

À table  
avec les  
chefs

À la tête de sept établissements en Suisse, Christophe Renou, Meilleur ouvrier de France, revient sur son parcours inspirant, ses engagements caritatifs et les nouveautés qui marqueront cette fin d'année.

## Pouvez-vous présenter Renou Genève ?

« Renou Genève est une maison fondée sur des valeurs profondément familiales. Je dis toujours que nous travaillons sérieusement, sans jamais nous prendre trop au sérieux. Notre métier exige une grande rigueur, car nous faisons face à des clients qui ont des attentes fortes. Aujourd'hui, l'entreprise réunit 29 personnes passionnées. Tout est fabriqué dans notre atelier de Carouge, à partir de produits suisses. Notre ambition est simple: continuer à ravir nos clients et nous améliorer chaque jour. C'est essentiel. »

## Pourquoi avoir choisi de vous installer en Suisse ?

« Tout jeune déjà, je rêvais de m'installer en Suisse, pour moi le pays du chocolat. En 2003, je franchis le pas. Je postule un peu partout et je rencontre Monsieur Moutarlier. Comme moi, il est originaire des Pays de la Loire: lui de Nantes, moi d'Angers. J'intègre son équipe et une très belle aventure profes-

## Grand Genève

## « Notre métier demande de l'exigence et beaucoup de passion »

sionnelle commence. En parallèle, je me remets aux concours et j'ai la chance de représenter la Suisse à deux compétitions internationales, dont la Coupe du monde de la pâtisserie en 2007. »

## Vous obtenez le titre de Meilleur ouvrier de France en 2015.

## Comment avez-vous vécu ce parcours ?

« Christophe Michalak m'a conseillé d'intégrer l'école Valrhona, en France. Là, je découvre l'univers du chocolat sous un angle complètement nouveau: la plantation, le travail des sourceurs, des ingénieurs agronomes et une autre façon de pratiquer la pâtisserie. Je mène des formations auprès de professionnels, fais de la recherche et développement, du marketing... C'est un véritable bain de créativité et de transmission. Je reprends confiance en moi et, malgré les doutes, je m'inscris au concours de Meilleur ouvrier de France en 2013. Deux ans plus tard, je décroche l'un des titres de MOF pâtissier-confiseur, aux côtés de Julien Boutonnet et Jérôme Chausse. Mon premier rêve devenait réalité. »

## Pourquoi avoir choisi Carouge pour vous installer ?

« Lorsque je reviens en Suisse fin 2016, je découvre Carouge, et je suis immédiatement conquis. Cette ville est magique: ses artisans, ses



Christophe Renou, Meilleur ouvrier de France, revient sur son parcours inspirant, ses engagements caritatifs et les nouveautés qui marqueront cette fin d'année.

Photo Renou Genève

restaurants, ses caves à vin... tout ce qui fait le plaisir de bien vivre. Je tombe littéralement amoureux du lieu. Peu à peu, le projet se concrétise et j'ouvre ma première boutique en juin 2017. Les clients sont au rendez-vous. Carouge n'est pas Genève: c'est différent, très familial, presque un village. Et cette proximité avec nos clients, je l'apprécie énormément. »

Vous êtes engagé auprès d'associations caritatives locales contre le cancer. D'où vient cet engagement ?

« Ce n'est pas une envie, mais des histoires personnelles qui m'ont touché. Rien n'est plus bouleversant qu'une association qui aide les enfants. J'ai moi-même la chance que mes enfants soient en bonne santé; participer me paraît essentiel. Pour Octobre Rose, l'engagement est aussi personnel: ma grand-mère a été confrontée à la maladie. Cela peut arriver à tout âge. Nos pâtisseries solidaires ont rencontré un bel engouement grâce à nos clients, qui ont compris et soutenu cette démarche. Plus nous jouons tous le jeu, plus nous pouvons aider la cause qui nous tient à cœur. »

## Quels sont vos projets ?

« La grande nouveauté, c'est le Renou Café: un lieu pour venir se détendre, déguster, se régaler. Ensuite nous lançons la collection "Un Noël impérial", composée notamment de cinq bûches gourmandes: Glacée vanille pécan, Yuzu coco, Exotique vanille, Tatin et Chocolat, ainsi qu'un calendrier de l'aveut incluant un assortiment de douceurs chocolatées, nos mac sablés habillés d'un packaging festif et enfin nos panettones artisanaux aux fruits confits ou au chocolat. »

## Propos recueillis par Elisa Ginevra

Renou Café, 39 rue Saint-Joseph, Carouge. Infos au +41 22 347 50 03 ou sur [www.patisserie-renou.ch](http://www.patisserie-renou.ch).

## Recette: cake chocolat noisette

Christophe Renou dévoile sa recette du cake chocolat noisette, un dessert régressif qui plaira aux petits comme aux grands.

## ► Ingrédients pour 6 personnes

Appareil à cake chocolat  
80 g d'œufs entier  
40 g de sucre semoule  
38 g de crème liquide  
25 g de poudre d'amande  
38 g de farine T55  
5 g de levure Chimique  
1,6 g de sel fin  
35 g de sucre inverti  
35 g de beurre  
8 g de cacao en poudre  
10 g de chocolat Valrhona  
Cœur de Guanaja  
5 g de levure Chimique

Mélanger les œufs avec le sucre semoule au batteur. Ajouter la crème, pour toutes les poudres mélangées. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'ajouter au mélange. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre inverti et le cœur de Guanaja. Ajouter le rhum dans le mélange refroidi. Verser cette préparation dans le moule préalablement chemisé de papier sulfurisé puis, avec une corne trempée dans le beurre liquide, fendre la masse dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four. Cuire à 150 degrés pendant 60

minutes environ et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake. Démouler le cake sur grille et le laisser 10 minutes sur la tranche afin qu'il garde sa forme.

## ► Punch vanille

150 g d'eau  
60 g de sucre semoule  
2 gousses de vanille  
Mélanger l'eau, le sucre et la vanille et faire chauffer. Imbiber le cake à la sortie du four avec un pinceau.

## ► Praliné noisette 60 %

200 g de noisettes torréfiées  
65 g d'amandes torréfiées  
65 g de sucre semoule

90 g de sucre glace  
1 g de fleur de sel  
Pour torréfier les fruits secs, mettre les amandes et les noisettes sur une plaque pendant 5 minutes à 150 °C au four à chaleur tournante. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule. Cuisson 200 °C. Laisser cristalliser le caramel sur un flexipan, puis réduire en brisures une fois refroidi. Mettre les noisettes, les amandes, le sucre glace, les brisures de caramel et le sel dans le robot coupe. Mixer pendant 5 minutes. Réserver le praliné obtenu au réfrigérateur.  
► Praliné noisette croustillant

30 g de praliné noisette  
10 g d'éclat d'or (ou crêpes dentelles)

Mélanger le praliné noisette avec les crêpes dentelles. Creuser un sillon sur le dessus de votre cake. À l'aide d'une poche, y pocher le praliné croustillant.

## ► Praliné foisonné

100 g de praliné noisette  
30 g de chocolat au lait  
Mélanger à la maryse le praliné noisette froid avec le chocolat au lait fondu. Puis foisonner le mélange au robot jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Pocher sur le dessus de votre cake et décorer avec des éclats de noisette.