

# MERCREDI 8 MARS : LES FEMMES À L'HONNEUR CHEZ OCHRE



En l'honneur de la journée internationale des droits des femmes, mercredi 8 mars, le chef Baptiste Renouard et sa femme Morgane Morizet ont réuni une vingtaine de femmes, toutes différentes, toutes influentes et toutes engagées, pour un menu unique.

Une soirée exceptionnelle où le couple a reçu l'artiste Laurence JENK qui, à travers ses bonbons Torsions, lutte contre les violences faites aux femmes.



Le chef très inspiré a fait écho à la « torsion » avec deux créations :

- Bourguignon de mon enfance à l'ail noir / clin d'œil au « Bonbon » de Laurence JENK
- « Torsion » - Cidre et sarrasin

Une belle initiative que le couple souhaite réitérer chaque année sous une forme encore plus solidaire...

## Son portrait LAURENCE JENK

Laurence JENK est une sculptrice et peintre française d'art contemporain mondialement connue pour ses sculptures Bonbon plus grandes que nature.

Née en 1965, l'artiste Pop-Art vit et travaille dans le Sud de la France.

2022 : elle ouvre un atelier-galerie à Monaco.

En 2019, **travail** elle est sacrée Chevalier de l'Ordre

des Arts et des Lettres.

Son Bonbon, devenu sa signature artistique, est un langage. Travail d'orfèvre minutieux, ses œuvres, toutes façonnées à la main, s'inscrivent dans une réflexion et un processus culturel.

L'artiste décline son travail de torsion pour dénoncer des sujets de société, tels que les droits des femmes, la santé ou la cause animale.

Depuis plus de 20 ans, elle expérimente et extrapole le

geste **Ses collaborations** de torsion pour créer

de nouvelles œuvres telles que Monacandy ou Wrapping

Twist pour dénoncer les problématiques

environnementales, sociétales et la cause animale.

Laurence JENK réalise des collaborations avec des marques pour des événements particuliers. Elle lance fin 2022 des ateliers créatifs pour les particuliers ou les entreprises pendant lesquels chaque participant crée sa propre sculpture, accompagné par l'artiste.

Chaque œuvre est signée JENK STUDIO avec certificat d'authenticité.



### Contact Presse JENK

Agence Anonyme Paris

Laura Llobell [laura@anonymagence.com](mailto:laura@anonymagence.com) - +33 6 61 05 16 40

Emilie Melloni-Quemar [emilie@anonymagence.com](mailto:emilie@anonymagence.com) - +33 6 75 73 08 28

# BAPTISTE RENOUARD

Un chef de 31 ans et déjà 18 ans d'expérience solide chez les plus grands.

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

## UN «TOP» CHEF COMPÉTITEUR ET PASSIONNÉ :

Coaché par Jean-François Piège, le candidat de la saison 10, en 2019, sera remarqué. De cette expérience, il gardera le goût des épreuves à thème qui mettent sa créativité au défi.

## UN CHEF ENTREPRENEUR ET FÉDÉRATEUR :

Sa A29 cuisine ans, le raconte propriétaire des de

son Histoires restaurant Ochre et à la tête d'une jeune briga .

Précise et parfaitement maîtrisée, la cuisine de Baptiste Renouard vise *l'Émotion*.

Chaque plat est inspiré de son répertoire de souvenirs, de Ses moment inspirations devie, de rencontres marquantes.

*Balade et cueillette sauvages*, le chef aime la nature et agrmente ses plats d'herbes et de fleurs sauvages fraîchement cueillies.

*L'art*, sous toutes ses formes, stimule son imagination.

*Le végétal* est le fil « vert » de ses créations.

*La couleur*, est un terrain de jeu favori. Il le conduit vers des créations monochromes.



Son restaurant

Ouvert en janvier 2019 à Rueil-Malmaison, Ochre est *la Table étoilée de l'Ouest parisien*.

*Ochre*, est une évocation aux teintes chaudes et aux matières brutes que le chef apprécie. le H fait écho aux Histoires qu'il raconte dans ses plats.

Une *maison bourgeoise*, dans une rue pavée dans le vieux Rueil, c'est là que Baptiste reçoit ses hôtes.

2021 : Ochre obtient *une étoile au Guide Michelin*.

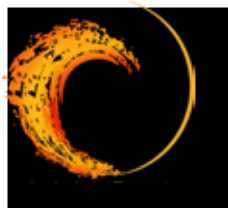
En 2022, il est doublement récompensé par le Guide Lebey.

2023 : Maintien de l'étoile Michelin



Omnivores ou végétariens, chez Ochre le plaisir des papilles est ouvert à tous. Le chef embarque chaque convive dans ses « Histoires »...





# Ochre restaurant

56 rue du Gué, 92500 Rueil-Malmaison

Du mardi au samedi - 12h-14h30 / 19h-

22h Fermé le jeudi midi

09.81.20.81.69 - ochre.fr

