

# MR & MRS RENOU MAGAZINE

*Edition Mars / Juin*



# Édito

“

Pour la petite histoire.....

Des cloches et du lapin de Pâques

Ça y est, le printemps est là et très bientôt ce seront les fêtes de Pâques, symbole d'un week-end familial et festif, où petits et grands se rassemblent et les gourmands se font plaisir.

Mais au fait, pourquoi mange-t-on du chocolat à Pâques ?

au pondus  
consommés. Ils étaient alors conservés, décorés et offerts à Pâques pour fêter la fin de cette période de jeûne. Ce n'est que plus tard au XVIIIe siècle que vient l'idée de les percer, les vider et les remplir de chocolat. Après les années 1830, grâce au développement des techniques de travail de la pâte de cacao et surtout grâce à l'apparition et à la diversification des moules en cuivre ou en fer, des chocolats de toutes les formes apparaissent.

Pour comprendre cela, il faut remonter Moyen Âge. Selon la légende, les œufs pendant le Carême étaient interdits d'être

Selon la tradition, les œufs sont apportés chaque année par les cloches. Celles-ci étaient proscrites de sonner durant la période de Pâques. On racontait alors aux enfants que les cloches voyageaient jusqu'à Rome pour être bénies par le Pape, et que sur leur chemin du retour, elles déposaient les œufs en chocolat.

Quant au lapin, il vient d'Allemagne et ensuite gagné les États-Unis. Pourquoi cet animal ? Parce qu'il symbolise le printemps et le renouveau.

Joyeuses Pâques à tous les amateurs de chocolat !

*L'équipe Mr & Mrs Renou  
Caroline & Christophe*

”

# Sommaire

**PAGE 4**  
OÙ NOUS TROUVER

**PAGES 5 & 6**  
NOTRE ACTU'

**PAGES 7 & 8**  
L'ÉCOLE MR & MRS RENOU

**PAGES 9 & 10**  
LES PORTRAITS

**PAGE 11**  
L'ACTU LOCALE

**PAGES 12 à 14**  
LE SAVIEZ-VOUS ?  
SPÉCIAL CHOCOLAT

**PAGES 15 à 17**  
À VOS TABLIERS

**PAGES 18 & 19**  
RENCONTRE AVEC ...  
CLAUDE LEGRAS

**PAGE 20**  
CUISINE & CHOCOLAT  
PAR CLAUDE LEGRAS

**PAGE 21 & 22**  
NOS PARTENAIRES



# Où nous trouver?

## CAROUGE

**CHOCOLATERIE**  
Rue Saint-Joseph 39



## CAROUGE

**PÂTISSERIE**  
Rue Saint-Joseph 39



## PLAN LES QUATES

**CLICK & COLLECT**  
**ÉCOLE DE PÂTISSERIE**  
Chemin du Daru 11



## COLOGNY

**PÂTISSERIE &**  
**CHOCOLATERIE**  
Route de la Capite 18



## PÂQUES

«Entre-Deux», voici le thème que nous avons choisi de mettre en avant pour cette édition de Pâques 2022.

Ce thème est le reflet de nos deux univers: la chocolaterie & la pâtisserie. Deux univers où se mêlent raffinement, gourmandise & convivialité.

Nous nous sommes amusés à apporter une touche pâtissière dans nos oeufs de Pâques, et espérons que vous prendrez autant de plaisir à les déguster que nous en avons pris à les concevoir.

# Notre actu

*Effeuillez notre entremets de Pâques & partez à la chasse aux oeufs dans une petite jardinière en chocolat.*

*Disponible les 15, 16 et 17 avril, n'hésitez pas à pré-commander le vôtre !*



Biscuit moelleux, compotée gourmande fraise & rhubarbe, mousse légère au yaourt de Genève légèrement citronnée... & des petits oeufs en chocolat noir garnis de praliné à la noisette du Piémont.

## LA CHASSE AUX OEUFS

Rendez-vous dans nos boutiques de Carouge & Coligny pour participer à notre jeu concours de Pâques. Devinez le poids de nos sculptures en chocolat & remportez un bon d'achat !

