


 A close-up portrait of Emmanuel Renaut, a man with short brown hair and a slight smile, wearing a white shirt with a blue and red collar. The background is a soft, out-of-focus green.

EMMANUEL RENAUT RÉUSSIR L'ÉTAPE DE LA MATURITÉ

Pour ses 40 ans, Emmanuel Renaut s'est payé une belle « folie ». Un beau restaurant et des chalets hôteliers. Il passe ainsi d'un très petit établissement enserré dans le village de Megève à de belles bâtisses avec spa. Mais l'ambiance très particulière qui lui a permis, en plus de la cuisine, de séduire ses clients doit subsister pleinement. Emmanuel ne veut perdre ni son style ni son âme en franchissant un stade supérieur de sa carrière.

Emmanuel Renaut est passé d'un extrême à l'autre. Son Flocon de sel à Megève, d'une taille de salle et de cuisine exigüe, était coincé dans une petite rue ne permettant pas de vue. A 2 kilomètres du village, il a construit un ensemble composé du restaurant et de deux chambres d'hôtel dans un gros chalet, de quatre suites dans un second chalet, d'un spa et d'un appartement dans un troisième, et de deux petits chalets de 70 m² habitables. La cuisine y est aussi vaste que la salle du restaurant, plus de 120 m². Le tout représente un investissement très lourd qui dénote chez Emmanuel une confiance en son destin et un esprit d'entrepreneur.

Il se devait de toutes les façons de donner un cadre plus prestigieux à ses deux étoiles acquises en 2006. Mais ces deux étoiles décrochées dans un cadre fort modeste ne sont pas un accident de l'histoire. Emmanuel a développé, sans grandes déclarations ni effet médiatique, une

conception toute personnelle de la restauration gastronomique.

COMPRENDRE L'ÉTAT D'ESPRIT DE LE CLINETÈLE

Lorsqu'il s'est installé à Megève, reprenant une petite pizzeria, il ne s'est pas dit que son objectif unique était de décrocher des étoiles. Il voulait créer une petite entreprise et bien faire son travail. Pour lui, bien faire son travail ne consiste pas à impressionner les clients. Pourtant, son passé professionnel aurait dû l'y pousser. Mais sa personnalité faite de bonhomie un peu gouailleuse le place à l'opposé d'une approche crispée de son métier. En choisissant une station de montagne où la presque totalité de sa clientèle est en vacances, il a compris que la réussite passait par une certaine ambiance détendue et chaleureuse que goûtent les clients. «*Le repas est un moment de plaisir, et la nourriture doit être liée à la détente et au loisir, non à une sorte d'examen*



de comportement social ou d'affichage de codes différenciants.» Le décor du premier Flocon de sel cadrerait fort bien à ces moments de loisirs simples de détente familiale.

Tout le problème sera de garder cette ambiance dans les nouveaux locaux. Bien que d'une bonne facture, ils n'ont pas été agencés et décorés pour suggérer le luxe. Beaucoup de bois, mais clair et brut. Un mobilier contemporain mais fort sage. Aucune démonstration. Et comme les prix restent inchangés, Emmanuel devrait garder sa clientèle avant de l'élargir grâce aux chambres et aux chalets. L'évolution du chiffre d'affaires, en plus de l'hébergement, devrait se réaliser par une augmentation du nombre de couverts facilitée par davantage de tables et une cuisine extrêmement plus spacieuse. Mais des 40 à 45 couverts du précédent restaurant, Emmanuel ne pense pas dépasser les 55 couverts de moyenne. Du fait des salons, les clients devraient davantage consommer avant et après le repas. Et la terrasse favorisera la création d'un autre point de vente, Côté Jardin.

Emmanuel gagne aussi beaucoup de clientèle dans la catégorie des 30-45 ans. *«Une nouvelle génération de consommateurs qui découvre les saveurs en fréquentant les restaurants, et qui en a été privée, leurs mères travaillant ne s'étant pas investies dans cette activité.»* Et cette clientèle qui renouvelle les 60-70 ans a besoin de quelque chose de bien fait et de décontracté. *«Ils sont connaisseurs et ont pris la gastronomie au sérieux. Ils ne cherchent*

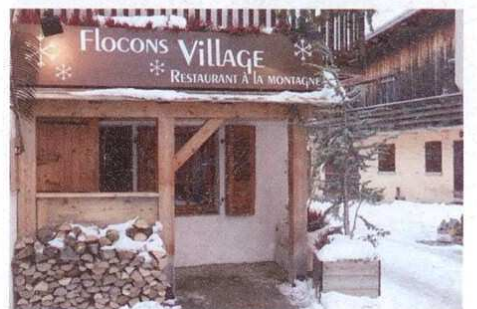
pas à être impressionnés de façon spectaculaire mais creusent le sujet.»

En se rapprochant de la nature et en quittant le centre de Megève, Emmanuel, en plus de satisfaire ses goûts propres, désire créer l'envie de week-end chez ses clients et aller au-delà de sa clientèle d'habités. *«En plus, les clients consomment différemment lorsqu'ils sont logés. Ils recherchent encore davantage le bien-être et le plaisir.»* Cette réussite dans la cuisine, Emmanuel l'attribue à la qualité de l'ambiance dans une équipe. Pour lui, tout est lié. *«La recette et même le tour de main ne suffisent pas, il faut que les membres de l'équipe restent assez longtemps pour intégrer l'esprit de la maison et donc l'esprit de sa cuisine, avec le fil conducteur et la structuration de cet ensemble complexe que constitue une carte réussie.»*

Le jeune cuisinier, qui ne passe que deux ou trois mois pour prendre des recettes, n'apporte rien à l'entreprise mais n'apprend rien d'important non plus.

