



« NOTRE MÉTIER, C'EST DE FAIRE VIVRE UNE ÉMOTION À NOS CLIENTS. »

Bien sûr, tu prends un risque à un moment ; tu le sens, mais tu le prends. » Responsabilités et surmenage n'ont pas fait peur à ce battant aux incroyables ressources combattives, tout aussi ambitieux que passionné. Sa curiosité est constamment en éveil, teintée de la nostalgie d'une enfance gourmande marquée par les grandes tablées de ses grands-parents Émile et Christiane qui, à peine sortis de table vers 15 h, se demandaient ce qu'ils allaient manger le soir... Trois mois plus tard, il trouvait un local de 320 m² pour son école-atelier à sept minutes de la boutique, surplombant la zone industrielle et ses pontes de l'horlogerie dont Piaget, Patek Philippe, Rolex, Vacheron, ou encore Lamborghini Genève et le siège de L'Occitane. « Le labo est à sept minutes de la boutique de Carouge, que je peux rejoindre sans entrer dans Genève où chaque matin 140 000 frontaliers vont travailler. De plus, l'atelier-école est à dix minutes de l'aéroport de Genève, où nous avons un corner au duty free. »

Deux ans et demi après son installation, Christophe Renou a le sourire contagieux. Les cours de son école attirent amateurs et professionnels, il continue son activité de consulting, et sa pâtisserie-chocolaterie a triplé son chiffre. « Il faut dès le départ bien réfléchir à l'univers de la boutique, estime-t-il. J'aime les matériaux de l'artisanat et la dynamique dans le cubisme, que j'avais choisi pour la finale du M.O.F. : d'où le papier kraft de nos emballages et nos gâteaux en parts triangulaires à composer comme on le souhaite. Cela évite au client l'enfer d'avoir à choisir entre tiramisu citron, caramel, cassis-noisette et tous les autres goûts ! » En appui de la pâtisserie fraîche, le croissant à la française est devenu l'incontournable du matin, le croissant aux amandes celui du goûter. « Cela demande beaucoup de temps et d'investissement, mais les clients sont d'une telle gentillesse. Ils nous encouragent en permanence avec leur appétence de la nouveauté. Quand je poste une pâtisserie à 10 h sur Instagram, à midi on a tout vendu, c'est incroyable ! Notre métier, c'est de faire vivre une émotion à nos clients, un souvenir d'enfance. Ce n'est pas un hasard si nos meilleures ventes sont le paribrest et le baba au rhum, avant le finger choco-noisette,

le citron meringué et le tout-chocolat. Ma pâtisserie est peu sucrée, avec des goûts francs, pour nous démarquer de la concurrence, et nos clients attendent de la nouveauté. Je joue ainsi sur le goût de l'enfance – ni trop complexe ni trop intellectuel – , qui permet un ancrage rassurant, gourmand et réconfortant. » À ses gâteaux signature triangulaires dont il a fait son logo et deux ou trois entremets en exposition, il a choisi d'ajouter une gamme de choux faciles à manger dans cette rue de la cité touristique, et développé plusieurs spécialités dont les Mac'Sablés et le Pavé de Carouge. Il a revisité ce dernier en lui donnant une forme cubique, une fine coque de chocolat noir du Brésil entourant une ganache très crémeuse au chocolat au lait, rehaussée d'une pointe de praliné maison aux noisettes du Piémont.

Enfin, il privilégie la proximité s'agissant de ses fournisseurs, parmi lesquels un M.O.F. Primeur 2015 à Genève. Ses abricots viennent du Valais, sa farine est labellisée Genève Région - Terre Avenir, son café est torréfié à Carouge, et la crème double épaisse la Gruyère vient comme le beurre et le lait des Laiteries Réunies, juste en bas de son magasin. Il utilise le miel de Stéphanie, une apicultrice genevoise. Pas de doute, entre la Suisse et lui, c'est du sérieux : « J'apprends le métier de chef d'entreprise, c'est excitant. On ne stocke pas, j'embauche, nous sommes plus d'une douzaine aujourd'hui. Le Pâtissier est de toutes les fêtes, c'est magique dans cette cité de Carouge où la population prend le temps pour vous faire confiance, mais où, une fois que vous êtes adoptés, le bouche-à-oreille est extraordinaire. J'adore ! »

MR & MRS RENO

Rue Saint-Joseph 39, 1227 Carouge, Suisse.
Tél. : + 41 22 347 50 03
École & Retrait commandes :
Chemin du Daru, 11 - 1228 Plan-les-Ouates.
Tél. : + 41 22 771 01 60