# L'école

École Mr & Mrs Renou, Chemin du Daru 11, 1228 Plan-les-Ouates

## AFTER WORKS

les jeudis de 18h à 20h30

- 7/04 ATELIER CHOCOLAT
- 3/03 ÉCLAIRS
- 5/05 VACHERIN
- 19/05 VERRINES GLACÉES
- 2/06 CHOUX SALÉS VÉGÉTARIENS
- 23/06 TARTE AUX DEUX FRUITS

*Passez un moment convivial en équipe autour d'un thème fédérateur : la gourmandise !*

PETIT DÉJEUNER D'ENTREPRISE

CLASSE PRATIQUE

TEAM CHALLENGE

LOCATION DE L'ESPACE

Nous sommes à votre disposition par mail [ecole@patisserie-renou.ch](mailto:ecole@patisserie-renou.ch) ou par téléphone au +41 (0)22 771 58 66

## TEAM BUILDING

# L'école



## COURS AMATEURS

Mars

Avril

Mai

Juin

Samedi 12/03	<b>CROISSANTS &amp; PAINS CHOC</b> & pâte à tartiner maison	9h-12h	150 frs
Samedi 12/03	<b>ATELIER CHOCOLAT</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	14h-17h	250 frs
Samedi 26/03	<b>MILLE-FEUILLES</b> & la technique du feuilletage inversé	9h-12h	150 frs
Samedi 26/03	<b>FINGER TATIN</b>	14h-17h	150 frs
Samedi 9/04	<b>CHEESECAKE</b> & son coulis fruits exotiques	9h-12h	150 frs
Samedi 9/04	<b>MOULAGE DE PÂQUES</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	14h-17h	250 frs
Samedi 23/04	<b>VACHERIN</b> Vanille & framboise	9h-12h	150 frs
Samedi 23/04	<b>ENROULÉ FRAISIER</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	14h-17h	250 frs
Samedi 7/05	<b>TI-CHOU FRAISIER</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	9h-12h	250 frs
Samedi 7/05	<b>CADEAU FÊTE DES MAMANS</b> <i>P'tits chefs (7-12 ans)</i>	14h-16h	70 frs
Samedi 14/05	<b>MILLE-FEUILLES</b> & la technique du feuilletage inversé	9h-12h	150 frs
Samedi 14/05	<b>TARTE ST HONORÉ EXOTIQUE</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	14h-17h	250 frs
Samedi 28/05	<b>TROPÉZIENNE</b> Fraise & rhubarbe	9h-12h	150 frs
Samedi 28/05	<b>COURS PARENT/ENFANT</b> Thème goûter	14h-16h	200 frs
Samedi 4/06	<b>ROULÉ FRAMBOISE/PISTACHE</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	9h-12h	250 frs
Samedi 4/06	<b>CADEAU FÊTE DES PAPAS</b> <i>P'tits chefs (7-12 ans)</i>	14h-16h	70 frs
Samedi 18/06	<b>TARTE TATIN</b> <i>Cours Ado (13-16 ans)</i>	9h-12h	150 frs
Samedi 18/06	<b>PROFITEROLES</b>	14h-17h	150 frs
Samedi 25/06	<b>CHARLOTTE FRUITS ROUGES</b> <i>Animé par Christophe Renou, MOF 2015</i>	9h-12h	250 frs
Samedi 25/06	<b>GOÛTER ADULTES</b> Gâteau de voyage, biscuits, flan, pâte à tartiner	14h-17h	150 frs

# Les Portraits

## HANANE

Responsable de boutiques



Sa pâtisserie favorite: L'enroulé fraisiier



Son pire défaut: Indécise



Sa phobie: Les limaces



Son rêve: Ouvrir une boutique à Marrakech



Sa devise: Être vaut mieux qu'avoir

*Hanane a le plaisir de vous faire découvrir nos produits depuis plus de trois ans. Douce & souriante, elle aime créer un lien de confiance avec notre clientèle afin de toujours vous proposer les produits les plus adaptés à vos goûts.*

## LAUREEN

Conseillère de vente



Sa pâtisserie favorite: Le Paris-Brest



Son pire défaut: Émotive



Sa phobie: Les guêpes



Son rêve: Faire le tour du monde



Sa devise: Le vrai bonheur réside dans l'équilibre

*Parmi nous depuis l'ouverture de la boutique, Laureen est la plus ancienne de nos vendeuses. Très énergique, c'est un réel boute-en-train. Elle a une grande connaissance de nos produits et adore vous conseiller selon vos besoins.*

