



MY SWEET PODCAST

*Épisode 09 – Comment créer des pâtisseries de rêve – avec Christophe Renou de Mr & Mrs Renou*

Kim de My Sweet Discoveries

Bonjour et bienvenue dans ce nouvel épisode de My Sweet Podcast.

Je suis Kim de My Sweet Discoveries et je suis ravie d'accueillir dans l'épisode d'aujourd'hui Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France qui vous dévoilera comment créer des pâtisseries de rêve, comment il est devenu Meilleur Ouvrier de France et a lancé son entreprise.

Navrée pour le bruit de fond, nous étions en direct, en immersion dans l'atelier de production, ce qui explique les petits bruissements sonores.

Vous êtes passionné par l'univers de la photo sous tous ses aspects : cuisine, photo, marketing, business ?

Eh bien, j'ai une bonne nouvelle pour vous. Vous êtes au bon endroit ! Au menu de My Sweet Podcast ? Des interviews d'experts photographiques du moment et des conseils marketing. Que vous soyez restaurateur, photographe, blogueur, ou tout simplement passionné de photos, j'ai pensé à vous et les astuces seront au rendez-vous.

Kim de My Sweet Discoveries

Bonjour Christophe, bienvenue dans My Sweet Podcast et merci d'être là.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Bonjour !

Kim de My Sweet Discoveries

Bonjour, c'est un vrai plaisir pour moi de t'accueillir aujourd'hui pour parler de création culinaire et d'entrepreneuriat.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Plaisir, partagé, je suis à ta disposition.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est très gentil, merci. Alors pour commencer. Petite question générale est-ce que tu pourrais brièvement te présenter à nos auditeurs et à nos auditrices s'il te plaît ?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Alors je m'appelle Christophe Renou, je suis chef pâtissier chez Mr & Mrs Renou, installé à Carouge, maison fondée il y a maintenant quatre ans initialement à Carouge. Et aujourd'hui, on se trouve ensemble à l'Atelier, à Plan-les-Ouates, là où sont faites toutes les créations et les découvertes, autant sur le chocolat que la pâtisserie. Ça fait maintenant 20 ans que je fais de la pâtisserie.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

J'ai démarré à l'âge de 15 ans et avais cette idée dans ma tête depuis l'âge de 12 ans d'être pâtissier. Alors pourquoi plus pâtissier que cuisinier? Je pense que je voyais ma grand-mère, ses grandes tables familiales. Ça me passionnait de la voir

préparer tout ça. Et la cuisine, ce n'était pas trop mon truc. Donc, je me suis orientée sur faire des gâteaux, des riz au lait, des profiteroles.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

C'est ce côté un peu sensibilité qui m'a touché et j'ai démarré dans ce métier.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est génial, donc ça a toujours été une évidence pour toi.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Oui, depuis très tôt.

Kim de My Sweet Discoveries

Et du coup, est ce que tu t'inspires beaucoup de cet héritage familial traditionnel ?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Je pense qu'on s'inspire une fois qu'on réalise. Alors il y a forcément le parcours qui influe ou qui crée une influence dans la pâtisserie qu'on réalise aujourd'hui, à laquelle je pense plutôt. Je dis toujours que le plus compliqué, c'est de faire simple. Il y a toujours cette approche dans la réalisation d'un gâteau puisque l'objectif, l'objectif final, est de créer une émotion, de partager un message. Et puis, surtout, après un repas, que le gâteau ne soit pas trop compliqué, mais qui soit juste très génial.

