

Mr & Mrs
Renou Magazine



Édition Octobre-Décembre 2021

Edito

“

Chers clients,

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons le premier numéro de notre magazine Mr & Mrs Renou.

Un rendez-vous trimestriel dans lequel vous retrouverez notre actualité, un portrait d'un membre de notre équipe, des recettes, trucs et astuces pour réussir vos pâtisseries à la maison, nos coups de cœurs.

Chez Mr&Mrs Renou nous avons un maître mot : le partage ! Ainsi pour vous remercier de votre fidélité, nous vous ouvrons les coulisses de notre pâtisserie – chocolaterie afin de vous faire découvrir notre équipe et notre façon de travailler. Notre succès, c'est grâce à vous.

Alors amusez-vous, prenez du plaisir et n'hésitez pas à nous envoyer vos réalisations via nos réseaux sociaux, nous nous ferons un plaisir de les partager.

À bientôt dans nos boutiques. ”

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

Sommaire

Notre actu'	pages 3 à 7
Les portraits	pages 8 & 9
À vos tabliers	pages 10 à 12
L'École	page 13
Actu' locale	page 14
Nos coups de coeur	page 15

Notre actu

3

**NOUVELLE BOUTIQUE
NOUVELLE BOUTIQUE**



**COLOGNY,
18 route de la Capite**
Voici l'adresse où vous
pouvez désormais vous rendre
pour déguster chaque jour
du pain frais, de délicieuses viennoiseries,
des pâtisseries gourmandes,
& des bonbons de chocolats artisanaux.

Notre actu

PLANTATION MR & MRS RENOU

NOTRE ENGAGEMENT AUPRÈS DES PRODUCTEURS DE CACAO

En collaboration avec la société **Tregether**, nous parrainons
180 cacaoyers dans trois pays producteurs de cacao:
Madagascar, Pérou & Ouganda.

Les fèves de ces cacaoyers sont récoltées
exclusivement pour MR & MRS RENOU
et **transformées ensuite en Suisse** avant d'être livrées dans notre
atelier où nous réalisons nos tablettes.

Le but premier de ce parrainage est de **devenir acteur engagé**,
à notre échelle, de l'industrie du cacao qui est l'une de nos principales
matières premières, en l'achetant **au juste prix**, pour **soutenir les
planteurs**
dans leurs vies professionnelles et personnelles: installation de
panneaux solaires, de clôtures autour de leurs plantations, assurance
maladies pour les planteurs et leurs familles... mais également de
mieux **maîtriser la qualité et la traçabilité des fèves**
utilisées pour la fabrication de no

*Les fèves de cacao sont transformées
au Tessin dans le laboratoire
du chef Bruno Buletti,
à l'air pur des montagnes suisses !*



Odile - Madagascar

Odile a démarré sa plantation en 2018.

Depuis, aidée de sa maman et l'un de ses fils, elle cultive son cacao en agriculture biologique et sa plantation regorge de biodiversité. Elle transporte sa récolte à dos de zébu 2 fois par semaine à Ankatafa, le fermente pendant 6 jours dans des caisses en bois puis le rapporte chez elle pour le sécher au soleil.

Grâce au projet TreeGether, Odile peut sécuriser le magasin où elle stocke ses fèves de cacao afin de réduire les vols de cacao dont elle est régulièrement victime, financer la scolarisation de deux de ses enfants et être protégée par une mutuelle de santé.

**Joseph - Ouganda**

Installé en 2004, Joseph cultive aujourd'hui plus de 1200 cacaoyers, soutenu par sa femme et ses parents. Jeune cacaoculteur consciencieux, méticuleux et passionné,

Joseph est père de deux jeunes enfants,

Il est le premier partenaire du projet.

Le projet TreeGether a déjà financé ses caisses de fermentation, l'objectif prioritaire est maintenant d'apporter l'accès à l'électricité et l'eau courante à Joseph et sa famille.

**Edelmira - Pérou**

Edelmira a hérité la cacaoculture de sa maman avec qui elle travaille dans sa plantation depuis 2010. Son cacao est certifié Agriculture Biologique et Fairtrade.

Sa plantation de 1400 arbres, nichée au coeur de la forêt péruvienne, au bord de la rivière Tovache, n'est accessible que par tyrolienne et par bateau.

La priorité pour Edelmira est l'accès à l'électricité pour améliorer ses conditions de vie. Il faudra ensuite faciliter son trajet jusqu'à sa plantation pour lui éviter de traverser la rivière en tyrolienne ou de faire prendre le bateau aux sacs de cacao.