C'est pour cette raison qu'Emmanuel n'a pas cherché à collectionner les expériences dans de grandes maisons. Il a d'ailleurs démarré la cuisine gastronomique assez tard, à 20 ans, ayant fait ses débuts après son CAP dans des maisons modestes. *«Lorsque je suis allée en gastronomie, c'est parce que je l'avais décidé. J'étais très motivé pour apprendre et je comprenais bien pourquoi on devait accepter autant de contraintes.»* Travaillant à l'hôtel Lotti, il passa devant le Crillon et alla de-

mander à Christian Constant et à Eric Frechon de le prendre. Avec l'équipe de rêve que Christian dirigeait, Emmanuel, entre Yves Camdeborde et Thierry Faucher, apprend en un an ce que l'on peut accumuler en trois. Lorsqu'il entre pour la première fois chez Marc Veyrat, il est assez solide pour se faire remarquer. Ne pouvant plus progresser, il quitte l'Eridan après trois ans pour aller travailler chez Yves Thuries. Un an après, Marc le rappelle pour prendre le poste de second et en-





suite de chef. Il y restera quatre années où il apporte de plus en plus ses idées. Mais, à l'époque, la cuisine de l'Eridan était beaucoup plus simple que celle d'aujourd'hui, ne se focalisant pas sur la modernité et la créativité à tous crins. *«Je préfère cette approche qui ne fait pas de la démonstration technique devant le client. Je pense que celui-ci, en majorité, recherche autre chose.»*

Sept ans passés chez Marc Veyrat n'ont pas pour autant influencé Emmanuel. Afin de réaliser sa cuisine, il accepte d'être chef dans un grand palace londonien où le nom de Veyrat était inconnu. Au Claridge's, il bénéficie de moyens importants, mais les rigidités de procédure et le poids du travail administratif qui l'éloigne des fourneaux le poussent à ne pas pousser l'expérience au-delà d'un an. C'est alors qu'il



réintègre ses montagnes qu'il avait connues en étant chasseur alpin. Cet enfant de la banlieue parisienne devient ainsi une valeur sûre de la gastronomie savoyarde.

Georges Golan

LA CARTE

Randonnée premières neiges

- ♦ Deux millimètres de polenta et champignons sauvages hachés au couteau
- ♦ Œuf de poule fumé mollet, lait de champignons, truffe d'Alba
- ♦ Ecrevisses du Lac tièdes, jus de carcasses, maïs, coriandre et amandes
- ♦ Cube de brochet en toast inversé et gentiane
- ♦ Saint Jacques en dés, jus de pourpier et yuzu
- ♦ Pêche du Léman « Éric Jacquier »
- ♦ Salsifis confits rôtis, chicoré café
- ♦ Dos de chevreuil, purée de racines, réglisse et chou rouge
- ♦ Les alpages sur un plateau
- ♦ Les flocons de sucre

Prix nets service compris : 120 € TTC, temps : 2 heures et 15 minutes minimum
Cette randonnée peut être déclinée en menu végétarien

Au Leutaz sous la neige

- ♦ Gâteau de topinambour d'Arthaz, bouillon beurré clous de girofle, poussière de truffe / 45€
- ♦ Œuf de poule fumé mollet, champignons des bois et truffe d'Alba / 60€
- ♦ Millefeuille de légumes sans pâte, châtaignes, noisettes et champignons / 35€
- ♦ Biscuit de brochet du Léman en toast inversé, bouillon de légumes citron Campari / 35€
- ♦ Saint Jacques en dés, jus de pourpier et yuzu / 40€
- ♦ Ecrevisses du Lac Tièdes, jus de carcasses, maïs, coriandre et amandes / 35€
- ♦ Langoustines rôties, pâte de citron, gentiane, quinoa, câpres et menthe / 50€
- ♦ Pêche du Lac Léman « Éric Jacquier » / 42€
- ♦ Pigeon fermier rôti salamandre, jus parfumé genièvre, churros à la tomme / 43€
- ♦ Pomme de ris de veau doré, citron et eucalyptus, émulsion de pomme de terre reblochon / 55€
- ♦ Dos de chevreuil, purée de racines, réglisse et chou rouge / 50€
- ♦ Jarret de veau braisé, épices du Cachemire et gratin Savoyard (2 personnes) / 85€
- ♦ Les Alpes sur un plateau / 19€

Les Flocons de sucre – Prix net : 20€

- ♦ Le « ballon chocolat » flambé et l'eau de vie poire en glace
- ♦ Cerise soufflée, blanc manger et pectine d'hibiscus
- ♦ La tarte chartreuse (avec dégustation VEP, Tarragone, Eau de vie, 30€)
- ♦ Meringue lait d'alpage glacé et compote de fruits d'automne aux épices
- ♦ Pomme d'Ugine pochée, rôtie, gelée tiède et bugnes savoyardes

Accompagné votre dessert de 2cl de Chartreuse Verte VEP 5,50€

Promenade du sel au sucre – Prix net : 65€

- ♦ Œuf de poule fumé mollet, champignons des bois
- ♦ Millefeuille de légumes sans pâte et herbes du jardin
- ♦ Pêche du Léman « Éric Jacquier »
- ♦ Des alpages sur un plateau
- ♦ Flocons de sucre

Menu du déjeuner selon le chef – Prix net : 35€

Une entrée, un plat, un dessert

LE CHEF



N°201 - JANVIER/FÉVRIER 2009 - 7 EUROS ISSN 0980-8396

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE



**CHEF PÂTISSIER
CHRISTELLE BRUA**



**DOSSIER SPÉCIAL
MAÎTRES D'HÔTEL
ET SOMMELIERS**

EMMANUEL RENAUT

RÉUSSIR L'ÉTAPE DE LA MATURITÉ