Kim de My Sweet Discoveries

Moi, j'aime beaucoup cette approche et je suis tout à fait d'accord. C'est vrai que parfois, en tout cas, c'est mon point de vue. Mais parfois, quand on part dans des desserts trop élaborés, trop compliqués, avec énormément de saveurs, je suis un petit peu déçue.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

En tout cas, c'est un passage à ça, un passage à faire puisque j'ai longtemps cru que mes gâteaux plus ils étaient compliqués techniquement, meilleurs ils étaient en termes de goût, sauf que c'est totalement faux puisque on déguste pas la technique.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

La technique, elle passe après. Donc, c'est là où on vient à faire plus simple. Je ne veux pas dire pas élaboré, mais en tout cas, on va à l'essentiel pour bien sentir aussi le goût, j'imagine. Des produits bruts, exactement.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

On peut prendre une tarte citron. Ça paraît très basique. C'est une pâte, une crème. Mais derrière, il y a le travail du sourcing du produit, d'avoir une très bonne matière première, un très bon processus de travail aussi, puisque c'est ce qui en fait ce qu'on appelle le tour de main. Voilà donc c'est pour ça que je dis toujours plus compliqué. C'est de faire simple, c'est d'aller jusqu'à jusqu'au bout du produit.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Même si initialement, une tarte citron, ça paraît basique, ça peut vite devenir compliqué.

Kim de My Sweet Discoveries

Merci beaucoup. C'est super intéressant. Est-ce que tu peux nous parler un peu plus en détails de ton parcours, donc, depuis tes 12-15 ans jusqu'à maintenant ?

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Oui, j'ai beaucoup de passion pour ce métier. J'ai eu la chance de rentrer en apprentissage chez un maître d'apprentissage qui était fan de concours, qui faisait pas mal de concours de chocolat. Ça m'a toujours passionné. J'étais toujours avec lui et ensuite j'ai voulu découvrir, bouger.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

J'ai fait ce qu'on appelle en France les concours de meilleur apprenti départemental, régional et national jusqu'à aller en finale nationale au niveau des apprentis. Et puis après, je me suis orienté sur la boulangerie parce que je me suis dit si un jour j'ouvre un commerce, le pain, c'est quand même dans la culture française et j'ai fait ça pendant deux ans. Et après, je suis parti. Je suis parti dans l'ouest de la France, en Bretagne, continuer de me former en pâtisserie boulangerie.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

En 2003, je suis arrivé chez un pâtissier confiseur dans le canton de Vaud qui s'appelle Lucien Couturier. Très, très belle maison, très connue. Et là, j'ai découvert autant sur le chocolat, sur la pâtisserie, que sur l'entrepreneuriat aussi que ce qui m'a beaucoup plu. Il m'a ouvert aussi les yeux et puis les portes de comment gérer plus ou moins les problèmes dans une entreprise ou en tout cas, comment orchestrer ça.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

J'ai fait sept ans chez lui et j'ai représenté la Suisse au World Chocolate Masters en 2005, la Coupe du monde de la pâtisserie pour la Suisse en 2007. Et puis, je voulais m'installer déjà en Suisse et j'ai eu l'opportunité de rentrer chez un couverturier en 2009, à la maison, Valrhona voilà découvrir encore plus les backstage du monde du cacao, autant sur la plantation, sur le sourcing, sur toute la réalisation de la fève à la tablette, le bean tout bar, comme on appelle ça aujourd'hui.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Et j'ai eu l'occasion de passer le concours de Meilleur ouvrier de France au sein de cette entreprise. Une fois tout ça fait, en 2015, je reste attaché à la Suisse parce que j'ai passé quand même passé un petit moment et j'étais vraiment très attaché à ce pays. Et j'ai découvert Carouge et je suis tombé amoureux. Carouge, c'est un peu la proximité entre les commerçants et les clients.

Kim de My Sweet Discoveries

Il y a vraiment ce côté commerçant et puis attaché aux bons produits à faire des choses aussi simplement avec passion.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est super inspirant. Justement, est-ce que tu peux me parler un peu de l'ambiance de ces grands concours de chocolat, qu'ils soient nationaux, voire mondiaux ?

