

L'ARTISANAT AU SERVICE DE LA PÂTISSERIE GENEVOISE

Entre tradition et modernité, *le Meilleur Ouvrier de France* nous parle de ses enseignes, de ses défis et de sa vision pour l'avenir de la pâtisserie à Genève.

CHRISTOPHE

Installé depuis 7 ans à Carouge, Christophe Renou a récemment ouvert quatre enseignes à Genève : à la rue des Eaux-vives, aux Halles de Rive, à Plainpalais et à Veyrier. Avec son laboratoire carougeois, ses cinq boutiques et son école de pâtisserie pour amateurs et passionnés de douceurs, l'artisan emploie au total 25 collaborateurs. La transmission et le partage font, en effet, partie intégrante de son amour du métier. Ambassadeur des Chocolats Villars à Fribourg, le Meilleur Ouvrier de France 2015 est également co-fondateur du Cook'n'show, plus grand événement culinaire de Suisse romande qui a lieu chaque année à Palexpo. Rencontre.



TEXTE **[[[** Chantal de Senger

RENOU

Parlez-nous de votre actualité...

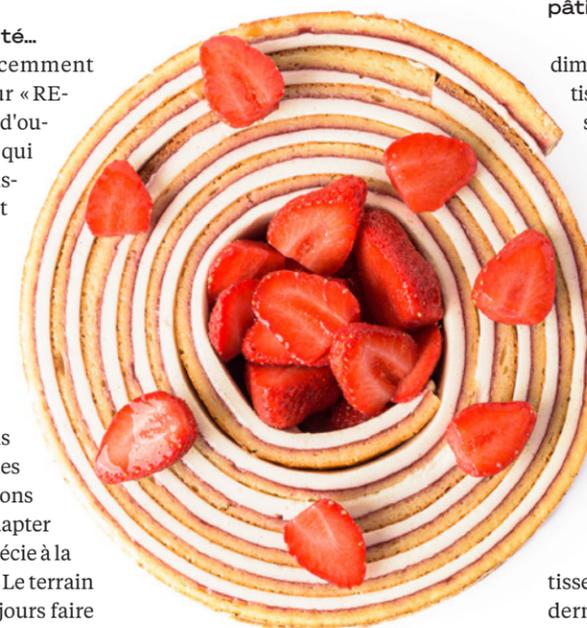
Nous avons récemment changé notre signalétique pour « RE-NOU Genève ». Nous prévoyons d'ouvrir un sixième établissement, qui pourrait proposer des places assises, mais il est encore trop tôt pour en parler. Notre priorité est d'asseoir notre marque et notre identité.

Vous avez 5 enseignes et êtes indépendant. C'est rare pour un commerçant...

Oui, nous n'avons pas d'investisseur. Nous sommes arrivés à Genève il y a 7 ans et avons beaucoup travaillé pour nous adapter à la clientèle genevoise, qui apprécie à la fois la modernité et la tradition. Le terrain n'est jamais conquis, il faut toujours faire preuve d'humilité et d'intégration. Ayant travaillé 5 ans dans le canton de Vaud, je connaissais déjà la mentalité suisse.

Genève connaît un véritable engouement pour les pâtisseries-chocolatiers depuis 5 ans. Comment l'expliquez-vous ?

Il y a des chocolatiers historiques à Genève comme Martel, Rohr ou Zeller. De nouveaux chocolatiers-pâtisseries se sont installés il y a quelques années et ont proposé des desserts plus modernes et identitaires. C'est indispensable pour se démarquer.



Comment vous démarquez-vous d'ailleurs ?

Nous avons choisi d'être un peu différents en créant des pâtisseries aux goûts traditionnels et rassurants dans un univers reconnaissable. Lors du Gonet Geneva Open, Djokovic a remporté un match le jour de son anniversaire et a reçu un énorme gâteau de chez nous, que plusieurs clients ont reconnu. C'est ce que je souhaite : une identité forte et reconnaissable qui provoque des émotions.

Certains pâtisseries comme Cédric Grolet sont devenus de véritables stars aujourd'hui. Faut-il être présent sur les réseaux sociaux et dans les médias pour exister dans le monde de la pâtisserie ?

Oui, les réseaux sont un outil important et accessible à tous. Ce serait dommage de ne pas s'en servir. Je reste cependant très local, cherchant à faire rayonner la pâtisserie à Genève. Un pâtissier "star" à Genève ne fonctionnerait pas selon moi.

Qu'a changé le titre de MOF que vous avez obtenu en 2015 ?

Ce titre change le regard des autres et amène des responsabilités en termes de savoir-être et savoir-faire. Il ouvre également des opportunités et apporte une pression positive.

Avec la tendance de manger moins sucré, avez-vous fait évoluer vos pâtisseries ?

Depuis dix ans, nous avons diminué le sucre et le beurre dans nos pâtisseries. Nous retravaillons les recettes sans substituts, cherchant à plaire à tous.

Quels sont vos plus gros défis ?

Le plus difficile est d'évoluer tout en maintenant la qualité de nos matières premières malgré la pression économique et l'inflation. Nous ne sacrifions pas la qualité pour améliorer nos marges. Tout provient de Suisse et nous respectons les saisons pour nos ingrédients.

Comment innover encore dans la pâtisserie ?

On peut revisiter des pâtisseries traditionnelles de manière moderne, comme nous l'avons fait avec le caraque genevois, en y ajoutant du praliné pistache pour une touche de couleur verte.

Le métier de pâtissier fait-il encore rêver ?

Oui, même si la réalité est différente. C'est un métier passionnant mais exigeant, qui nécessite de la passion et de l'engagement.

De quoi rêvez-vous encore ?

Mes deux rêves étaient d'obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France et d'ouvrir une boutique. Les deux se sont réalisés, mes rêves sont devenus réalité.