

Dans le labo de Monsieur Renou

C'est dans la boutique-laboratoire de Plans-les-Ouates que le Carougeois Christophe Renou réalise l'ensemble de ses créations gourmandes. Visite guidée

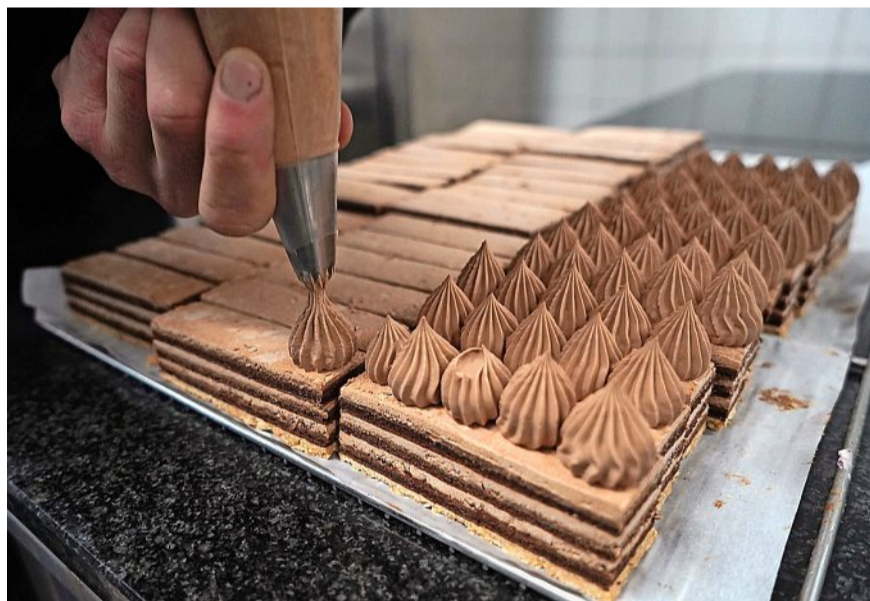
Andrea Machalova

Christophe Renou ne s'arrête jamais. Il court. De sa boutique à Carouge à son laboratoire à Plan-les-Ouates, aux séances de consulting, ainsi qu'aux multiples rendez-vous avec des clients potentiels. Depuis son arrivée plutôt mouvementée dans la Cité sarde, il y a deux ans et demi, le succès va grandissant et la demande pour ses créations gourmandes ne tarit pas. La preuve, il vient tout juste de lancer une ligne de desserts pour Duchessa, un restaurant-épicerie de spécialités italiennes sis à la place Neuve, à Genève. Et les choses ne devraient pas se calmer de sitôt car le chef pâtissier bouillonne de projets, allant de l'agrandissement de sa boutique carougeoise à un partenariat avec une chaîne de pâtisseries en Chine. «Nous sommes tellement sollicités qu'il nous est impossible de répondre à toutes les demandes! C'est très frustrant», admet-Il, qui a rejoint la maison il y a quelques mois afin d'en encadrer le développement. S'ils n'étaient que deux au départ à faire la magie opérer, la petite entreprise compte aujourd'hui pas moins de 11 employés, dont cinq uniquement dévolus à la pâtisserie. C'est qu'avec une centaine de gâteaux vendus par jour, 300 le week-end, sans parler de la viennoiserie, des chocolats et des biscuits, il en faut des petites mains aux fourneaux.

Le besoin de transmettre

Non, Christophe Renou ne s'arrête jamais. C'est d'ailleurs tout essoufflé et avec une bonne demi-heure de retard qu'il arrive à notre rendez-vous, fixé en fin de matinée dans l'atelier-boutique de Plan-les-Ouates. Un accrochage sur l'autoroute en serait la cause. «Mais rien de grave», nous rassure-t-il alors qu'il enlève sa veste, dévoilant un polo noir dont le col est orné du fameux motif tricolore des MOF, ou meilleurs ouvriers de France. Une marque de distinction que le chef pâtissier arbore au quotidien et avec fierté. «Je me suis battu dur pour l'obtenir, alors, oui, je le porte tous les jours», se défend-il. «Ce titre n'a pas changé ma vie, mais il m'a décomplexé. Aujourd'hui, quand les gens me disent que mes gâteaux sont trop simples, trop sucrés ou trop je-ne-sais-quoi, ils ont droit de le penser, mais c'est ma vision de la pâtisserie et celle que je veux transmettre.»