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Je ne sais pas comment définir l'ambiance. En tout cas, c'était une volonté. Les concours ont toujours été pour moi un défi personnel. Ce n'est pas s'affronter pour affronter les autres, mais plutôt s'affronter soi-même, puisque c'est entre le développement personnel et l'expérience.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

C'est plutôt ça, donc l'ambiance. C'est dur parce que c'est des projets personnels qu'on mène après le travail. Quand on a fini sa journée. On se mesure sur ce projet de concours qui peut passer de six mois de préparation à un an voir à deux ans. Ça dépend. Ça dépend des compétitions. Donc en réalisant ces concours-là, j'ai performé beaucoup plus vite dans mon métier. Je pense que j'ai fait beaucoup d'erreurs. Et ce qui m'a permis d'apprendre beaucoup plus vite certaines choses.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Et maintenant, l'entrepreneuriat, c'est un nouveau concours. C'est un concours de tous les jours où il faut être au top tous les jours et où on rencontre aussi des problèmes, comme dans d'autres compétitions. C'est ce que l'entrepreneuriat, c'est, c'est au quotidien, tout le temps, tout le temps, tout le temps. Mon concours, c'est tous les jours avec mon entreprise. Et voilà, maintenant, je l'ai découvert et c'est un peu ça.

Kim de My Sweet Discoveries

Est-ce que tu peux nous parler, justement d'un des plus gros challenge que tu as rencontrés jusqu'à présent, depuis que tu t'es lancé dans l'entrepreneuriat ?

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Je dis toujours que quand on passe des petits gâteaux par jour, à 50, à 70, 80 voire 90, c'est d'être régulier. C'est toujours de gagner, de garder cette qualité par rapport à l'évolution de l'entreprise. Il n'y a jamais rien qui est acquis, donc un jour, on peut vendre 100 gâteaux. Et puis le lendemain, on peut en vendre que 40. Donc, il faut toujours garder la tête froide. Voilà donc le plus gros challenge, c'est d'ouvrir parce que c'est là où tout se crée. C'est là où tout ça se développe. Même après trois ou quatre ans, on se développe encore. Mais il ne faut jamais que tout ça soit au détriment de la qualité des produits. C'est un travail quotidien génial.

Kim de My Sweet Discoveries

Merci. C'est super intéressant. J'ai profité de faire une petite parenthèse entrepreneuriale. On était sur le sujet et puis on y reviendra tout à l'heure dans la suite du podcast. Là, on va se focaliser sur la partie de la création culinaire. Est-ce que tu pourrais nous expliquer tout le processus de création d'une recette?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Il est simple, si aujourd'hui on a une ligne de conduite, en tout cas, on a une identité et il faut que ça nous corresponde. Pas que moi, parce que parce que c'est à tous les niveaux. Si bien que s'il y a quelque chose que j'adore ou que j'affectionne, si toute l'équipe trouve ça naze, ça ne va pas le faire aussi bien en production qu'à la vente. On dit toujours on vend deux fois mieux ce qu'on aime.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Donc, il faut conquérir l'inspiration. Elle va, elle est collective. Si aujourd'hui, c'est vraiment une démarche, il y a une ligne rouge. C'est de la co-construction. Moi je ne parle jamais de création car on ne va pas sortir des nouveautés. C'est des inspirations aux souvenirs de l'expérience, mais il faut que tout ait une histoire. C'est-à-dire que notre brief, faut que ça ait