# Les Portraits

## ROCCO

*Responsable de laboratoire*

-  Sa pâtisserie favorite: Le tiramisu
-  Son pire défaut: Trop exigeant
-  Sa phobie: Les serpents
-  Son rêve: Fonder une famille
-  Sa devise: Partage ta passion



*Rocco a pris les fonctions de responsable de laboratoire depuis quelques mois après avoir été chef pâtissier, puis chef chocolatier au sein de notre maison. Sa rigueur, son esprit d'analyse, et son enthousiasme ont fait de lui un pilier de notre équipe.*



## EVE

*Chargée de recherche & développement*

-  Sa pâtisserie favorite: La tarte aux pommes
-  Son pire défaut: Hypersensible
-  Sa phobie: Claustrophobe
-  Son rêve: Devenir MOF & avoir sa ferme et son auberge
-  Sa devise: Pour faire une bonne bouillabaisse il faut se lever tôt !

*Eve pétillante jeune pâtissière de talent, débordante d'énergie, a tout d'abord rejoint notre équipe en tant que stagiaire avant d'être embauchée en pâtisserie. Elle est désormais en charge du développement de nos nouvelles collections & produits.*

Actu locale

# CONCOURS PROFESSIONNEL

Pâtisserie & Chocolaterie



## SWISS PASTRY CUP by Christophe Renou

*Destiné aux professionnels de la  
pâtisserie /chocolaterie de toutes  
nationalités, âgés d'au moins 21 ans.*

**le 14 novembre 2022 au sein de l'espace COOK'N'SHOW à Palexpo**

**8 HEURES  
DE CONCOURS**

Élèments à présenter:

- tablette fourrée
- gâteau de voyage
- petit gâteau au chocolat
- pièce artistique en chocolat sur  
le thème de l'horlogerie suisse

**UN JURY DE PROFESSIONNELS  
D'EXCEPTION**

présidé par Christophe Renou,  
Meilleur Ouvrier de France 2015  
&

un jury presse qui couvrira l'évènement  
et attribuera un prix spécifique.

Candidature via le formulaire : [https://automnales.ch/cooknshow/formulaire\\_inscription\\_concours\\_professionnel\\_patisserie\\_et\\_chocolat](https://automnales.ch/cooknshow/formulaire_inscription_concours_professionnel_patisserie_et_chocolat)

Pour toutes questions cookandshowpro@gmail.com

# Le saviez-vous?

## QUIZ CHOCOLAT

Le chocolat blanc ne contient pas de cacao :

- VRAI  FAUX

Quel pays est le plus grand producteur de cacao?

- Vénézuela  Côte d'Ivoire  Équateur

Combien de fèves de cacao faut-il pour produire 500 grammes de chocolat ?

- 400  800  1200

Combien de temps faut-il à un cacaoyer pour produire la quantité de cacao nécessaire à la fabrication de 10 tablettes ?

- 2 mois  6 mois  12 mois

Qui a inventé le chocolat en poudre ?

- Coenraad Van Houten  Victor-Auguste Poulain  Edward Nesquik

Lors de quelle fête vend t-on le plus de chocolat ?

- Saint Valentin  Pâques  Noël

Combien de fèves de cacao contient une cabosse ?

- 30/40  90/100  150/160

Quel pourcentage de cacao doit contenir un chocolat pour être qualifié comme noir ?

- 32%  46%  64%

À l'origine comment était consommé le chocolat ?

- En pâte  En tablette  En boisson

Quel chocolat contient le plus de lipides ?

- Blanc  Lait  Noir

Qui a inventé la tablette de chocolat ?

- Les suisses  Les français  Les anglais

# Le saviez-vous?

## FABRICATION DU CHOCOLAT



### 1 RECOLTE

Il existe trois sortes de cacaos:

- **le forastero** : 80% de la production mondiale, facile à cultiver et robuste, intense et légèrement amer.

- **le criollo**: 5% de la production mondiale, élégant fin et parfumé.

- **le trinitario**: 10% de la production mondiale, mélange entre les deux variétés précédentes. Robuste mais élégant à la fois.



### 5 CONCASSAGE

Les fèves de cacao sont ensuite séparées de leurs coques.



