

RENÉE VOLTAIRE
I KORTHET**ÅLDER:** 52 år.**BOR:** I Saltsjöbaden.**FAMILJ:**

Mannen Robert (som numera också arbetar i Renées företag) och sönerna André, 20 och Henry, 17 år.

GÖR: Är företagsledare och matinspiratör och har även skrivit 14 kokböcker.**PÅ FRITIDEN:**

Mat och träning. "Jag har aldrig varit så vältränad som nu!"

BÄST MED NACKA:

Den rena luften och naturen, både att vistas i och att hämta råvaror ifrån.

FAVORITPLATSER**I NACKA:**

Erstaviken, alla bad och hotellviken i Saltsjöbaden.

Visionär med fokus på hälsosam mat

Visst fanns det entusiaster, men skepsisen var större när Renée Voltaire en gång i tiden tog över köket på Saltsjöbadens sjukhus och bytte ut tuggvänligt fläsk och potatis mot quinoa och fröer.

Men idag har tiden kommit i kapp henne. Livsmedelsdrottningen och Saltsjöbadsbon Renée Voltaire driver numera ett av Sveriges mest snabbväxande livsmedelsföretag. TEXT: EVA-LOTTA SIGURDH | FOTO: FRIDA LENHOLM

DET ÄR SVÅRT ATT TRO att det är vd:n för ett expansivt mångmiljonimperium som vi möter denna småkrispiga värdag inne på det egna stället Pepstop på Östermalm. Inte för att hon verkar oprofessionell, tvärtom! Utan för hennes avslappnade och chosofria framtoning. Hon licksom känns som "the-girl-next-door", som häpet konstaterar att "de där idéerna jag en gång hade verkar visst funka rätt bra".

- Min vision har alltid varit att förändra världen med kniv och gaffel genom att skriva om menyn till att bli mer hälsosam, och det är så härligt att se att människor nu äntligen är

mottagliga! säger hon glatt.

För så har det inte alltid varit. Renée minns när hon fick glädjen att ta över Saltsjöbadens sjukhus kök för drygt tio år sedan, vilket också blev startskottet för framgångsföretaget Renée Voltaire AB, och hur hon då, själv nyfrälst vegan, med brinnande entusiasm försökte "omvända" personal och patienter genom att förändra kosten på sjukhuset.

- Det var inte populärt att byta ut tuggvänligt fläsk och potatis mot quinoa och fröer! Visst fanns en och annan entusiast, men skepsisen var betydligt större, skrattar hon åt minnet.



”Det är så ensamt på toppen när det blåser, så då bestämde vi att han skulle ta tjänstledigt ett år för att jobba ihop med mig. Det är ett socialt experiment, haha. Men det fungerar jättebra.”

OM ATT HON NYLIGEN PLOCKADE IN SIN MAN, ROBERT, I FÖRETAGET

Men skam den som ger sig. Renée bara visste att hon var något stort på spåren, allt motstånd till trots, inte bara på sjukhuset utan hos gemene man.

- Uppvuxen i en tuff entreprenörfamilj som jag är har jag haft med mig sedan barnsben att aldrig ge upp och att alltid tro på mig själv, även när ingen annan gör det. Och ända sedan jag provade vegankost och rawfood och upptäckte hur otroligt bra jag mätte av det har det varit min stora passion att också dela med mig av till andra, förklarar hon.

RENEÉ VOLTAIRE AB GRUNDADES alltså i samband med att hon fick tillgång till ett riktigt kök på hemmaplan. Vid sidan av att servera personal och patienter på sjukhuset hade hon nu också den plats och de resurser som krävdes för att kunna utveckla sitt koncept, det som hon i liten skala testat på bagerier och café inne i stan. Men vi tar det ifrån början.

Hur har din matresa sett ut?

- Jag har alltid både jobbat med och varit road av mat. Min mormor hade ett konditori på Drottninggatan, där jag började arbeta extra redan på mellanstadiet. På högstadiet blev det NK:s salladsrestaurang och takterass och efter det caféet som mina föräldrar hade, innan jag efter gymnasiet åkte till Bordeaux och Paris i några år och bland annat utbildade mig till sommelier. Det första egna stället, Café Oscars på Narvavägen, öppnade jag som 27-åring, tillsammans med min syster.

CAFÉET GICK BRA OCH verksamheten växte snabbt, men systrarna valde ändå att sälja företaget och gå skilda vägar efter några år, sammanfattar Renée sin bakgrund i branschen fram till den avgörande perioden i livet då hon halkade in på veganspåret.