une histoire. Si c'est faire un gâteau, ça raconte et que ça ne raconte rien, ça n'a pas d'âme. Tout être humain a une histoire. Tout a une histoire donc un gâteau doit avoir lui avoir une histoire et il ne voit pas être juste, soit par son produit, soit par l'origine de la matière première qu'il a eu est utilisée, soit par un souvenir, soit par un voyage de rencontres familiales. Voilà, l'inspiration principale est là, après la technique. On passe des années à remplir une boîte à outils.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Et puis je parle de ça puisque quand j'ai préparé le concours des meilleurs de France, on avait un thème. J'ai sélectionné un thème en finale qui était Picasso sucré et j'ai plus étudié l'homme, l'artiste que le, en tout cas ses créations, parce que ça lui appartient. On aime ou on n'aime pas. D'où est né tout ça? Le cubisme, Picasso disait :j'ai mis 60 ans à dessiner comme un enfant quand il a fait sa colombe d'un trait.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Mais techniquement, c'est juste incroyable. Enfin on pense que c'est juste un enfant qu'il a dessiné. Mais techniquement, c'est juste incroyable. Mais visuellement, ça paraît simple et c'est vraiment ma ligne de conduite, c'est qu'il faut que ça paraisse simple. Je sais que moi, j'ai eu des retours de copains pâtisseries. Ils sont simples, tes gâteaux assez simples, mais. Mais derrière, il y a une réflexion.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Il y a une histoire et je peux vous raconter exactement pourquoi ce gâteau. Il est conçu de cette manière-là. On veut une pâtisserie visuelle. Je ne sais pas si on a remarqué nos gâteaux où on voit toute la découpe ? Je veux qu'on voit ce qui se passe dans le gâteau ou dans la pâtisserie. On peut faire déguster aux clients des chocolats. La pâtisserie, c'est plus compliqué, donc il faut que je ne voulais pas de gâteau glacé où on ne voit pas ce qu'il y a à l'intérieur, où il y a juste une décoration dessus qui parfois, ne correspond pas aux parfums.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Mais par contre, c'est très joli, mais ça ne correspond pas aux parfums. Il faut faire voyager le client avec les yeux dans nos pâtisseries. Le coup du pâtissier c'est-à-dire le pochage. On n'utilise pas de colorants. On utilise la couleur naturelle des parfums qu'on met dans nos gâteaux. Et puis, il y a un visuel. Voilà on voit ce qui se passe dedans et ça, c'est pour moi. Alors c'est, entre tradition et modernité, c'est reprendre ce qui a été fait il y a 40 ans.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Et puis de remettre un peu avec les textures, la technique, qu'on a au goût du jour.

Kim de My Sweet Discoveries

Merci. C'est vraiment super intéressant. Et justement, je me demandais est-ce que tu pourrais me raconter, peut être brièvement, l'histoire d'une des pâtisseries que tu as créée?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

L'histoire? J'en ai eu plein, je ne sais pas. Je vous parlais de Picasso, du cubisme. L'histoire du logo, c'est celle de parts de gâteaux qui s'imbriquent les unes dans les autres. En fait, on a un gâteau signature. C'est pour ça qu'on a créé des barres triangulaires. Pourquoi les barres triangulaires?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Je n'ai rien inventé. C'est que quand on coupe un gâteau rond traditionnel, ça fait des barres et voilà, je voulais une gamme de barres comme ça. Mais cette gamme-là, il fallait qu'elle s'intègre dans un gâteau où on peut retrouver une palette de dégustation. Et ce qui est marrant, c'est que pendant longtemps, je montais des gâteaux 4,6,8,10 12 personnes, mais d'un seul et même parfum. C'est celui qui achète qui choisit le parfum pour tout le monde. Et si autour de la table, on n'a pas le choix et on aime ou on n'aime pas, on n'aime pas.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Et en faisant ce gâteau signature qui est la forme de notre logo, on peut mettre six parfums sur un gâteau de six personnes. En fait, si on n'aime pas le chocolat noir et le caramel, mais le citron? En fait, il faut qu'il y en ait pour tous. C'est un moment de partage.

Kim de My Sweet Discoveries

J'aime beaucoup. C'est vraiment novateur.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Et donc on garde notre ligne de conduite de notre gamme. L'histoire ici, sur les triangles, les parts de gâteau changent à peu près tous les 3 à quatre mois. On en a des classiques qui sont aujourd'hui des classiques de la maison le citron, le chocolat, le caramel. Et puis, on a trois autres parfums qu'on change régulièrement.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, merci. Non, mais c'est marrant parce que je regardais justement encore le logo aujourd'hui. Et j'ai toujours beaucoup aimé votre univers. Très graphique, très beau, très épuré. Mais c'est vrai que je me demandais d'où venait la construction du logo. Donc je suis contente d'avoir la réponse à ma question et c'est super intéressant de savoir ça.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