### 2 ECABOSSAGE

### 3 FERMENTATION

Ouverture des cabosses où l'on retrouve les fèves de cacao enveloppées dans une enveloppe blanche : le mucilage.

Les fèves seront ensuite mises à fermenter au soleil, soigneusement enveloppées dans des feuilles de babanier.

Cette fermentation est la transformation chimique des sucres contenus dans la fève en alcool. Le mucilage s'écoulera et les arômes se développeront.



### 4 SECHAGE

Les fèves sont ensuite mises à sécher au soleil. C'est là qu'elles prennent leur couleur brune.

## À VOUS DE JOUER

Mettez dans l'ordre les étapes suivantes de la fabrication du chocolat:

TEMPERAGE

BROYAGE

CONCHAGE

PRESSAGE

MALAXAGE

BROYAGE

TORREFACTION

MOULAGE

Réponses: Torréfaction, Broyage, Pressage, Malaxage, Broyage, Conchage, Tempérage, Moulage

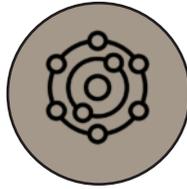
Le saviez-vous?

# LES BIENFAITS DU CHOCOLAT NOIR



## Booster de mémoire

Le chocolat noir contient des flavonoïdes, des antioxydants qui peuvent stimuler la mémoire.



## Antioxydant

La poudre de cacao est riche en polyphénols, des antioxydants puissants. La teneur en antioxydants augmente avec la teneur en cacao, d'où la richesse du chocolat noir en antioxydants.



## Favorise le sommeil

La sérotonine contenue dans le chocolat noir a des effets relaxants. Le chocolat stimule la libération d'endorphine, responsable de la sensation de bien-être.



## Antidépresseur naturel

Le chocolat noir est un antidépresseur naturel. Il contient du magnésium, un minéral connu pour son effet relaxant et anti stress. Il est aussi riche en théobromine et en tyramine, des substances qui augmentent l'effet des neurotransmetteurs et jouent un rôle de régulation de l'humeur.



## Améliore les performances sportives

Le chocolat diminue l'augmentation du cortisol, la substance responsable des crampes. Le chocolat noir riche en cacao contient aussi de l'épicatéchine, une substance qui dilate les vaisseaux sanguins et réduit la consommation d'oxygène.



## Aide à la perte de poids

Le chocolat noir contient un taux élevé de catéchines, un antioxydant qui favorise la perte de poids et le maintien des muscles. Il a également une forte capacité rassasiante.



## Réduit la pression artérielle

Le chocolat noir est aussi très bon pour le coeur : le cacao contribue à réduire la pression artérielle. Manger du chocolat régulièrement diminue les risques d'accidents vasculaires cérébraux d'au moins 48%.

À vos tabliers!

## LE BAHIA

*subtil mélange entre  
la noisette & le café.*

**Cette recette vous est proposée  
sans gluten.**



3 heures



Difficulté: moyenne

### MOELLEUX AMANDES

70 gr de beurre

70 gr de sucre glace

70 gr de poudre d'amandes

7 gr de fécule de pomme de terre

38 gr d'œufs entiers

Crémer le beurre (attention à ne pas le monter), puis ajouter le sucre glace, la fécule et la poudre d'amandes.

Incorporer les œufs petit à petit.

Réserver cet appareil au réfrigérateur ou garnir aussitôt dans les moules à babas (40 gr par moule).

Cuire à 180 degrés une dizaine de minutes.

### PRALINÉ FRUITÉ NOISETTES

200 gr de noisettes torréfiés

65 gr d'amandes torréfiées

90 gr de sucre semoule

90 gr de sucre glace

1 gr de fleur de sel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule. Cuisson 200 degrés.

Laisser cristalliser le caramel sur un flexipan. Réduire en brisures une fois refroidi.

Mettre les noisettes, les amandes, et le sucre glace, les brisures de caramel et le sel dans le robot coupe.

Mixer pendant 5 minutes.

Réserver le praliné obtenu au réfrigérateur.

