



Baptiste Renaud

CHEF DE CUISINE

PROFIL

Chef de cuisine avec huit ans d'expérience en restauration gastronomique et bistrannique. Direction d'une brigade de 7 cuisiniers dans un restaurant 1 étoile Michelin à Lyon. Spécialisé dans la cuisine française contemporaine avec des influences méditerranéennes. Gestion des achats et du food cost maintenu à 28 % sur les 2 dernières années.

FORMATION

BP in Arts Culinaires

Institut Paul Bocuse, Écully
Sept. 2014 – Juin 2016

CAP in Cuisine

CFA François Rabelais, Lyon
Sept. 2012 – Juin 2014

COMPÉTENCES

- Cuisine française gastronomique
- Management de brigade
- Création de menus et recettes
- Gestion du food cost et des marges
- Approvisionnement et circuits courts
- Normes HACCP et hygiène alimentaire
- Techniques de cuisson basse température
- Pâtisserie de restaurant
- Gestion des allergènes
- Organisation du pass et envoi

LANGUES

- Français (langue maternelle)
- Anglais (intermédiaire – B2)
- Italien (notions – A2)

RÉFÉRENCES

Christophe Roure

Chef propriétaire, Le Neuvième Art
c.roure@leneuviemeart.com, +33 6 74 52 18 39

Éric Frechon

Chef Exécutif, Le Bristol Paris
e.frechon@lebristolparis.com, +33 6 80 15 43 27

EXPÉRIENCE

Chef de Cuisine, Le Neuvième Art, Lyon

Janv. 2022 – Présent

Direction de la cuisine d'un restaurant gastronomique 1 étoile Michelin (45 couverts).

- Management d'une brigade de **7 cuisiniers** (2 sous-chefs, 3 chefs de partie, 2 commis)
- Création de **4 menus saisonniers** par an avec 80 % de produits locaux et circuits courts
- Maintien du food cost à **28 %** malgré l'inflation sur les matières premières (+12 % en 2023)
- Note moyenne de **4,7/5** sur 1 200 avis Google et TripAdvisor

Second de Cuisine, Le Bristol Paris (Groupe Oetker Collection), Paris

Mars 2019 – Déc. 2021

Second de cuisine au restaurant gastronomique 3 étoiles Michelin sous la direction d'Éric Frechon.

- Coordination de **12 cuisiniers** pendant le service (80 couverts midi et soir)
- Participation à l'élaboration des menus dégustation **7 et 9 services**
- Gestion des commandes fournisseurs pour un budget matières de **1,2 M EUR annuels**

Chef de Partie, Brasserie Bofinger (Groupe Flo), Paris

Sept. 2016 – Févr. 2019

Responsable du poste chaud dans une brasserie historique parisienne (200 couverts/jour).

- Production de **120 à 150 plats par service** au poste chaud
- Formation de **6 commis** sur les techniques classiques de cuisine française

CERTIFICATIONS

HACCP – Hygiène et Sécurité Alimentaire, DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes

Févr. 2022 – Févr. 2022

Permis d'Exploitation – Débit de Boissons, CCI Lyon Métropole

Janv. 2022 – Janv. 2032

PROJETS

Menu Circuit Court – Le Neuvième Art

Juin 2022 – Mars 2023

Refonte complète de la carte avec un approvisionnement à 80 % local.

- Partenariats établis avec **14 producteurs** dans un rayon de 50 km autour de Lyon
- Réduction de l'empreinte carbone des achats alimentaires de **35 %**

Lancement menu déjeuner bistrannique – Le Neuvième Art

Sept. 2023 – Janv. 2024

Création d'une offre déjeuner accessible (menu à 38 EUR) pour élargir la clientèle.

- Augmentation du nombre de couverts midi de **15 à 35 par service**
- Génération de **+120 K EUR de CA additionnel** sur les 12 premiers mois

ACTIVITÉS EXTRASCOLAIRES

Intervenant – Lycée Hôtelier de Lyon

Janv. 2023

Masterclass trimestrielle de 3 heures pour les élèves de Bac Pro Cuisine. Transmission des techniques de cuisine gastronomique et partage d'expérience en étoilé.

Participant – Sirha Lyon

Janv. 2019

Présence à chaque édition du Salon International de la Restauration et de l'Hôtellerie. Jury invité au concours jeunes talents en 2025.