

CHRISTOPHE RENO

Par Matthieu Aussudre

Angevin de naissance, Suisse d'adoption, Christophe Renou tient une pâtisserie-chocolaterie à Carouge, en périphérie de Genève. Meilleur Ouvrier de France, passé par l'école Valrhona, cet artisan accompli apprécie réunir les univers de la chocolaterie et de la pâtisserie à travers des créations hybrides qui séduisent une clientèle locale éprise de nouveauté. Surtout lorsqu'il s'agit de chocolat ! Chocolat-Confiserie & Glace magazine est allé à sa rencontre.

UNE FORMATION D'ÉLITE

La vocation est née tôt chez Christophe Renou. Dès l'âge de onze ans, il découvre le métier auprès des amis de ses parents, boulangers-pâtisseries dans le village où ils habitent. « *Je suis rentré dans le fournil et j'ai eu un coup de foudre* » témoigne-t-il aujourd'hui. « *Les odeurs, le travail manuel, artisanal, je me suis subitement dit que c'était ça que je voulais faire.* » À la fin du collège, il entre en apprentissage chez le chocolatier Stéphane Bourdillat à Angers. Nous sommes alors en 1997 et le chocolatier participe alors à énormément de concours, et transmet à son jeune apprenti cette passion pour la compétition et tout ce qu'un chocolatier peut faire avec la matière hors production. Christophe passe ses après-midis avec son patron pour se perfectionner, s'entraîner, puis se décide à s'inscrire à ses premiers concours. Celui du meilleur apprenti du département, puis de la région, avant de devenir meilleur apprenti de France en 2000. Dès lors, il décide de

poursuivre sa formation en Suisse, un autre grand pays du chocolat, bien que petit par sa taille. Entre-temps, il part faire un brevet de maîtrise à l'INBP et arrive au pays du gruyère en 2003. Accueilli à Lausanne par Lucien Moutarlier, un pâtissier Nantais lui aussi expatrié, Christophe Renou y reste sept années jusqu'à devenir responsable de la production pâtissière de la maison. En parallèle, il prépare les World Chocolate Masters pour représenter la Suisse et la Coupe du monde de

la pâtisserie. Coaché par Christophe Michalak, ce dernier lui propose de rejoindre l'école Valrhona à Tain-L'Hermitage en 2010. Il y reste sept ans, aux cours desquelles il remporte le concours Relais Desserts Charles Proust dès 2010, puis devient Meilleur Ouvrier de France en 2015. Chez Valrhona, il est d'abord pâtissier-formateur avant de prendre la responsabilité de l'école après avoir

obtenu son titre de MOF. Un parcours exemplaire à 35 ans, mais qui n'est pas encore complet au goût du pâtissier-chocolatier...

« Je suis rentré dans le fournil et j'ai eu un coup de foudre »





PÂTISSIER-CHOCOLATIER, DEUX PRATIQUES, UNE SEULE VISION

« J'avais deux rêves : celui de devenir MOF, et celui d'avoir ma propre boutique » énonce Christophe Renou. Fort de son expérience chez Valrhona et de tout ce qu'il a appris dans le chocolat, il décide de quitter la maison rhodanienne pour retrouver la Suisse en 2017. Il trouve un local dans les environs de Genève, à Carouge, et s'y installe en juin de la même année. Christophe Renou crée sa chocolaterie-pâtisserie de toutes pièces et propose une expérience de dégustation différente de ses confrères installés aux alentours. Il se démarque d'une forme d'artisanat traditionnel beaucoup pratiquée dans la région, pour offrir à sa clientèle des créations et des desserts plus osés qu'ailleurs. « J'avais en tête d'arriver avec des produits et une identité différente de ce qu'il se faisait à Carouge et dans cette zone de Genève. » explique Christophe. « Parce qu'ici, personne n'attendait un Meilleur Ouvrier de France, il fallait vraiment proposer quelque chose de différent, dans l'approche, le visuel, le packaging pour se démarquer. » L'angevin veut donc avoir des produits signatures, autour d'une pâtisserie contemporaine et identitaire. Une de ses idées fortes est notamment celle de confondre chocolat et pâtisserie à travers des créations qui brouillent les pistes entre ces deux univers. Christophe Renou a ainsi créé les Mac'Sablés, en reprenant l'idée du macaron mais en le remplaçant par des sablés enrobés de chocolat et reconstitués avec une

**MR & MRS RENO
EN CHIFFRES :**

- 12 SALARIÉS
- POINT DE VENTE DE 60 M²
- LABORATOIRE DE 300 M²
- 25 % DU CA ANNUEL
- FAIT À NOËL
- 10 % DU CA ANNUEL
- FAIT À PÂQUES
- 8 SORTES DE TABLETTES
- 24 SORTES DE BONBONS

QUESTIONS DE GOÛT

Christophe Renou

► **Un souvenir d'enfance lié au chocolat ?**

Le riz au lait de ma grand-mère qu'elle recouvrait d'une couche de sauce au chocolat. C'était atomique.