En plus le gros gâteau, il faut le couper. C'est une horreur de couper un gâteau et là, on compose ce gâteau signature qui est déjà prédécoupé en tranches.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Voilà l'histoire du logo. Il est né de cette inspiration du cubisme de Picasso.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, donc, Picasso, c'est vraiment une figure marquante?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Aujourd'hui tout cet univers a été inspiré par cette préparation sur ce thème-là. Après, voilà tout est graphique. On ne travaille qu'avec des matières un peu artisanales sur le bois, il y a un métier derrière le carrelage. Il y a un métier derrière ce qui est pour moi des métiers de l'artisanat. Donc, on reste le plus pur possible.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial, pour vraiment coller à vos valeurs.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Oui, je pense qu'il faut tout ça. Aujourd'hui, on ne peut pas se dire on ouvre une pâtisserie ou une chocolaterie et être le énième pâtissier chocolatier du quartier. Il faut qu'on aille plus loin, même si on fait des très bons gâteaux. En tout cas, on essaye. Il faut plus que ça. Il faut, il faut une identité. Il faut. Il faut que les gens aient bien plus dans cet univers qu'ils peuvent par trouver ailleurs.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Et ça, pour moi, c'était très, très important. On y travaille tous ensemble au quotidien, sur je dis toujours avec Caroline, on est, il y a le savoir-faire. Et puis il y a le faire savoir. On ne peut plus, on ne peut plus juste faire des gâteaux qu'on faisait il y a 30 ans un peu plus haut. Moi, on m'a toujours dit que tu fais un travail manuel. Oui, peut-être, mais c'est la tête qui guide.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Donc, il faut être dans cette réflexion. On voit que le marketing, c'est un métier qui est arrivé dans notre métier. Le marketing, le commercial communication, les réseaux sociaux, tout ça il y a trente ans, il n'y avait pas, pas même il y a vingt ans. Moi, quand j'ai commencé la pâtisserie, ça n'existait pas. Aujourd'hui, ce sont des éléments qu'il faut qu'on intègre dans notre métier. On ne peut pas passer outre. C'est pour ça que je parle d'histoire et de gâteaux parce que derrière, il y a forcément un relais qu'on doit faire à nos clients, mais aussi via le biais des réseaux sociaux.

Kim de My Sweet Discoveries

Internet, la télé, les podcasts, d'ailleurs merci pour ta participation. Et à part Picasso, est ce qu'il y a une autre figure marquante pour toi? Plutôt un chef pâtissier ou un chef cuisinier ?

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

J'en ai plein à différents moments. Je parle de Lucien Moutarlier qui a été pour moi sur l'univers de l'entrepreneuriat, du côté artisanal, s'attacher vraiment à ses amis et des produits.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Tout ce côté vraiment entreprise et métier. Après des gens comme Christophe Michalak, qui sont des amis aujourd'hui et voilà qui a été un tremplin aussi pour moi. Il m'a parrainé dans pas mal de concours. J'ai appris. C'est tout ce que, dans l'être humain, il y a du bon et du moins bon il faut prendre le bon de chacun. Et du coup, faire un peu l'éponge. J'étais jeune, j'ai fait les éponges, les éponges.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Après j'ai fait le tri de tout ça pour ne pas perdre sa personnalité. J'ai des amis meilleurs ouvriers de France qui sont en valeurs humaines, pour moi très importantes, qui me rappellent souvent que dans notre métier, aujourd'hui qui s'est starifié il faut faire attention. On fait des gâteaux, on est pâtissiers. Le métier est en pleine effervescence. Maintenant, il y a la télévision, la radio où il n'y avait tout ça. On n'est pas habitués, on n'a pas été formés pour.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Ça fait qu'une grosse dizaine d'années que grâce à Christophe Michalak, les pâtissiers sont sortis de leurs labos. Donc, faut être, faut garder la tête sur les épaules et continuer à faire ce qu'on aime.

Kim de My Sweet Discoveries

En tout cas, j'aime beaucoup la métaphore de l'éponge. Je trouve ça très parlant et je pense que ça peut être vraiment un bon conseil aussi pour les personnes qui nous écoutent de s'inspirer. Mais quand même, à la fin, on peut faire un tri et puis dire oui, il faut garder sa personnalité.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

C'est dans cette dynamique là que j'ai grandi et que je me suis formé après. Après c'est propre à chacun. Il y en a qui sont plus autodidactes, d'autres un peu moins.

