

Communiqué de presse Octobre 2022

Double récompense du Guide Lebey pour Ochre

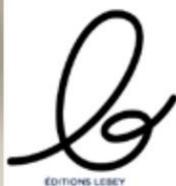


Baptiste Renouard &

Orange is the new duck

Nicolas Innocenti

Café Geisha du Panama



L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE 2022

Dans le cadre de l'Excellence Gastronomique 2022 du Guide Lebey, le restaurant Ochre, la table étoilée du Chef Baptiste Renouard à Rueil-Malmaison, se voit doublement récompensée :

Prix du Meilleur Classique réinventé par Baptiste Renouard avec son Canard à l'orange
Prix du Meilleur Dessert au café par Nicolas Innocenti avec Le Café Geisha du Panama, du fruit à la torréfaction

INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant Ochre
56 rue du Gué - 92500 Rueil-Malmaison
Ouvert du mardi au samedi
Réservation 09 81 20 81 69
Site Internet www.ochre.fr

Baptiste Renouard, retour sur un parcours de 17 ans en cuisine à tout juste 31 ans!

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, 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 vite 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 .

Sa cuisine : TECHNIQUE ET POÉTIQUE

Précise et parfaitement maîtrisée, elle vibre de poésie et d'histoires de vie : la sienne !

Chaque plat raconte une histoire inspirée de son répertoire de souvenirs, de moment de vie, de rencontres marquantes.

Ses inspirations

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

La Bretagne où il passe toutes ses vacances d'enfance. Baptiste se fournit en direct des producteurs bretons pour la réalisation de ses assiettes ultra marines.

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

Son restaurant

Ouverture janvier 2019 à Rueil-Malmaison. 1 étoile au Guide Michelin en 2021.

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.



Le Chef Pâtissier

Nicolas Innocenti rejoint le restaurant Ochre en tant que Chef pâtissier en mars 2022.

Baptiste et Nicolas se sont rencontrés lors de leur expérience à l'Escargot 1903 à Puteaux.

Nicolas a poursuivi sa carrière trois ans au Four Saisons

George V à Paris avant de rejoindre la brigade Ochre.