PARCOURS DE M.O.F. Suisse, Canton de Genève, Carouge

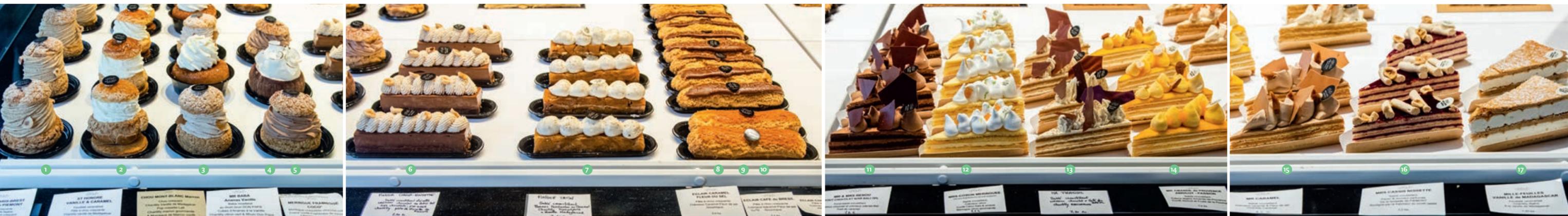
CHRISTOPHE RENO, M.O.F. PÂTISSIER 2015

Depuis deux ans et demi dans la charmante cité sarde de Carouge (21 000 habitants), dans le canton de Genève, Christophe Renou, 37 ans, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2015, joue sur les goûts de l'enfance avec un répertoire pâtissier chocolatier gourmand et rassurant pour sa clientèle déjà bien conquise. *Par Franck Lacroix • Photos : Thierry Caron*

Le 1^{er} juin 2017 est déjà un souvenir, mais quel souvenir ! Celui de l'ouverture de la Pâtisserie-Chocolaterie MR & MRS RENO à Carouge, une charmante cité sarde du canton de Genève, construite au XVIII^e siècle. La Suisse, Christophe Renou connaît et il aime, ascendant coup de cœur pour cette commune à cinq minutes de Genève, avec ses trois marchés par semaine, les petits cavistes, fromagers, restaurants et cinéma. Mais dans le pays des banquiers, il a dû se lancer sans prêt ni investisseurs, avec sa niaque de compétiteur et des fournisseurs partenaires : « Quand tu démarres, c'est à la vie à la mort, lance-t-il. M.O.F. ou pas, ça ne change rien : galère financière, plonge, livraisons. Il ne faut jamais oublier d'où l'on vient, et c'est aussi une belle démarche pour se remettre en question. J'avais deux grands rêves : le titre de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et m'installer. La grande satisfaction, c'est que tu embauches, tu formes et transmets.



CÔTÉ PÂTISSERIE (LES VITRINES DE MR & MRS RENOU)



1 CHOU PARIS-BREST
Noisettes du Piémont.

2 SAINT-HONORÉ VANILLE ET CARAMEL
Feuilleté caramélisé, pâte à choux craquante, chantilly vanille de Madagascar, cœur caramel fleur de sel. 7,50 CHF.

3 CHOU MONT-BLANC MARRON
Chou craquant, chantilly vanille de Madagascar, pop noisette lait, chantilly marron gourmande et morceaux de marrons confits. 7,50 CHF.

4 MR BABA ANANAS-VANILLE
Baba moelleux au rhum brun Don Papa, cubes d'ananas à la vanille, chantilly citron vert et rhum Don Papa. 7,50 CHF.

5 MERINGUE FRAMBOISE-COCO
Meringue craquante chocolat noir, cœur confit framboise de ronces, chantilly lait de coco. 7,50 CHF.

Remplacé par :
MERINGUE COCO-EXOTIQUE
Meringue craquante, cœur coulant fruits exotiques avec une pointe de gingembre, chantilly lait de coco.

6 P'TIT CHOU CHOCOLAT NOIR 80 %
Pâte à choux croustillante, crémeux chocolat noir, chantilly chocolat noir origine Amérique latine. Intense, peu sucré, peu amer.

7 FINGER CHOCO-NOISETTE
Sablé croustillant noisette, crémeux chocolat de Bali 70 % très chocolaté, pas amer, chantilly pâte de noisette du Piémont. 7,50 CHF.

8 FINGER TATIN
Sablé croustillant, pommes fondantes au caramel, chantilly mascarpone et vanille de Madagascar. 7,50 CHF.

9 ÉCLAIR CARAMEL FLEUR DE SEL
Pâte à choux craquante, crémeux caramel fleur de sel gourmand. 5,50 CHF.

10 ÉCLAIR CAFÉ DU BRÉSIL
Pâte à choux craquante, crémeux café gourmand. 5,50 CHF.

11 ÉCLAIR CHOCOLAT
Pâte à choux craquante, crémeux chocolat Bali 70 % intense et peu amer. 5,50 CHF.