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

C'est seulement le résultat compte.

Kim de My Sweet Discoveries

C'est vrai. En tout cas, là, le résultat est au rendez-vous ! Et justement, pour parler un peu plus d'entrepreneuriat, je voulais savoir comment tu fais pour gérer tous ces différents projets ? Pour tout concilier ?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Je ne suis pas seul. Comme on dit souvent seul, on va plus vite, mais ensemble, on va plus loin. Et c'est vrai qu'aujourd'hui, on a une équipe qui est juste incroyable. Je dis toujours que c'est une chance d'être entouré parce que pour avancer, il faut savoir s'entourer. Et puis puis emmener les gens avec soi.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Mais si on les mène tout seul, ça ne sert à rien. Donc, on a une super équipe, on a une super organisation, un dynamisme, un truc de fou. On est une petite jeune entreprise dynamique et quand je dis dynamique, c'est 300 à l'heure, donc c'est trop bien. Ouais, c'est vrai, c'est un peu ça. Et on mène tout ça ensemble de front. A chacun son périmètre. Et puis, il faut juste savoir freiner quand il faut freiner, accélérer quand il faut accélérer.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Et puis on sait quand on accélère. Aujourd'hui, on est 13, on accélère à 13. Si on freine, on freine à 13 ans. C'est ça, un beau petit, un beau petit bloc, donc c'est chouette. Et voilà comment on mène tous ces projets de front. On est tous ensemble. Donc, du coup, avec la force de tout le monde, on se disait on a tout ce qu'on voit, tous nos points forts, nos points faibles.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

On cherche un peu souvent des défauts. Moi, j'ai pas mal de défauts. Je suis impatient. Je veux aller trop vite, voilà. Et puis on se complète, en fait. Moi, j'ai besoin. J'ai besoin de beaucoup d'avis. Les projets, on les mène tous ensemble.

Kim de My Sweet Discoveries

Super bel esprit d'équipe. Et justement, à l'heure actuelle, est-ce que tu peux me parler de certains projets que vous avez ou par exemple, les fameux ateliers de pâtisserie?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Alors, on en a plein. C'est vrai qu'on a plein de projets. Il y a des projets qui sont réalisés. Il y en a qui sont semés, il y en a d'autres qui vont venir. De toute façon, il nous faut des projets avec ma femme. On est fans de toujours avoir des projets,



des projets et des projets. On a semé pas mal sur le début d'année où on s'est mis à la livraison à domicile. On a fait une refonte du site internet.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

On a ouvert vraiment un encart sur la boutique pour les entreprises avec un catalogue. La livraison aussi à domicile, par la poste. Ça, ça nous a pris pas mal de temps. C'est des métiers qu'on connaît pas. On a une logistique à apprendre. Donc on s'est lancé là-dedans, ce qu'on en fait encore. On a en fait pas mal travaillé sur le côté entrepreneurial, puis on a revu pas mal de processus de fabrication au laboratoire.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

À la boutique, on a fait quelques nouveautés. Il y a des projets qui arrivent encore en deuxième partie de l'année. On vient de finir notre sélection de produits de Noël. Donc c'est avant tout en structurant notre entreprise. On a l'équipe de vente, on a ma femme et Manon, qui sont vraiment sur la partie marketing, communication, commerciale. Il y a Éric qui est directeur de l'exploitation ici en production, qui se charge de toute la logistique, du cahier des charges, des produits, des commandes, etc.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Donc, une fois qu'on a organisé comme ça après les projets, on a un super partenariat avec le groupe Chevalley. On dynamise. Après, on va se rendre disponibles et dynamiques sur le marché, au-delà des boutiques. Ça fait plein de choses. Vous allez voir on a tourné pour la quatrième fois l'émission du Meilleur pâtissier, qu'on va découvrir au mois de septembre. Une petite belle petite nouveauté en début septembre.

Kim de My Sweet Discoveries

Ah bah, je me réjouis de voir par là, du coup, ma curiosité et éveiller la curiosité. Et puis, tu peux nous parler aussi un petit peu des ateliers de pâtisserie ?