## GANACHE MONTÉE CAPPUCCINO

97 gr de crème 35%  
18 gr de café grains pur arabica  
1 gr de café soluble  
10 gr de sucre inverti  
10 gr de glucose  
66 gr de chocolat blanc  
147 gr de crème 35%

Torréfier les grains de café à 160 degrés pendant 3 minutes, et les infuser pendant 10 minutes dans la première quantité de crème tiédie, en prenant soin de filmer la casserole. Repeser et compléter si nécessaire pour obtenir le poids initial.

Porter à ébullition le mélange crème, sucre inverti et glucose.

Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat fondu, en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème fleurette froide et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.

Foisonner. (Incorporer de l'air dans la préparation en la battant.)

## NOISETTES SABLÉES

63 gr de sucre  
25 gr d'eau  
125 gr de noisettes torréfiées  
4 gr de fleur de sel

Torréfier et retirer la peau des noisettes.

Cuire le sucre et l'eau à 115 degrés.

Ajouter les noisettes et la fleur de sel sur le sucre cuit.

Sabler le tout et mettre à refroidir sur plaque.

## MONTAGE & FINITION

Garnir les moelleux amandes de crémeux noisettes puis une goutte de ganache montée cappuccino.

Surgeler.

Monter le reste de ganache montée cappuccino très souple, puis tremper les Bahia entièrement.

Poudrer de poudre de café et décorer avec quelques noisettes.



Pistoles de  
chocolats, fruits  
secs, pâte d'amande,  
gousses de vanille,  
pralinés,...

Retrouvez tous ces produits  
d'aide à la pâtisserie en  
vente dans notre École à  
Plan-les-Ouates.

A vos tabliers!

## MADELEINES FOURRÉES

*madeleines hyper moelleuses fourrées  
avec une ganache Gianduja  
trop gourmande*



30 minutes



Facile

### MADELEINES CACAOITÉES

220 g de beurre

11 g de miel

230 g de sucre

200 g de farine

215 g œufs

12 g de cacao en poudre

7 g de levure chimique

Faire fondre le beurre.

Mélanger toutes les poudres.

Ajouter les œufs.

Verser le beurre puis mélanger.

Mettre la préparation dans des moules à madeleines à l'aide d'une poche à douille et cuire 9 minutes à 180 degrés.

### GANACHE GIANDUJA

200 g crème

400 g Gianduja (chocolat au lait à la noisette)

Faire chauffer la crème, et la verser sur le Gianduja.

Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.

Laisser refroidir au réfrigérateur.

Une fois refroidie mettre la préparation dans une poche à douille.

Avec la poche à douille, percer un petit trou dans la bosse de la madeleine et garnir avec la ganache.

Retrouvez  
l'intégralité de cette  
interview pleine d'amour,  
d'émotions et de sincérité  
en version audio sur notre  
site internet:  
[www.patisserie-renou.ch](http://www.patisserie-renou.ch),  
dans la partie Podcast.

# Rencontre **AVEC**

## CLAUDE LEGRAS

*Pour cette première interview nous avons souhaité mettre en lumière un chef à la fois passionné, humble, et généreux mais également un ami de Christophe Renou, Monsieur Claude Legras.*

**CR** Claude, merci d'avoir accepté cette interview, je suis très heureux de partager ce moment privilégié avec toi. Je suis très fier de pouvoir montrer au plus grand nombre la belle personne que tu es. On ne te présente plus sur la place genevoise où tu évolues en tant que chef cuisinier depuis plus de 30 ans, raconte nous un peu ton parcours.

**CL** Merci d'avoir pensé à moi, c'est vrai que nous sommes amis, beaucoup de choses nous rapprochent dans nos valeurs et également grâce à ce titre de Meilleur Ouvrier de France. Je suis arrivé à Genève à 25 ans avec un challenge énorme, reprendre les cuisines du Lion d'Or à Cologny & obtenir deux étoiles Michelin. Avec le recul je me dis que j'étais fou ! J'ai ensuite obtenu la Clef D'Or Gault & Millau en 1985, puis deux étoiles Michelin en 1989 et le titre de Meilleur Ouvrier de France en 1991.