12 MR & MRS TOUT-CHOCOLAT NOIR BALI 70 %
Fond sablé croustillant, moelleux chocolat et crémeux intense Bali, trait de caramel. 7,50 CHF.

13 MRS CITRON MERINGUÉE
(Au jus fraîchement pressé maison). Sablé croustillant, crémeux citron, confit citron frais et acidulé, meringue citron gourmande. 7,50 CHF.

14 MR TIRAMISU
Sablé croustillant, crémeux chocolat et café du Brésil, chantilly mascarpone. 7,50 CHF.

15 MR AMANDE DE PROVENCE ABRICOT-PASSION
Sablé croustillant, crème légère amande de Provence, confit abricot et fruits de la passion. 7,20 CHF.

Remplacé par :
MRS MANGUE-VANILLE
Biscuit viennois moelleux, fond sablé croustillant, confit mangue, ganache montée à la vanille de Madagascar.

16 MR CARAMEL
Sablé croustillant, crémeux caramel et fleur de sel, chantilly caramel. 7,50 CHF.

17 MRS CASSIS-NOISETTE
Sablé croustillant, noisette du Piémont, confit cassis. 7,50 CHF.

Remplacé par :
MRS CASSIS-MARRON
Biscuit viennois moelleux, fond sablé croustillant, ganache montée au marron, confit cassis, morceaux de marrons confits.

MILLEFEUILLE VANILLE DE MADAGASCAR
Feuilleté caramélisé, chantilly légère à la vanille de Madagascar. 7,50 CHF.

* 1 CHF = 0,91 € environ.

CÔTÉ CHOCOLAT

LES BONBONS DE CHOCOLAT

Il y a les arômes grillés du cacao du Venezuela, la fraîcheur des fruits rouges du cacao de Madagascar, et l'intensité fine et boisée du cacao d'Équateur. On y retrouve aussi le Prix du public 2019 (et Prix du jury 2^e accessit) du Rallye du Chocolat® 2019 de Genève, pour lequel les consommateurs se rendent munis d'un passeport chez les Chocolatiers participants pour déguster une création chocolatée, récupérer les mots de la phrase mystère pour participer à un jeu-concours et enfin voter pour leur Chocolatier préféré. Sa création sur le thème « Épices et Grué » était Le Pavé Pain d'Épices, une coque craquante au chocolat noir du Brésil renfermant une ganache onctueuse réalisée à partir d'un pain d'épices maison, le tout parsemé de grué du Venezuela et de poudre de cacao.

On retrouve au premier rang des pralinés authentiques et des billes de fruits, qui consistent en une



coque de chocolat noir ou lait avec un coulis de fruits frais sur une base caramel qui porte le fruit pour qu'il explose en bouche. Et il y a la collection ENTRE DEUX inspirée de l'univers pâtisseries : de petites pâtisseries enrobées de chocolat (rectangulaires sur la photo). Ainsi, le Forêt-Noire superpose des couches de parfum de ganache chocolat, confit griotte et ganache vanille enrobée de Venezuela 72 %. On trouve ensuite la Tarte Citron (fond sablé croustillant, ganache citron

jaune-citron vert) ; la Tarte Chocolat au Lait (sablé croustillant, ganache de République dominicaine 46 %) ; le Café liégeois (chocolat 68 % Ghana aux éclats de café du Brésil grillés, nuage de vanille de Madagascar) ; Peanuts (praliné cacahuètes grillées et caramel fleur de sel) ; Caramel salé (ganache crémeuse lactée au caramel salé, chocolat du Pérou 39 % de cacao et Millefeuille (ganache vanille de Madagascar, sablé noisette).

LES TABLETTES

Au-delà de la pâtisserie, la maison propose en chocolaterie les « deux tablettes en une » de 2 x 40 g : « L'idée est d'avoir deux tablettes pour le poids d'une, ce qui les rend beaucoup plus fines et agréables à manger », sourit Christophe Renou dont les collections s'appellent :

Parfum d'Enfance, douce, gourmande et régressive : confiture de lait et petit-beurre, caramel, chocolat aux noisettes ou encore chocolat blanc vanillé.

Terre Lactée, gourmande et onctueuse, avec notamment une tablette Pérou 39 % réalisée à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique équitable.

Pépité, à travers 6 grand crus de chocolat noir sans amertume ni agression aromatique pour que ses clients voyagent en douceur.