Cette transmission ne passe pas uniquement par les gâteaux, mais également à travers des cours hebdomadaires de pâtisserie pour amateurs, et depuis peu de fabrication de chocolats pour professionnels. Depuis juin 2018, ceux-ci se déroulent pratiquement tous les week-ends dans la partie de droite de la boutique de Plan-les-Ouates, transformée en École Mr & Mrs Renou. «On s'étonne toujours que je livre mes recettes telles quelles, mais il n'y a pas que la recette qui fait la qualité d'un gâteau. Il y a la sélection des matières premières, le savoir-faire et une certaine sensibilité. Sur dix personnes suivant le même procédé, nous aurons dix créations différentes», assure-t-il. D'où la difficulté de déléguer, mais le chef a bien dû s'y résoudre. Et vite! Alors pour satisfaire son haut niveau d'exigence, il s'est entouré des meilleurs, à commencer par Max, 23 ans, devenu son chef de labo et déjà considéré comme son fils spirituel. Celui-ci étant absent le jour de notre visite, ce sont ses seconds, Cyril, l'ancien pâtissier de Claude Legras, et Rocco, un ancien de chez Tosca, que nous retrouvons autour du tour pâtissier, une poche à douille à la main, en train de décorer différents entremets. Mais il y a également Ève, étudiante en bachelier en pâtisserie à l'école Ferrandi, à Paris, s'affairant à répartir de manière égale les nom-



Christophe Renou dans son art, entre pâtisseries, viennoiseries et chocolats. LUCIEN FORTUNATI

breuses couches composant les fameux triangles Mr et Mrs Renou. Le tout à la main, bien évidemment.

D'ailleurs, les seules machines que vous trouverez dans le laboratoire, elles sont destinées au chocolat, la partie de prédilection de Christophe. Il y a tout d'abord cette enrobeuse intervenant dans la réalisation des Mac'Sablés, sa ré-

interprétation du macaron façon biscuit sablé garni de différents parfums, et des pralinés, puis la «One Shot», une machine de dosage facilitant la production de chocolats fourrés. S'il y a peu, les calendriers de l'Avent et les marmites de l'Escalade ont investi les rayons de la boutique, ce sera bientôt au tour des bûches de Noël, dont le pâtissier propose six sortes diffé-

rentes, dont une glacée, de compléter l'offre, avant de s'envoler pour le Japon fin janvier. «Nous envoyons quatre palettes de chocolats et de Mac'Sablés à Tokyo pour le Salon du chocolat. Les Japonais sont fous de chocolat, ils sont capables de faire la queue pendant des heures. Il faut le voir pour le croire, l'ambiance est électrique!» assure-t-il les yeux

brillants d'excitation. Bref, Christophe Renou n'a pas arrêté de courir.

Boutique à Carouge: Mr et Mrs Renou, 39, rue Saint-Joseph, Carouge. Tél. +41 22 347 50 03.

Laboratoire et École Mr et Mrs Renou, 11, chemin du Daru, Plan-les-Ouates. Tél. +41 22 771 01 60. www.patisserie-renou.ch

Gourmandise

Six créations chic pour Duchessa

Tout comme le dessert que Christophe Renou propose à la Nautique de Genève, les six créations en vente chez Duchessa ont été spécialement imaginées pour le lieu, en s'inspirant de son ambiance chic tout comme de ses racines italiennes. Il y a tout d'abord l'amaretti, composé de deux biscuits moelleux garnis d'une crème légère aromatisée à l'amande, une «finger tatin» tout simplement fondante avec sa crème onctueuse à la vanille, ou encore le «choco-cacahuète», le plaisir 100% gourmand garni sur le

dessus avec le fameux praliné à la noisette du Piémont. Sans oublier le roulé paris-brest, une déclinaison de son fameux chou paris-brest proposé à la boutique, le «tout chocolat», qui ravira les inconditionnels du cacao et enfin le tiramisu, un classique de la pâtisserie italienne, ici revisité façon biscuit viennois. Le plus dur sera de faire son choix! **A.M.**

Duchessa, 10, rue Jean-François Bartholoni, Genève. Tél. 022 300 01 08. www.duchessa.ch

Parcours

Deux rêves de gosse

Pour ce natif d'Angers, qui a choisi de venir se former en Suisse, «pays du chocolat», aux côtés de Lucien Moutarlier à Chexbres (VD) en 2003, cette boutique et ce titre de Meilleur Ouvrier de France, obtenu en 2015, c'étaient surtout deux rêves de gosse devenus réalité. «Je ne faisais pas de vélo, pas de sport, je ne demandais pas à mes parents de m'acheter la dernière console de jeux, je passais les week-ends dans des compétitions de pâtisserie», se souvient Christophe Renou. Cette passion pour la «bonne bouffe» c'est surtout à sa grand-mère qu'il la doit, ainsi qu'aux longs dimanches en famille passés à table. «À 17h, mon grand-père était capable de se lever de sa chaise en demandant: «On

mange quoi ce soir?», sourit-il. Si M. Renou se réjouit du gain de l'intérêt du grand public pour la pâtisserie, il regrette la starification dont font aujourd'hui l'objet nombre de ses confrères. «Il y a certains pâtissiers qui ne font des gâteaux que pour les journalistes. Les blogueurs sont devenus notre Gault & Millau, mais il ne faut pas oublier que la gloire est passagère et, qu'à la fin, c'est notre savoir-faire qui nous sauvera.» Le travail d'abord, la gloire ensuite. Une leçon que Christophe Renou a apprise à 17 ans. Arrivé non préparé en finale du concours du Meilleurs apprenti pâtissier de France, il se prend «la plus grande claque de sa vie». «C'est également là que j'ai réalisé qu'on apprend plus en perdant qu'en gagnant...» **A.M.**