

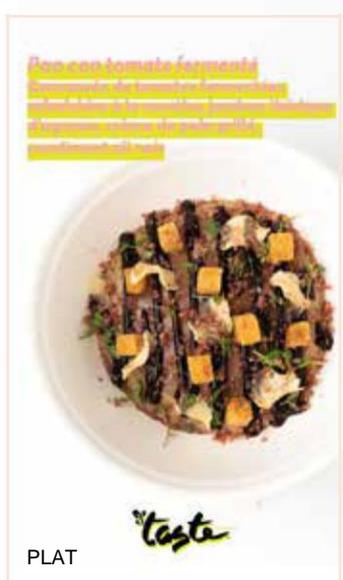
# BAPTISTE RENOUARD FAIT SON « SHOW » » AU FESTIVAL TASTE OF PARIS 2023



DES EXPÉRIENCES SENSORIELLES INÉDITES, SURPRENANTES, VOIRE VOLANTES... Avec sa technique, sa créativité et sa sensibilité, Baptiste Renouard, chef étoilé du restaurant Ochre à Rueil-Malmaison, est heureux de partager 3 créations signatures, souvenirs marquants de la vie du chef.



ENTRÉE



PLAT



DESSERT

- « Un air de côte sauvage », la sensation d'une balade iodée sur la côte sauvage Quiberonnaise. Une entrée réalisée avec les algues fraîchement cueillies de Jean-Marie Pédron.
- « Pan con tomate fermenté », un plat emblématique de partage et de convivialité hispanique travaillé avec du jambon ibérique d'agneau, produit unique au monde et condiment d'ail noir.
- « Souvenir d'un chocolat chaud », dessert signature mêlant souvenir d'enfance et plaisir coupable.

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE - PLACE JOFFRE 75007 PARIS

DIMANCHE 14 MAI 2023 - DE 11H30 À 16H ET DE 19H À 23H

# BAPTISTE RENOUARD

Un chef de 31 ans et déjà 16 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 :

Sa Une **cuisine** aventure **raconte** rquante

des et fondatrice **Histoires** dont il gardera le goût de la compétition

et les épreuves à thème qui mettent à créativité au défi.

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

Chaque plat raconte une histoire inspirée de son répertoire de souvenirs, de moment de vie, de rencontres **Ses inspirations** très remarquables.

Balade et cueillette sauvages, Baptiste aime la nature et compose ses plats de préparations d'herbes et de fleurs sauvages qu'il cueille lui-même.

L'art, sous toutes ses formes, est source d'exploration en cuisine.

Il aime créer à partir d'une teinte qui le conduira vers un plat monochrome : une composition de couleur et de goût tout en équilibre.

## MENUS

MENU « DÉJEUNER » **Entrée & Plat** et/ou **Dessert** - à partir de 55 €

MENU « SIGNATURE » - 80 €

MENUS « DÉGUSTATION » - à partir de 110 €



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.

Un **lieu confidentiel**, dans une rue pavée du vieux Rueil, c'est là que Baptiste reçoit ses hôtes.

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

2022 : Double récompense du **Guide Lebey**.

2023 : Maintien de l'étoile Michelin





# 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

