

Quatre mains de chefs étoilés

Orchestré par la société Osborne, ambassadrice de la gastronomie espagnole depuis 250 ans.



Baptiste Renouard



Restaurant OCHRE, Rueil-Malmaison
www.ochre.fr



Diego Gallegos



Restaurant SOLLO, Málaga
www.sollo.es/restaurante/

C'est l'excellence du terroir ibérique qui sera mis à l'honneur et représenté par la société familiale OSBORNE, qui fête cette année ses 250 ans !

Baptiste Renouard, chef étoilé Français du restaurant Ochre (Rueil-Malmaison) et Diego Gallegos, chef étoilé du restaurant Sollo (Fuengirola, Málaga) uniront leur talent le temps d'un dîner à quatre mains pour honorer, à leur façon, le fameux Caviar Riofrío et le porc Ibérique Cinco Jotas à travers un menu gastronomique haut en saveurs.

Le chef Français Baptiste Renouard partage les mêmes valeurs et honore avec fierté les plus beaux produits espagnols de la société OSBORNE.

Espagne

Vendredi 4 novembre

Restaurant Sollo
Av. del Higerón, 48. 29640
Fuengirola Málaga

2

DATES
À NE PAS
MANQUER

France

Retour prévu début 2023

Restaurant Ochre
56 rue du Gué - Rueil-Malmaison

Mise à l'honneur

Les chefs sublimeront deux produits d'exception

Caviar RIOFRIO : le premier caviar certifié biologique au monde

Pour sa fraîcheur et sa variété de nuances, le Caviar de Riofrío est apprécié par les gourmets du monde entier et présent sur les plus belles tables étoilées du monde. Il est présent à la table OCHRE du chef Baptiste Renouard. Le caviar Riofrío est produit à Lojà (Grenade), où l'esturgeon est élevé dans les meilleures eaux d'Espagne en reproduisant l'environnement sauvage dans ses fermes piscicoles.

PORC ibérique « Cinco Jotas » : l'un des meilleurs du monde

L'élevage de porcs ibériques « Cinco Jotas » est fait en liberté dans de grands espaces ouverts de la région de Jabugo, en respectant l'alimentation traditionnelle à base de glands.

Le profilage, la sélection et la salaison sont réalisés selon des procédés artisanaux durant lesquels chaque pièce est traitée de façon individuelle par des mains expertes respectueuses de la tradition.

Un savoir-faire espagnol unique et préservé depuis 1879 !

OSBORNE

Au Menu

Hûîtres, émulsions de lait et caviar Riofrío écologique

Diego Gallegos

Haricots verts au naturel, criste marine à l'huile de citrus, caviar Riofrío écologique

Baptiste Renouard

Esturgeon confit, bouillon rustique de volaille et tendres pois chiches

Diego Gallegos

Presa Cinco Jotas laquée au miso, grillée au binchotan, mousseline de maïs au curry, citron confit et pickles d'oignons doux au curcuma

Baptiste Renouard

Mazamorra morada

Diego Gallegos

Souvenir d'un chocolat chaud

Baptiste Renouard

Baptiste Renouard



Son portrait

Un jeune chef de 31 ans et déjà 17 ans d'expérience solide chez les plus grands.

L'Atelier, Lasserre, Le Meurice, Le Laurent, Jacques Faussat, Baptiste Renouard, Ferrandi en poche, aiguisé sa technique et affine sa personnalité culinaire chez les plus grandes tables parisiennes.

TOP CHEF 2019 :

Une aventure marquante et fondatrice

Coaché par Jean-François Piège, le candidat de la saison 10 sera remarqué. De cette expérience, il gardera le goût de la compétition et les épreuves à thème qui mettent sa créativité au défi.

2021 ET 2022 : L'ÉTOILE MICHELIN

Une belle récompense maintenue en 2022 pour le chef et son équipe.

2022 : GUIDE LEBEY, double récompense

Prix du Meilleur Classique réinventé par B. Renouard
Prix du Meilleur Dessert au café par N. Innocenti

Son restaurant

Ouverture janvier 2019 à Rueil-Malmaison.

Ochre, est une évocation aux teintes chaudes et aux matières brutes que le chef apprécie. Le « H » subtilement ajouté fait référence aux histoires de vie que Baptiste raconte au travers de sa cuisine.

Une maison ancienne, dans une rue pavée dans le vieux Rueil, c'est là que Baptiste reçoit ses hôtes comme à la maison.



INFOS PRATIQUES :

56 rue du Gué - 92 500 Rueil-Malmaison

Ouvert du mardi au samedi
Réservation : 09 81 20 81 69

Site internet www.ochre.fr