Puis j'ai travaillé au Parc des Eaux-Vives pendant 4 ans, où l'on a décroché une étoile. Nous avons ensuite repris un restaurant à Asnières qui s'appelait à l'époque le Léman et que nous avons baptisé «Le Floris», contraction de Floriane ma fille, et de mon fils Loris, avec l'objectif d'avoir deux étoiles Michelin. Avec ce restaurant je souhaitais rendre tout le partage que l'on a pu m'apporter, et la chance que l'on m'a donnée tout au long de mon parcours. J'ai beaucoup évolué dans ma cuisine grâce aux genevois, qui m'ont accueilli. Je ne suis pas arrivé ici la fleur au fusil, j'ai écouté les gens, je me suis aperçu que les genevois bougeaient beaucoup, et qu'ils appréciaient particulièrement la cuisine méditerranéenne : les épices, l'huile d'olive, une cuisine saine. Je me suis donc inspiré de ça.

**“J’ai beaucoup évolué dans ma cuisine grâce aux genevois.”**

**CR** Pourquoi la cuisine au départ ?

**CL** Ce n'était pas mes ambitions je voulais être pâtissier. Mais personne ne voulait me prendre à l'époque ! J'adore toujours la pâtisserie mais c'est un domaine où il faut suivre les recettes au gramme près. Je suis plutôt du genre à faire parler mes émotions et mes sensations quand je cuisine. En cuisine on peut se lâcher !

**CR** Une étape très marquante dans ta carrière, c'est l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France, à quel moment tu t'es dit je vais me lancer dans ce concours ?

**CL** Jamais je ne me suis posé la question, j'ai eu de la chance. Pour arriver à notre niveau, c'est le résultat de rencontres avec de belles personnes, avec plein de chefs qui m'ont fait rêver. On a tous besoin de mentors, de gens exceptionnels qui nous font rêver et qui ont un comportement irréprochable. Un jour tu as le déclic et tu sens que tu peux t'envoler, et tu t'inscris. C'était énormément d'émotions pour moi, le 20 mars je passe le concours pratique, le 21 mars mon fils arrive au monde et le 22 mars on met remet le titre de Meilleur Ouvrier de France.

## **CR** Comment se passe l'après concours Meilleur Ouvrier de France ?

**CL** On rêve tous d'avoir ce col, professionnellement on est tous prêts, mais le jour où on a la veste on ne s'imagine pas l'importance que l'on prend pour les gens autour de nous, ça met une pression énorme. J'ai mis 6 mois à remettre les pieds sur terre car c'était très intense. Ce qui change c'est que lorsque que l'on se retrouve dans nos cuisines, on n'a plus le droit à l'erreur, on doit répondre à toutes les questions, on ne doit plus jamais laisser un cuisinier ou un serveur sans réponse. Au-delà de l'excellence professionnelle, c'est un comportement, un savoir-être et surtout le respect que nous devons transmettre.

**“Mon plus grand défi:  
rendre ma famille  
heureuse.”**

## **CR** Meilleur Ouvrier de France, les étoiles Michelin, la continuité de tout cela, quel a été ton plus grand défi?

**CL** Rendre ma famille heureuse, faire voir aussi à mes enfants que rien n'est acquis dans la vie, qu'il faut taper dedans.

## **CR** Et maintenant, comment gères-tu cette nouvelle vie?

**CL** C'est dur, je suis un homme de challenges, sortir des sentiers battus me manque un peu. Mais je suis aussi content car j'ai envie de vivre maintenant. J'ai envie de m'entourer, j'ai envie d'avoir des amis, j'ai envie de partager, de profiter de la vie parce que je n'ai jamais fait ça. C'était mon travail, mes enfants, mais c'était trop peu mes enfants. On a des horaires tellement difficiles dans la restauration.

## **CR** On parle de Claude Legras, le chef cuisinier, mais derrière Claude Legras il y a une femme..

**CL** Effectivement derrière moi j'ai ma petite femme, Inès, qui a su tenir les rênes, et je ne sais pas comment elle a fait ! C'est dur de supporter quelqu'un qui a des ambitions. Pour être au top niveau il y a forcément une partie de folie en nous, et les gens qui nous suivent doivent vraiment beaucoup nous aimer pour tout supporter.

## **CR** Tu nous disais tous à l'heure que le monde avait changé, que penses-tu de la médiatisation du métier, de la starification de la profession?