Notre actu

EN ATTENDANT NOËL

Dès le 30 octobre, nos
calendriers de l'Avent
sont en boutique, le
meilleur moyen de
patienter en attendant
Noël !

ESCALADE / à partir du
13 novembre, partagez
nos Marmites garnies de
chocolats & légumes en
massepain.



Notre actu

7

/ COLLECTION AUTOMNE & HIVER

RENDEZ-VOUS
au Marché de Noël de Cognac
les 4 & 5 décembre,
& au Marché de Noël
de Carouge
les 10, 11 & 12 décembre.

PÂTISSERIE

Nous vous proposons
une collection exclusive
de 5 bûches de Noël.
Buchettes 3 décembre,
Bûches 11 décembre.

Ne passez pas à côté de
notre entremets du 31:
l'Enroulé Façon
Saint-Honoré !

CHOCOLATERIE

Moulages en chocolat,
traîneau garni de
Mac'Sablés, coffrets
cadeaux, ...
Découvrez à partir du
13 novembre
les surprises
gourmandes que nous
vous avons réservés
autour du thème
Noël sur la Banquise !

Les Portraits

/ **CAROLINE & CHRISTOPHE RENOU** CAROLINE & CHRISTOPHE RENOU



L'alliance du savoir-faire et du faire savoir.

Ils animent et gèrent ensemble toute l'équipe Mr&Mrs Renou composée aujourd'hui de 17 collaborateurs et de 3 boutiques.

Pour le faire savoir, Caroline, munie de son expérience de plus de 10 années dans l'univers du marketing et de la communication, réveille et met en lumière au quotidien les boutiques, les gourmandises pâtisseries et chocolâtées afin de ravir au mieux les clients.

Pour le savoir-faire, Christophe, pâtissier passionné et exigeant, toujours en quête de nouveaux défis, multiplie les concours tout au long de sa carrière, r emporte le Trophée Relais Dessert Charles Proust en 2010 et décroche en 2015, la distinction absolue de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur.

/ **5 CHOSES QUE VOUS NE SAVIEZ-PAS...** **5 CHOSES QUE VOUS NE SAVIEZ-PAS**

1. Leurs pâtisseries favorites :

Le flan pour Christophe, le Mrs Citron pour Caroline

2. Leurs pires défauts: L'impatience

3. Leurs phobies: Christophe a peur des souris, Caroline a peur dans les ascenseurs

4. Leurs rêves: Que l'amour dure toujours

5. Leur devise : Construire ensemble

LA DREAM TEAM PRODUCTION

Nous vous présentons notre belle équipe de pâtissiers / chocolatiers, qui chaque jours s'attellent à préparer des produits de qualités.

Nous aurons l'occasion de vous les présenter individuellement dans nos prochaines éditions.



JORDAN
Chef Pâtissier,
«La force tranquille»

EVE
Pâtissière,
alias «La machine»

MORGAN
Tourier
«»

ROMAIN
Chargé de la biscuiterie,

NOÉMIE
Pâtissière,

GIUSEPPE & ROCCO
Chocolatiers,
«Le duo de choc'italien»

A vos tabliers !

BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT BUCHE DE NOËL CHOCOLAT

BISCUIT VIENNOIS CACAO

80 gr de jaunes d'œufs
210 gr d'œufs entiers
165 gr de sucre semoule
130 gr de blancs d'œufs
55 gr de sucre semoule
55 gr de farine T45
55 gr de cacao en poudre

Foisonner les jaunes, les œufs entiers et la grande quantité de sucre semoule au batteur. Monter les blancs et ajouter le reste du sucre. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine et la poudre de cacao tamisée.
Couler le biscuit sur toile siliconée puis l'étaler régulièrement.
Cuire le biscuit viennois à 230°C environ 6 minutes au four ventilé.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR

210 gr de crème 35%
20 gr de glucose
20 gr de sucre inverti
190 gr de chocolat noir 75%
410 gr de crème 35%

Porter à ébullition la petite quantité de crème fleurette, le glucose et le sucre inverti. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un «noyau» élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, continuer en ajoutant le liquide peu à peu.
Mixer pour parfaire l'émulsion.
Ajouter l'autre crème fleurette liquide froide et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit ou 3 heures minimum.

GANACHE CHOCOLAT NOIR

155 gr de crème 35%
25 gr de sucre inverti
135 gr de chocolat noir 75%

Ajouter le sucre inverti dans la crème et porter l'ensemble à ébullition.
Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture fondue, en mélangeant au centre pour créer un «noyau» élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange tout en continuant d'ajouter le liquide peu à peu.
Mixer pour parfaire l'émulsion.

A vos tabliers !