Som utarbetad småbarnsförälder gav hon sig själv i 40-årspresent att ta in på

ett holistiskt hälsocenter i Arizona en månad. Det var där hon kom i kontakt med den veganska kosten och upptäckte hur välgörande den var för henne. Väl hemma brann hon av iver att själv få introducera ett liknande koncept på caféet Stationshuset i Saltsjöbaden, som hon efter åren i stan nu öppnat tillsammans med två andra och drev fram till 2005 då det såldes.

- Det var en kul tid och så skönt också att äntligen få jobba på hemmaplan. Vi bakade allt själva, men hade även mat och jag experimenterade mig fram till en massa spännande recept, både där och hemma i mitt eget kök, minns hon.

Hemmaplan, ja. Varken Renée eller hennes man hade någon koppling till Saltsjöbaden när de bestämde sig för att flytta hit för 20 år sedan.

Hur kom det sig att ni hamnade i just Saltsjöbaden?

- Jag ville bo någonstans där jag inte hade

vuxit upp. Sedan gillar min man båtar och skärgårdsliv och tyckte att Saltsjöbaden verkade bra, så då tänkte jag att ”tja, varför inte”, skrattar hon.

RENEÉ SJÄLV ÄR DOCK ingen ”båt-typ”, framhåller hon. Även badintresset står maken för (”fast vi har en utedusch, den älskar jag!”), men hon stortrivs.

- Jag älskar naturen här och att det finns ett helt annat lugn än i stan.

Särskilt vurmar hon för Erstaviken, med alla fina promenad- och mountainbikemöjligheter. Men också för naturens generösa skafferier här.

- Det finns hur mycket örter och nässlor som helst, som jag kan plocka och använda i min matlagning, berättar hon ivrigt.

ÄN I DAG EXPERIMENTERAS det hej vilt hemma i villaköket för att få fram nya spännande produkter och recept, eftersom Renée inte bara har mat som jobb

utan också som sin absolut största hobby. Hon lägger gärna sin lediga tid på att stå vid grytorna och bedriva ”labbverkstad”.

- Jag brinner verkligen för det jag gör! Om jag inte hade gjort det så hade jag aldrig orkat arbeta så hårt i alla år och kunnat komma dit jag är idag, säger hon övertygat.

EN VERKLIG MILSTOLPE var när hon efter att ha vuxit ur köket på Saltsjöbadens sjukhus (”till slut hade jag lager ända in i biblioteket”) efter idogt letande hittade en lokal i Årsta, perfekt för livsmedelsproduktion. Här tillverkas sedan dess företagets produkter, inklusive de färskvaror som säljs i de båda Pepstopbutikerna inne i stan, där vi alltså befinner oss i den ena, den äldsta av dem, som öppnade för tre år sedan:

- Det här är en hemlig dröm som äntligen har gått i uppfyllelse. Jag har alltid velat öppna ett sådant här ställe, säger



Giraffen soffan (312 cm)

34 000:-

Pläd i mohair

1 400:-

SWEEF.SE

SWEEF
SVERIGES SKÖNASTE MÖBLER

INFO@SWEEF.SE

08-410 441 05

VÄRMDÖVÄGEN 195, NÄCKA



PERSONLIGT

**RENÉE VOLTAIRE
FAVORITER:**



Favoriträtt:
Algsallad med
coconut aminos



Favoritdryck:
Matchate och kombucha



Favoritpryl i köket:
Mixer



Favoritresmål:
"Japan är fantastiskt!"

Bästa träningen:
Just nu Barry's

Gör helst en ledig dag:
Lagar mat

"Jag trivs visserligen i stan, men skulle aldrig kunna bo där. Känslan när jag åker hem på kvällarna och får andas frisk luft igen är oslagbar."

hon glädjestrålade och blickar ut över butikslokalen.

PÅ HYLLORNA TRÄNGS ALLT ifrån juicer och buljonger till diverse frukostprodukter, kex och fröer och sedan en tid tillbaka även hudvårdsprodukter. Allt är helt igenom veganskt. Av kunderna att döma märks det att sortimentet inte är något "konstigt" längre, för såväl barnfamiljer som äldre par och ungdomar droppar in medan vi sitter där.

- Ja, det är verkligen alla typer av kunder, konstaterar Renée glatt och avbryter då och då vår intervju för att svara på frågor och

småprata lite. Det är så roligt att människor blivit så nyfikna på sin hälsa, det vill jag uppmuntra.

RENÉE SJÄLV LEVER SOM hon lär och äter i stort sett uteslutande vegansk kost ("inte för att vara duktig, utan för att jag mår så bra av det"). Träningen har också fått en allt större plats i hennes liv och hon säger sig aldrig ha varit så pigg och stark som nu. Snart hägrar ett gympass i lokalen intill, en nyvunnen passion vid sidan av promenaderna och mountainbiketurererna hemma i Saltsjöbaden. ♣