**CL** De la gêne. Cette vie que vous menez maintenant c'est éphémère, on a besoin de se rassurer par les réseaux sociaux, nous les professionnels mais aussi les clients. Avant on faisait notre travail par notre capacité, notre conscience, et on était reconnu pour ça. Maintenant tout va trop vite, il y a énormément de choix, on a plus le temps de se poser. Ce qui me fait peur, on avait des bases avant. Maintenant on veut seulement en mettre plein les yeux au détriment du côté émotionnel et gustatif. Simplifiez votre cuisine, allez à l'essentiel. L'essentiel c'est quoi ? Un bon produit, un assaisonnement et dégager de l'émotion ! La médiatisation c'est bien car ça a beaucoup fait évoluer la cuisine, mais restez humbles les gars!

## **CR** Pour finir, quelques mots sur la recette salée alliée à du chocolat que tu vas partager avec nous.

**CL** Quand on me dit cuisine & chocolat, je pense tout de suite à la fusion des deux univers qui nous passionnent, la cuisine et la pâtisserie. Je suis un grand gourmand et j'adore le chocolat! La recette que je souhaite vous présenter est un pigeon levé en suprêmes et cuit dans la crème, ce qui lui apporte un moelleux énorme. On vient ensuite le laquer avec une préparation à base de cacao et de zestes d'oranges avec un jus chocolat et café.

# Cuisine & Chocolat

## PAR

# CLAUDE LEGRAS

## *Suprêmes de pigeons laqués au cacao et zestes d'oranges* *Timbale de charlotte aux petits pois et carottes fanes*

### INGRÉDIENTS

4 pigeons  
4 pommes de terre charlotte bien calibrées  
500 gr de petits pois  
4 minis carottes fanes  
25 cl de lait  
25 cl de crème liquide  
1 feuille de laurier  
6 brins de thym  
1 bâton de cannelle  
30 gr de couverture chocolat noir 60%  
60 gr de cacao en poudre non sucré  
100 gr de glucose  
10 cafés en grains

Fond de volaille :

1 oignon, 1 carotte, 2 gousses d'ail,  
carcasses de pigeons, 25 cl vin blanc,  
25 cl huile.

### PIGEONS & FOND DE VOLAILLE

Vider les pigeons, lever les suprêmes et retirer la peau, désosser les cuisses et concasser les carcasses.

Faire revenir à l'huile, ajouter l'oignon (20 g) et la carotte (20g), 2 brins de thym et les gousses d'ail. Bien faire colorer, puis retirer le gras et déglacer au vin blanc.

Faire réduire au  $\frac{3}{4}$  et mouiller à l'eau à hauteur des carcasses et cuire doucement avec les cuisses durant  $\frac{3}{4}$  h.

Retirer les cuisses les émietter, puis passer le jus au chinois. Ajouter les grains de café concassés, faire réduire et ajouter le chocolat. Puis assaisonner à

### GARNITURES

Écosser les petits pois, puis cuire à l'eau bouillante bien salée, et faire refroidir.

Éplucher les carottes avec la fane et cuire à l'eau bouillante, refroidir

Tailler les pommes de terre en gobelet, cuire doucement dans un peu d'eau, du beurre et du sel, couvert d'une feuille de papier sulfurisé.

### FINITIONS

Faire infuser le lait, la crème avec le thym, la feuille de laurier et le bâton de cannelle durant 15 minutes. Saler et poivrer les suprêmes plonger dans la préparation lait et crème et cuire doucement température  $70^{\circ}$  .7 mn retirer et éponger avec papier puis mettre sur une grille et napper avec le glaçage.

### DRESSAGE

Remettre à température les petits pois et carottes, garnir les gobelets avec les petits pois.

Disposer l'émietté des cuisses dans un cercle puis disposer les suprêmes garnir avec la pomme de terre et carotte fane et saucer.



## FRUITS SECS BIO

Équitables et gourmands !

### VRAC & SACHETS



©Copyright Agro Sourcing

- Mélanges
- Superfruits
- Moelleux Classiques
- Moelleux Exotiques
- Amandes
- Croquants Classiques
- Croquants Exotiques



[contact@saveursetdelices.ch](mailto:contact@saveursetdelices.ch)









**MR & MRS RENOU**

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE



Click & Collect : [www.patisserie-renou.ch](http://www.patisserie-renou.ch)  
Expéditions: [www-boutique-renou.ch](http://www-boutique-renou.ch)  
[info@patisserie-renou.ch](mailto:info@patisserie-renou.ch)