

□ L'invité de la rédaction

Fabrice Rénier crée les biscuits du massif du Sancy

Je ne pensais pas atterrir au Mont-Dore, Fabrice Rénier, comme il ne pensait pas donner dans la biscuiterie, alors qu'il passait son enfance et son adolescence du côté d'Angers. Il illustre surtout le fait qu'un territoire sans apport humain extérieur est un territoire sans avenir. «Angevin d'origine, j'étais proche de la Bretagne et des gâteaux bretons, c'est ça qui m'a inspiré», indique-t-il. Mais les gâteaux, ce n'est pas ce qui l'a motivé au départ. Il le dit lui-même : «J'ai un parcours atypique». Il s'oriente d'abord vers le sport et, à 24 ans, il réussit un brevet d'État dans un Creps de la région parisienne.

Ensuite «j'ai été professeur de remise en forme à Paris» et pour répondre à la demande de ceux qui participent à ses cours, Fabrice Rénier complète sa formation par une approche de la diététique. Il obtient un BTS diététique et apprend «les bases de techniques culinaires», se souvient-il. C'est déjà une première approche vers la biscuiterie... Entre-temps, il s'est marié et son épouse a le projet d'ouvrir une hôtellerie au Mont-Dore. Fabrice Rénier la suit et débarque dans le massif du Sancy.

Mais la vie a ses aléas et le couple se sépare. «Il a fallu que

je me retourne et je me suis dit que ce serait bien de monter une affaire spécialisée dans le biscuit.» Été comme hiver, au Mont-Dore, il y a du passage, «les touristes qui viennent ici repartent avec des produits régionaux, mais c'est surtout axé sur la salaison et je me suis dit qu'il y avait peut-être quelque chose à voir du côté du sucré».

Nos Tuilières, c'est notre gâteau phare

Il se lie avec un acolyte, Benoît Hubon, qui deviendra son pâtissier, et lui propose de monter ensemble une affaire. Ça s'appellera la Biscuiterie du Sancy. «Ça paraissait évident, souligne Fabrice, c'est tellement porteur, le Sancy, que je n'ai pas cherché plus loin.» Nous sommes en 2009 et cela fait plusieurs années que l'Angevin est devenue Auvergnat. Le Sancy, il a appris à le connaître comme sa poche, entre les randonnées l'été et les pistes de ski l'hiver. Alors, certes, «on est loin de la douceur angevine, au Mont-Dore, mais vers Angers, l'hiver semble plus long, sans beaucoup de variations de température, alors qu'ici, il y a la cassure de la neige». Et la rudesse du massif, il s'y est fait, il s'y plaît.

C'est donc tout naturel qu'il a choisi de l'installer au Mont-Dore, sa biscuiterie. Avec Benoît, ils suivent ensemble une formation à l'INBP de Rouen (Institut national de la boulangerie et de la pâtisserie). Ils conçoivent

des recettes originales de biscuits, de gâteaux, avec l'ambition d'innover tout en restant dans une couleur locale. «Nous avons inventé des gâteaux que nous avons appelé Magmas», indique Fabrice. Depuis juillet 2009 et le lancement de l'activité, la Biscuiterie du Sancy est devenue une étape incontournable pour s'offrir des Flocons du Sancy, à la noix de coco, ou les délicieuses Tuilières, aux framboises, aux myrtilles ou bien nature. «Nous avons créé les Tuilières en référence aux roches Tuilière et Sanadoire.» Le biscuit est en forme de tuile, une évidence, et «nos tuilières, c'est notre gâteau phare».

Installé en plein centre du Mont-Dore, le magasin donne dans l'innovation à tout va. Et plus que de créer des biscuits, Fabrice Rénier a eu envie de mettre en œuvre un concept. «C'était un truc que j'avais en tête, que j'avais vu ailleurs et je trouvais l'idée super bonne : fabriquer sur place, à la vue des gens, en toute transparence.» Le labo, ou l'atelier de fabrication, se trouve de l'autre côté du comptoir. Là, Fabrice et Benoît s'activent tous les jours, de 6 h 30 à 19 h 30, pour fabriquer l'ensemble de la production. «Les gens ont beaucoup de curiosité, ils voient l'atelier, ouvert sur le magasin, et ça les interroge, ils entrent et nous demandent ce que nous faisons.»

Et ça marche. À peine entré, on est saisi par une foule d'arômes à s'en lécher les babines, des senteurs sucrées, de biscuits frais, de fruits... Or ça n'avait rien de naturel, de fabriquer des biscuits dans le Sancy : «Pourquoi acheter un gâteau ou des biscuits, en Auvergne ?», s'interroge Fabrice. Avec son atelier ouvert, le ma-



Dans le Sancy, les produits régionaux sont plutôt des salaisons ou du fromage, mais «je me suis dit qu'il y avait peut-être quelque chose à voir du côté du sucré».

gasin éveille l'intérêt des passants.

Depuis cinq ans que la Biscuiterie est ouverte, Fabrice a beaucoup diversifié sa gamme de produits, des macarons en passant par les madeleines, les tartelettes, les guimauves ou les meringues. Il s'est même mis aux glaces, pour l'été. Depuis deux ans, il propose ainsi des parfums de glaces originaux, «au saint-nectaire ou au Birlou». À chaque innovation, ils suivent une formation complémentaire, avec Benoît, histoire de bien maîtriser une technique, un savoir-faire.

Car il n'est pas du genre à rester sur ses acquis, Fabrice. Il aime progresser, découvrir de nouvelles saveurs, faire partager. Créatif, il a abordé le chocolat,

mais seulement l'hiver, son magasin n'étant pas climatisé. Il a lancé les Crottes de marmotte et ses gâteaux Égravats, du nom des chalets du Mont-Dore. «Puis, il y a deux ans, nous avons lancé une autre innovation : une carte postale en beurre de cacao qui représente le Sancy.»

Malgré une belle progression de son activité, Fabrice Rénier n'est pas du genre à gonfler les biscotos : «Je n'aime pas me mettre en avant», confie-t-il. Et s'il fourmille encore de nouvelles idées, pour l'heure, il préfère ralentir le rythme. Car à chaque fois, ce sont des investissements supplémentaires qu'il convient d'opérer.

De même, il vend la production uniquement dans son magasin et ne souhaite pas étendre l'ac-

tivité avec la vente par correspondance. «Des gens qui viennent passer leurs vacances au Mont-Dore voudraient que je leur expédie ce qu'ils ont aimé chez moi», remarque-t-il. Mais là encore, cela nécessiterait d'investir dans toute une logistique.

La Biscuiterie du Sancy tourne déjà suffisamment et qui sait, peut-être que bientôt on viendra au Mont-Dore pour ses biscuits, comme on vient à Montélimar pour le nougat. C'est tout ce que l'on souhaite à cet Angevin qui a su s'inspirer et développer la richesse de ce massif auvergnat.

Jean-Philippe MONJOT □

● La Biscuiterie du Sancy est située au 1, place de la République au Mont-Dore.

En quelques dates

27 août 1966 : naissance à Angers.

1991 : il est professeur de remise en forme et de diététique à Paris.

Juillet 2009 : il crée la Biscuiterie du Sancy au Mont-Dore.

2014 : l'entreprise a cinq ans et tourne à plein régime.