

CUISINE. Jeunesse et travail, sa recette gagnante

Le Balazéen François Renoult, 20 ans, a créé son entreprise de cuisinier traiteur. Il s'y consacrera à plein-temps au terme d'un an de perfectionnement dans un Palace.

BALAZÉ. Son laboratoire installé au domicile de ses parents, François Renoult n'a pas perdu de temps. Le jeune homme a très vite trouvé sa voie. Se lancer à son compte à seulement 20 ans, il faut oser.

Mais le Balazéen n'est pas un débutant pour autant. Celui qui a « toujours aimé cuisiner » est tombé dans la marmite dès son plus jeune âge. Une passion familiale ? « Mes parents tiennent un garage, mais ils aiment aussi faire la cuisine », indique François.

Georges V et Beau Rivage

C'est donc en toute logique qu'il débute sa formation au lycée hôtelier de La Guerche. Trois années de bac pro cuisine parsemées de stages, dont certains dans de belles maisons comme le Georges V, à Paris. « J'ai connu huit établissements durant mes études. J'ai aussi travaillé chez un Meilleur ouvrier de France, en Normandie, et à Malte pour perfectionner mon anglais. »

Attiré par la pâtisserie, il prolonge son cursus d'une année avec une mention complémentaire dans ce domaine. Une orientation qui se confirme en 2017 au moment d'intégrer les cuisines du palace Le Beau Rivage, à Lausanne, en Suisse. « Je travaille dans le laboratoire central qui fournit les neuf points de vente de l'hôtel. »

Des cocktails pour une centaine de personnes

Mais déjà, François Renoult avait tracé son avenir à plus long terme. « Pendant ma mention complémentaire, il y a deux ans, je n'avais cours que trois jours par semaine. J'ai donc créé mon entreprise en parallèle. » Traiteur à domicile, il



« J'aime le contact, l'idée d'organiser du début à la fin et de proposer mes créations », confie François Renoult

prépare des repas « de A à Z » pour 20 à 30 personnes et les sert à table.

Après sa parenthèse suisse, au printemps, il enfilera à nouveau sa tenue de chef. « Grâce au bouche-à-oreille, j'ai déjà quelques repas de programmés. » François Renoult propose des cocktails dînatoires pour une centaine de personnes (mariages, anniversaires, baptêmes...). « Petits fours, verrines, ateliers plancha, plat servi à l'assiette, buffet de pâtisseries... » Soit une semaine

de préparation avec « des produits frais et locaux ». « Je fais tout moi-même », insiste-t-il.

« Je fais tout
moi-même »

Ciblant une zone de chalandise allant de Rennes à Laval, il peut aussi cuisiner pour des plus petits groupes et des entreprises. « J'adapte la formule en fonction de ce que veulent les gens. »

Passionné par son métier, il pense avoir trouvé le statut qui lui correspond. « J'aime le contact, l'idée d'organiser du début à la fin et de proposer mes créations. »

Benjamin Chenevière

■ PRATIQUE

Traiteur Gourmand :
06 10 29 83 35, traiteur.
gourmand@outlook.com.
Facebook : Traiteur Gourmand Vitré.