► **Le souvenir de chocolat le plus intense ?**

"Probablement un souvenir de chocolat chaud gamin. Un vrai chocolat chaud, pas en poudre, celui où il est presque davantage mangé que bu."

► **Une saveur particulièrement appréciée ?**

"L'acidité."

► **Un chocolat qui vous ressemble ?**

"Il s'agira probablement d'un chocolat de ma gamme "entre-deux", qui doit retranscrire le souvenir, l'émotion de la dégustation d'un gâteau dans un bonbon au chocolat. S'il faut trancher, je choisirai le tiramisu."

► **Une habitude gourmande ?**

"Le flan. Je peux en manger à n'importe quel moment de la journée. Comme notre mousse au chocolat qui est une tuerie."

► **Votre définition du bon goût ?**

"Bien vivre. Savoir vivre et savoir être."

► **Et du mauvais goût ?**

"Ne pas partager."

► **Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?**

"Du temps."

► **Votre devise culinaire ?**

"Travailler sérieusement sans se prendre au sérieux."

► **L'accomplissement professionnel dont vous êtes le plus fier ?**

"Le titre de Meilleur Ouvrier de France. C'est un accomplissement très très personnel. C'est dans les entrailles un titre pareil."

ganache ou un praliné. Il a également mis au point la gamme "entre deux" : des bonbons de chocolat censés rappeler l'expérience de la dégustation d'une authentique pâtisserie ou d'un dessert, comme la Forêt-Noire, la tarte citron-meringuée ou le tiramisu. "Le souvenir d'un gâteau emprisonné dans un bonbon au chocolat de dix grammes" comme il aime les définir.

« Il fallait vraiment proposer quelque chose de différent dans l'approche, le visuel, le packaging pour se démarquer »

Deux gammes qui symbolisent parfaitement la vision que porte Christophe sur son métier. Côté approvisionnement, l'artisan "travaille avec les chocolats Villars, un couverturier suisse qui appartient à la maison Valrhona, et une bonne dose de chocolats Valrhona également. Je n'ai rien contre les autres, c'est juste affectif [rires]. Cela a du sens de travailler les chocolats Villars ici, puisqu'ils sont produits à Fribourg, pas très loin d'ici." Cette maison est notamment reconnue

pour son expertise dans le chocolat au lait, avec une couverture qui plaît à Christophe Renou : "Le chocolat au lait suisse a une typicité bien particulière : très onctueux et crémeux, ça sent le lait, la crème, on n'est pas habitué en France à un produit pareil mais j'adore sa gourmandise. Soit on aime, soit on aime pas." Fort de son succès local depuis six ans maintenant, l'entreprise

de Christophe Renou va connaître un développement important à la rentrée avec l'ouverture d'un nouveau concept boutique-école dans un quartier de Genève qui s'appellera "La maison du gâteau par Christophe Renou" ; ainsi que l'ouverture d'une nouvelle boutique à Veyrier, petite ville accolée à la frontière française. À 40 ans passés, Christophe Renou a déjà réalisé ses deux grands rêves, mais n'a certainement pas terminé de faire rêver. ■

L'AUTRE PASSION DE CHRISTOPHE RENO

« J'ai plein de passion, mais j'aimerais avoir du temps pour en profiter. J'adore le golf par exemple, mais si j'y joue deux fois par an, ça doit être le maximum [rires]. J'apprécie ce moment où on canalise son esprit, sans penser à autre chose. On est obligé d'être apaisé, d'être concentré à ce que l'on fait. »