99



3 heures



Difficulté: moyenne

MONTAGE

Étaler 725 g de biscuit viennois par plaque 40 x 60 cm et cuire à 230°C environ 6 minutes au four ventilé. Étaler uniformément 300 g de ganache classique sur le biscuit imbibé. Foisonner ensuite la ganache montée et répartir environ 650 g par feuille de biscuit. Rouler ensuite la bûche, la serrer pour obtenir une forme régulière. Réservez au congélateur.

DÉCORS EN CHOCOLAT NOIR

Étaler entre deux feuilles de rhodoïd de la couverture noire tempérée et laisser cristalliser le tout entre deux plaques.

FINITION

Masquer les bûches avec le restant de la ganache montée.

Casser les fines feuilles de décor chocolat et les déposer harmonieusement sur la bûche.

ASTUCE:

Vous devez obtenir ce résultat !



À vos tabliers !

/ SUCETTES EN CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

Chocolat:
noir, lait, ou blanc

Toppings au choix:
Fruits secs, fruits confits,
sucre pétillant, billes en
chocolat, etc

Bâtonnets pour sucette



30-45 minutes



Facile

Faire fondre le chocolat au micro-ondes 30 secondes par 30 secondes, jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, remuer entre chaque session de 30 secondes.

Redescendre en température à 27 degrés. Mettre le chocolat fondu dans des poches à douilles (sans la douille). Puis réaliser les formes que vous souhaitez en chocolat sur des feuilles plastiques (papier fleuriste).

Placer rapidement les toppings de votre choix et le bâton de sucette avant la prise du chocolat.

Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Une fois le chocolat pris & refroidis, décoller les sucettes des feuilles plastiques.

Il ne reste plus qu'à déguster !



Halloween approche, n'hésite pas à réaliser des sucettes en forme de sorcières trop effrayantes ou de citrouilles terrifiantes !

Envois nous tes réalisations sur notre compte instagram : mrandmrsrenou !



MR & MRS RENOU

Consultez notre planning
de cours pour amateurs
www.patisserie-renou.ch/l-ecole/

Cours pour amateurs
sur le chocolat,
la viennoiserie & la pâtisserie
adaptés à tous les niveaux !

Anniversaires, EVG, Teambuilding,
privatisez notre espace pour un moment
convivial & gourmand !

Actu locale



COOK'N SHOW

Situé dans le salon des Automnales, le COOK'N SHOW est un rendez-vous pour tous les amateurs de gastronomie.

Du 13 au 21 novembre, de nombreux chefs & acteurs du secteur se succèdent pour vous informer & vous former, vous divertir, et partager des moments gourmands & conviviaux!

À cette occasion nous organisons en collaboration avec le COOK'N SHOW, différents concours & animations:

CONCOURS PROFESSIONNELS

13/11

Sélection Genevoise du Poivrier d'Argent, destinés aux apprentis.

CONCOURS AMATEURS

20/11

SALÉ : Autour du champignon de saison
SUCRÉ: votre recette de Bûche de Noël

21/11

SUCRÉ: votre dessert 100% chocolat.

ANIMATIONS TEAM BUILDING

16/11 & 18/11

Partagez un moment convivial en équipe autour d'un déjeuner & d'un atelier pâtisserie animé par Christophe Renou.

SHOW FINAL

21/11 - 15h

Assistez à une démonstration artistique autour du sucre & du chocolat, réalisée par des chefs renommés locaux.

INSCRIPTIONS & RENSEIGNEMENTS

concours.cookandshow@gmail.com

<https://automnales.ch/cooknshow/>

LE PETIT PLUS

Réservez votre table pour un dîner inédit Mr & rs Renou en cuisine, avec l'aide de leur ami Claude Legras le vendredi 19 novembre.

Nos coups de coeur ¹⁵



L'Olivier de Provence, tenu par notre ami Pierre-Alain Brodard, figure carougeoise

Rue Jacques-Dalphin 13, 1227 Carouge



Maison Guerrazzi, qui fournit nos boutiques en pains frais.

Rue Baylon 4, 1227 Carouge



Le Pilier, carte imaginée par le MOF Claude Legras, qui nous fait confiance pour sa carte de desserts.

Place du Molard 11, 1204 Genève

NOS BOUTIQUES

CAROUGE

Rue Saint-Joseph, 39
+41 (0)22 347 50 03

COLOGNY

Route de la Capite, 18
+41 (0)22 700 12 52

L'ÉCOLE

PLAN-LES-OUATES

Chemin du Daru, 11
+41 (0)22 771 01 60

Click & Collect : www.patisserie-renou.ch
Expéditions: www.boutique-renou.ch

info@patisserie-renou.ch



MR & MRS RENOU

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE