 2024, Loïc Dablé se lance dans une nouvelle aventure en fondant Afroknowme, sa propre société de production audiovisuelle. À travers Afroknowme, il développe des émissions qui mettent en lumière les richesses culinaires africaines et les valeurs de partage. Il travaille actuellement sur une émission télé pour BET France et développe divers concepts d'émissions culinaires pour des chaînes internationales. Son expérience en tant que membre du jury et coach dans l'émission à succès Star Chef sur Canal+ Afrique en 2012 témoigne déjà de sa capacité à inspirer et guider les talents émergents.

Parallèlement, Loïc continue de s'illustrer en tant que chef partenaire de la Brasserie Emmanuel à Yaoundé, où il allie innovation et authenticité pour offrir une expérience culinaire unique. Inspiré par ses racines et ses voyages, il envisage aujourd'hui des projets de restaurants et de resorts qui vont bien au-delà de l'assiette pour créer de véritables expériences immersives.

Pour ceux qui partagent sa vision et son désir de faire découvrir la richesse de la gastronomie africaine au monde entier, collaborer avec Loïc Dablé et Afroknowme est l'occasion de donner vie à des projets audacieux, destinés à une clientèle moderne et exigeante. Chef Dablé incarne une approche qui lie innovation, valeurs humaines et créativité, en faisant un partenaire inspiré et inspirant, prêt à redéfinir l'expérience culinaire et culturelle à l'échelle internationale.







A close-up photograph of a chef's hat. The hat is white with a thick, textured band. The top edge of the band is torn and frayed, revealing a light-colored, possibly cream-colored, material underneath. The background is dark and out of focus, showing a blurred floral arrangement with various colors like orange, pink, and purple. The text "Le Chef" is centered on the white band of the hat.

**Le Chef**





# ma philosophie

La philosophie culinaire de Chef Loïc Dablé repose sur trois principes fondamentaux : l'authenticité, le partage et l'innovation. Convaincu que la cuisine est un vecteur de transmission culturelle, il valorise les produits locaux et les traditions africaines, qu'il revisite avec créativité pour proposer des expériences gustatives uniques. Pour lui, chaque plat doit raconter une histoire, celle des terroirs et des savoir-faire qu'il souhaite mettre en lumière. Loïc considère également la cuisine comme un moyen d'engagement social, en intégrant des initiatives de formation et de développement durable dans ses projets. Son approche moderne et responsable vise à créer des moments de partage qui relient les gens aux cultures, tout en éveillant leurs sens à des saveurs nouvelles et inspirantes.







Star Chef était une émission culinaire diffusée sur Canal+ Afrique, où des chefs talentueux s'affrontaient dans des défis gastronomiques. Loïc Dablé et le chef Abegan y ont joué un rôle clé en tant que membres du jury et coachs, apportant leur expertise pour guider et évaluer les candidats. L'émission se distinguait par son approche dynamique et sa volonté de mettre en avant la richesse des cuisines africaines, tout en offrant aux participants l'opportunité de développer leurs compétences culinaires sous l'œil de professionnels renommés.

– *Star Chef, Canal + Afrique*







**L'entrepreneur**





# *africasa*

Africasa a été le premier restaurant où Loïc Dablé a bénéficié d'une totale liberté créative en tant que chef. Il y a développé une interprétation contemporaine des gastronomies africaines, faisant découvrir la cuisine afro-fusion en mariant les saveurs de l'Afrique de l'Ouest et de l'Afrique centrale avec des techniques culinaires occidentales.



# café dapper

Le Café Dapper, situé au cœur du Musée Dapper à Paris, incarnait une fusion parfaite entre haute gastronomie et culture africaine. Ce restaurant unique offrait une expérience culinaire raffinée, mettant en valeur les saveurs africaines à travers une cuisine contemporaine et créative. Le Musée Dapper, dédié à la valorisation de l'art et des cultures d'Afrique, apportait une dimension exceptionnelle à l'expérience gastronomique, en plongeant les convives dans un environnement riche en histoire et en art. Le Café Dapper devenait ainsi bien plus qu'un simple restaurant, un véritable lieu de rencontre entre la culture et la gastronomie, où chaque plat racontait une histoire des terroirs africains, sublimée par une approche moderne et innovante.







# migration

Migrations, à Abidjan, était bien plus qu'un simple restaurant : c'était une cantine afropéenne moderne, née de la vision de Loïc Dablé pour allier excellence culinaire et engagement social. Ce concept unique combinait une carte inventive mettant en avant les produits locaux et les techniques traditionnelles, avec un objectif profond : la formation gratuite de migrants de retour. Pendant six mois, ces derniers avaient l'opportunité d'acquérir des compétences en restauration, offrant ainsi une nouvelle chance de réinsertion professionnelle. En plus de sa mission sociale, Migrations devenait un lieu où la gastronomie se faisait vecteur de solidarité, tout en célébrant les saveurs de l'Afrique à travers une approche moderne et inclusive.