Christophe Renou de Mr & Mrs Renou

Les ateliers pâtisserie, c'est ouvert depuis 2018. La situation a perturbé un peu cette activité, mais on l'a reprise. On l'a reprise de manière un peu plus ciblée tous les samedis, le matin et l'après-midi. On vous propose une thématique, ou alors vraiment de la privatisation. On a fait pas mal d'anniversaires pour les enfants. On s'adapte à la demande sur la privatisation. Et puis après, on propose. Il y a un programme en ligne. Vous vous inscrivez, vous venez suivre 3 heures, soit avec mes chefs, soit avec moi sur une thématique, et on passe vraiment trois heures décomplexées avec des passionnés. C'est un moment de rencontre entre passionnés. Puis on parle de tout ce qui est, tout ce qui concerne l'univers de la pâtisserie.

Kim de My Sweet Discoveries

Je pense qu'il faudra que je vienne par ça. Et pour conclure. Petite question est ce que tu aurais un conseil pour nos auditeurs qui souhaitent se lancer dans l'entrepreneuriat?

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Moi, je dis toujours que les conseillers ne sont pas les payeurs. Je n'ai pas forcément de conseils, c'est juste. Non, je n'ai pas de conseils. S'écouter, pas trop douter, s'écouter. Mais il ne faut pas douter. Si, si, vous avez envie d'entreprendre, de réaliser vraiment quelque chose toujours avec une identité assez forte, bah, faut le faire quoi que ce soit. Il faut se lancer puisque la preuve, je dis toujours mieux vaut mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou  
Et ça, c'est une grande richesse. La liberté.

Kim de My Sweet Discoveries

J'aime beaucoup ça. C'est le mot de la fin parfait et c'est vraiment un super conseil. Pour nos auditeurs de croire en soi, croire en ses rêves, exactement, et profiter de cette liberté en tant qu'entrepreneur. Moi, je suis tout à fait d'accord avec toi parce que j'ai travaillé plusieurs années pour des grands groupes et c'est vrai que forcément, dans un grand groupe, on n'a pas du tout cette liberté qu'on a en tant qu'entrepreneur.

Kim de My Sweet Discoveries

J'avoue que chaque jour, je la savoure parce que c'est génial d'être génial. Un grand merci encore à Christophe pour ton temps et pour toutes ces informations et ses histoires. Je pense que ça nous a vraiment mis l'eau à la bouche.

Christophe Renou de Mr. & Mrs. Renou

Chouette, merci à toi. Et bah voilà, on vous attend à Carouge, à la pâtisserie et à la chocolaterie. Venez, venez découvrir et nous rencontrer. On a les ateliers aussi à Plan-les-Ouates et on est à votre disposition.

Kim de My Sweet Discoveries

Génial! Je mettrai également toutes les informations dans la page consacrée au podcast, donc vous aurez toutes les adresses et les informations concernant l'actualité des stars. À suivre. Merci beaucoup. Merci beaucoup, Christophe. À bientôt.

### **Kim de My Sweet Discoveries**

J'espère que vous avez aimé ce podcast. Si c'est le cas, abonnez-vous pour ne manquer aucun de mes conseils food photo, marketing ou entrepreneuriat qui vous guideront dans le monde de la photo? Laissez-moi un cinq étoiles, ça me ferait super plaisir. Et dernière bonne nouvelle, j'ai encore un cadeau pour vous. J'ai réalisé un guide de plus de 45 pages pour créer le feed Instagram de vos rêves, ceux qui vous permettra de gagner de nouveaux abonnés et de faire prospérer votre business.

Ce guide est gratuit, en tout cas pour l'instant. Pour le trouver, c'est très simple, il vous suffit de taper sur Google My Sweet Discoveries guide Instagram, My Sweet Discoveries en trois mots, guide Instagram. Ensuite, vous tomberez sur ma page Instagram où vous aurez différents kits gratuits, dont celui-ci. Le lien sera également en notes de ce podcast.

A très bientôt pour un nouveau podcast et Sweet Fin de journée.