PARMI SES SPÉCIALITÉS

LE MAC'SABLÉ

Une spécialité pour le café, le goûter ou un cadeau : les Mac'Sablés. Ils sont ronds comme des macarons – « moins sucrés et plus gourmands » – car revisités en des biscuits sablés Linzer enrobés de chocolat noir Bali 70 % avec au milieu un praliné maison noisettes du Piémont, une pâte de fruits ou une ganache vanille de Tahiti, chocolat noir de Bali 70 %, café du Brésil, caramel fleur de sel, framboise, cassis ou citron. Résultat, un franc succès pour ce produit qui se conserve de trois semaines à un mois avec son sablé enrobé de chocolat. Décliné en 8 parfums et en coffrets de 6, 12 et 25 exemplaires. À l'unité : 3 CHF, boîte de 6 : 18 CHF ; boîte de 12 : 32 CHF et boîte de 25 : 70 CHF. (1 CHF = 0,91 € environ).

LE FINANCIER PISTACHE

Dans ce format familial sont également proposées les Madeleines Vanille de Madagascar et Citron. Ainsi qu'un gâteau financier moelleux avec une coque façon rocher, au chocolat à l'intérieur comme à l'extérieur.

CONSEILS AUX PLUS JEUNES

« Quand on démarre, il faut ouvrir en grand ses yeux et ses oreilles. Et rester passionné avec la même soif d'apprendre. En se faisant plaisir au maximum, on fait forcément plaisir, à un moment donné. »

SON PARCOURS EN BREF

- Né le 3 mai 1982 à Angers (Maine-et-Loire), Cet enfant habitué aux grandes tablées familiales autour de Mamie Christiane est tombé en passion pour la Pâtisserie lors d'un stage chez un Boulanger-Pâtissier angevin.
- 1997-1999, Il débute son apprentissage en alternance au CFA d'Angers et dans la pâtisserie de Stéphane Bourdillat, à Angers, qui lui transmet celle des concours. En février, il remporte le 1^{er} prix du Meilleur Apprenti du Maine-et-Loire et, en octobre, le 1^{er} prix du Meilleur apprenti des Pays de la Loire.
- 1999-2000, CAP de Pâtissier en poche, il va passer son CAP Boulanger chez M. Bégou à Saint-Georges-sur-Loire (Maine-et-Loire) où il reste une année en qualité d'Ouvrier Pâtissier.
- 2000, Finaliste du concours du Meilleur Apprenti de France pour les Pays de la Loire, remporté par Sylvain Degand, représentant de Paris-Île-de-France.
- 2001-2002, Ouvrier Pâtissier chez M. Moutarlier à Chexbres, Suisse.
- 2003, Perfectionnement en formation continue à l'INBP de Rouen pour préparer le Brevet de Maîtrise.
- 2003-2009, Il retourne ensuite comme Ouvrier à la Pâtisserie Moutarlier, Relais Desserts, à Chexbres. Il y travaille comme si c'était sa propre entreprise et devient responsable du laboratoire au départ de son Chef en juin 2004.
- 2004, 1^{er} prix au concours La Truffe d'or à Lausanne.
- 2005, Participe au concours World Chocolate Masters à Paris.
- 2007, Capitaine de l'équipe de Suisse coachée par Eliseo Tonti, Christophe Michalak et Franck Fresson, qui finit 5^e à la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon.
- 2009, L'ancien apprenti, qui s'était offert l'ouvrage de Frédéric Bau *Au cœur des saveurs* avec sa première paye, rejoint l'École Valrhona en qualité d'assistant formateur.
- 2010, Il décroche le prix Charles-Proust et son prix artistique, ce qui le conforte dans son objectif du M.O.F.
- 2015, Il devient Un des Meilleurs Ouvriers de France en Pâtisserie-Confiserie et directeur de l'École Valrhona.
- 1^{er} juin 2017, Ouverture de la Pâtisserie-Chocolaterie MR & MRS RENOÛ à Carouge, une belle cité sarde du canton de Genève, et, trois mois après, de son école-laboratoire à dix minutes de l'aéroport de Genève.



NOUVEAUTÉ : LE KIT FINGER GRIOTTINES®

À DÉCOUVRIR SUR VOTRE ESPACE PRO !



VOTRE ESPACE PRO EN LIGNE !

[HTTPS://PRO.DISTILLERIESPEUREUX.COM](https://pro.distilleriespeureux.com)

KIT FINGER GRIOTTINES®



Pour tout achat de :

- 4 x 3L Griottines® (seau ou PET)
- + 2 x 1L Concentré Griottines® (PET)
- + 2 x 1L Kirsch AOC® (PET) - OPTIONNEL
- = 1 KIT FINGER GRIOTTINES® OFFERT

DÉCOUVREZ LA VIDÉO DU FINGER GRIOTTINES® EN FLASHANT LE QR CODE CI-CONTRE



EN PARTENARIAT AVEC



Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous :
03 84 49 66 12 - contact@premiumgastronomie.com
Grandes Distilleries Peureux - 70220 Fougerolles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.