# Le Producteur





# hip hop loves food

“**Hip Hop Loves Food**” est un programme culinaire unique animé par le Chef Loïc Dablé et diffusé sur BET France, qui mêle plaisir, découverte et simplicité. Chaque épisode propose une recette originale, facile à réaliser et à base d'un ingrédient emblématique de l'Afrique. L'objectif est de rendre la cuisine accessible à tous, en apportant des idées nouvelles, abordables et savoureuses, tout en célébrant la richesse des saveurs africaines. À travers une approche ludique et didactique, Loïc Dablé partage ses astuces et conseils, transformant chaque moment de cuisine en une expérience colorée et joyeuse, à savourer et à partager.











# Loïc Dablé dans la presse

Le Chef Loïc Dablé est régulièrement salué dans les médias pour son talent culinaire, son approche innovante et son engagement social. Découvrez ici une sélection d'articles qui mettent en lumière son parcours et ses projets. Cliquez sur les liens ci-dessous pour explorer les retours de presse sur ses réalisations.

## **Le Monde Afrique**

[En Côte d'Ivoire, le PANAF célèbre le retour aux racines de la gastronomie africaine.](#)

---

## **Jeune Afrique**

[Gastronomie franco-ivoirienne : Loïc Dablé, toujours en quête d'excellence.](#)

---

## **Madame Le Figaro**

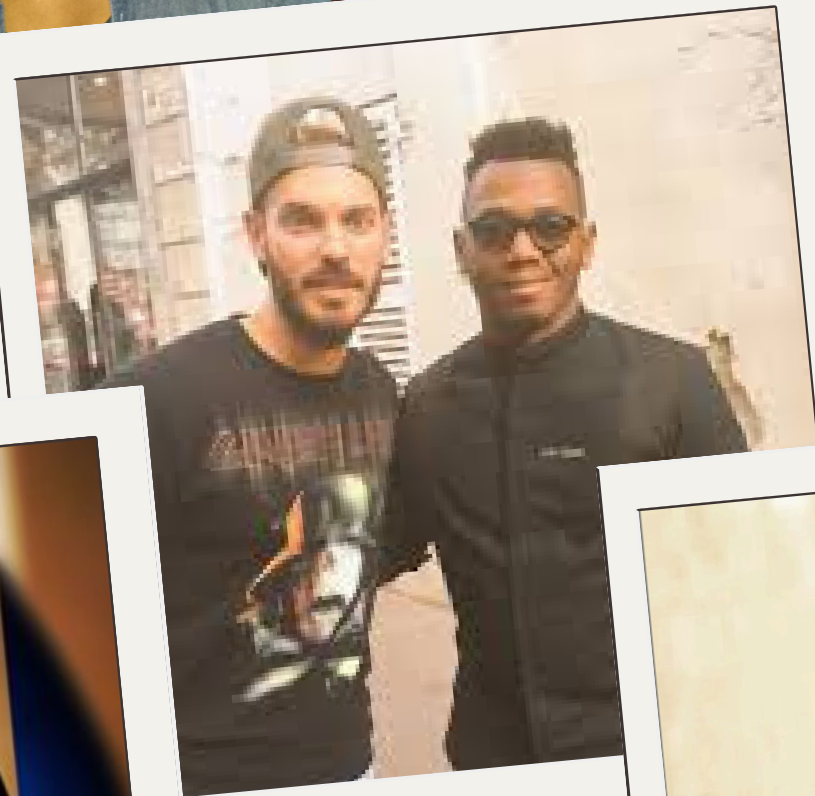
[Nos adresses gourmandes pour savourer les spécialités africaines.](#)

---

## **France 24**

[Semaine africaine de l'UNESCO : dans les cuisines du le chef étoilé franco-ivoirien Loïc Dablé](#)







# what's next

Le **Chef Loïc Dablé** continue de repousser les frontières de la gastronomie et de l'entrepreneuriat. À venir, il développe plusieurs projets de productions audiovisuelles, notamment des émissions culinaires innovantes, dont Hip Hop Loves Food, qui célèbre la cuisine afro-fusion. Il collabore également en tant qu'associé sur la Villa Umoja à Abidjan, un havre créatif où luxe, culture et innovation se rencontrent. En parallèle, Loïc Dablé continue de jouer un rôle clé en tant que consultant, en créant des identités culinaires sur mesure pour des établissements hôteliers et des restaurants à travers le monde, en apportant son expertise dans la conception de menus et l'optimisation des offres gastronomiques. Son approche visionnaire et son engagement à promouvoir les saveurs africaines continuent de marquer son parcours, tant en cuisine qu'en dehors.





D'AFRIQU



*thank you*