© Drobodtan Freepik



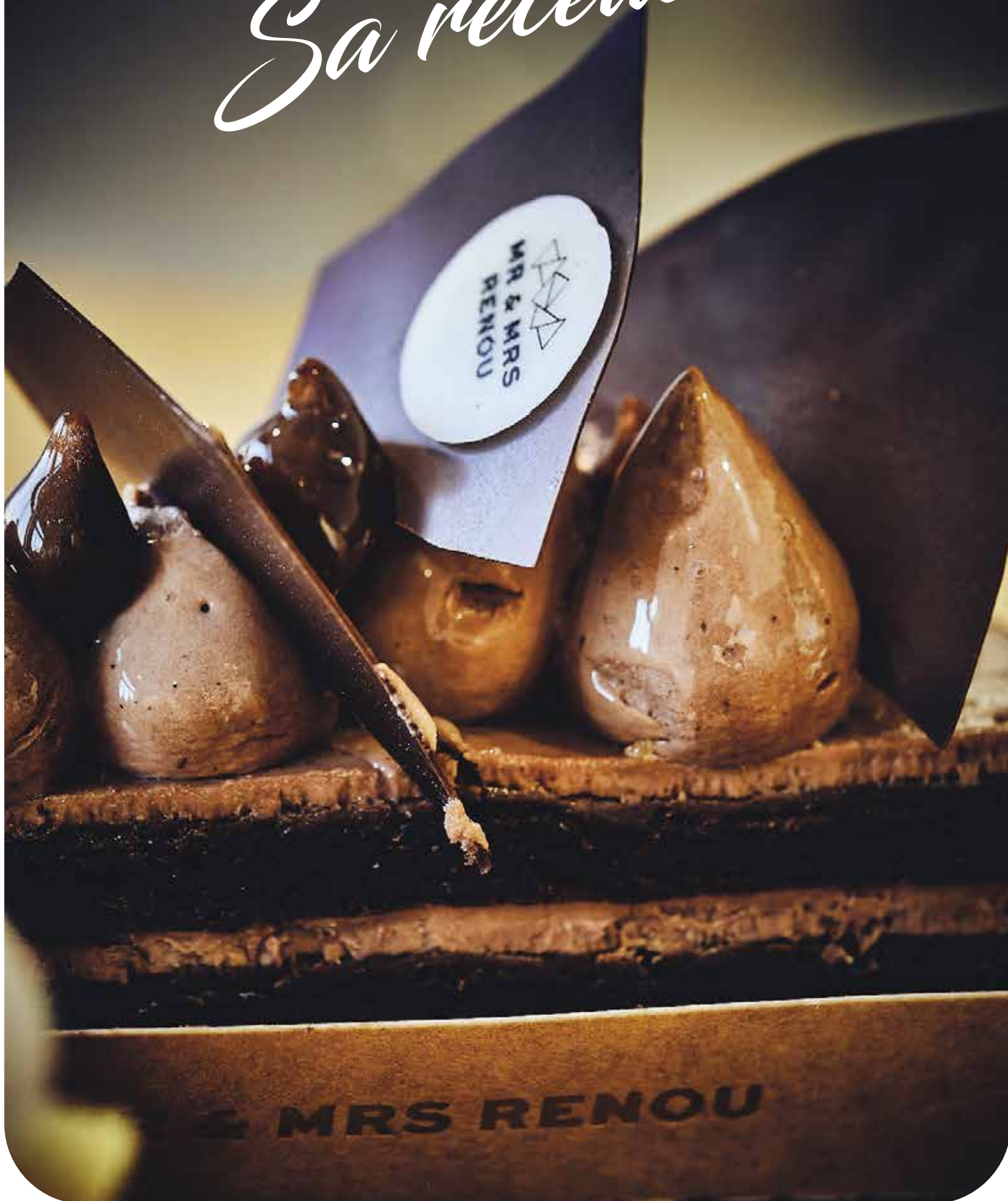
La boutique

MR & MRS RENO

Rue Saint-Joseph 39, 1227 Carouge, Suisse
Tel : +41 22 347 50 03
<https://www.patisserie-renou.ch>

À LA RENCONTRE DE...

Sa recette



RECETTE DE...

MR ACAIOU 70 %

Recette calculée pour un gâteau 6 personnes

PÂTE SABLÉE CACAO

105 G FARINE

45 G SUCRE GLACE

1 G SEL FIN

15 G POUDRE D'AMANDE

60 G BEURRE

25 G POUDRE DE CACAO

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuisson 150°C.

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT

76 G JAUNES D'ŒUFS

213 G ŒUFS ENTIERS

111 G SUCRE SEMOULE

133 G BLANC D'ŒUFS

53 G SUCRE SEMOULE

53 G FARINE

53 G POUDRE DE CACAO

Foisonner les jaunes, les œufs entiers et la grande quantité de sucre semoule au batteur.

Foisonner les blancs et ajouter le reste du sucre.

Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine tamisée et la poudre de cacao. Couler le biscuit sur toile siliconée puis l'étaler régulièrement.

Cuire le biscuit viennois à 180°C environ 6 minutes au four ventilé.

CRÉMEUX CARAMEL & CHOCOLAT ACAIOU 70 %

85 G SUCRE SEMOULE

70 G CHOCOLAT ACAIOU 70 %

170 G CRÈME 35 %

10 G GLUCOSE

30 G BEURRE

Faire un caramel à sec avec le sucre, puis décuire avec le mélange crème et glucose chaud.

Laisser retomber la température à 75/80°C puis émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

À 40°C ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT ACAIOU 70 %

110 G CRÈME 35 %

12 G GLUCOSE

12 G SUCRE INVERTI

90 G CHOCOLAT ACAIOU 70 %

226 G CRÈME LIQUIDE 35 %

Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inverti.

Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat, en prenant soin d'émulsionner le mélange.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la deuxième partie de crème liquide froide.

Mixer de nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12h.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule.