



## Renée, le retour aux sources de Charles Bruneval

À Malo-les-Bains, au 12 place Paul Asseman, un restaurant fait parler de lui : Renée. Son chef et gérant, Charles Bruneval, y insuffle une âme toute particulière, mêlant authenticité, convivialité et passion. Derrière cette nouvelle table, se cache l'histoire d'un retour aux sources pour ce chef formé aux plus hautes exigences de la gastronomie française.

Renée, c'est avant tout un hommage à sa grand-mère, qui lui a transmis le goût du bien manger et l'art de recevoir. « Un chef met son âme dans la création d'une assiette, mais moi je mets toute mon âme dans mon restaurant », confie Charles avec émotion. Né à Malo, il a grandi dans ce quartier emblématique de Dunkerque. « Pour moi, Dunkerque, c'est une évidence », ajoute-t-il.

Après des études au Céfral, il part se former dans les plus grands restaurants étoilés parisiens, notamment aux côtés de Thierry Marx et Guy Savoy (oui, oui rien que ça). « Il faut partir pour s'enrichir et s'ouvrir l'esprit, mais on revient toujours à ses racines », souligne-t-il. De retour dans sa ville natale, il reprend un ancien restaurant proche de la mer du Nord, qu'il rénove de A à Z pour y insuffler sa propre identité : un pari très réussi, mêlant chic et authenticité.





## ACCOMPAGNEMENT

Pour mener à bien son projet, Charles Bruneval s'est entouré de partenaires locaux, avec la Turbine, qui l'a accompagné dans ses démarches d'entrepreneuriat. Grâce au soutien d'Initiative Flandre et du Réseau Entreprendre Côte d'Opale, il a pu bénéficier d'un prêt d'honneur et de précieux conseils.

« Être chef, c'est bien plus que cuisiner. Il faut savoir gérer les ressources humaines, la comptabilité et la production. Avoir un accompagnement comme celui de la Turbine, c'est important pour réussir. »

## Une cuisine de terroir, entre tradition et gastronomie

Chez Renée, la convivialité est de mise. La carte met en valeur les produits locaux et tout est fait maison, du jus au célèbre pâté en croûte qui fait la renommée de l'établissement. Le plat signature ? Le ris de veau et son émulsion de pommes de terre fumée, une création gastronomique qui illustre l'équilibre parfait entre tradition et créativité. « Je suis passionné par la nature, et cela se reflète dans ma cuisine », explique Charles.







Renée, c'est aussi une équipe de sept salariés et notre petit doigt nous dit qu'il y a encore deux postes à pourvoir... Le chef tient à ce que chacun trouve sa place dans ce projet qui valorise les savoir-faire locaux. Les formules sont pensées pour être accessibles : entrée-plat à 24 euros, entrée-plat-dessert à 31 euros pour le midi. Le tout dans un cadre chaleureux et rénové avec soin par le chef lui-même.

### L'engagement pour le bien manger

Charles Bruneval ne se contente pas de régaler ses clients, il participe également à l'opération DK Chef pour sensibiliser les jeunes aux produits de qualité et à la bonne cuisine. Et pour garantir une expérience parfaite, dans son restaurant, il prend soin de faire le tour des tables pour s'assurer que chacun passe un agréable moment (une attention particulière très appréciée des clients).

Renée, c'est plus qu'un restaurant, c'est une déclaration d'amour à la gastronomie française et aux racines familiales. Une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine authentique, portée par un chef passionné et profondément attaché à son territoire.

### RENÉE

12 Pl. Paul Asseman, 59140 Dunkerque

TEL : 03 61 44 04 73

FACEBOOK : RENÉE RESTAURANT

INSTAGRAM : @RENEE.RESTAURANT

