

Sébastien Lesage

Pâtisserie chocolaterie Lesage

LE PÂTISSIER CONTEMPORAIN

SÉBASTIEN LESAGE A CHOISI LA PÂTISSERIE. IL AIME CRÉER ET FAIRE ÉVOLUER SES RECETTES JUSQU'À CE QUE CES PIÈCES DE PÂTISSERIE OU CHOCOLATERIE SOIENT PARFAITES... ET CONTEMPORAINES.

Texte et photos Laurence Bühler et DR

Vos parents étaient-ils de la partie ?

Sébastien Lesage Mon père était banquier et ma mère travaillait à France Télécom. J'ai deux frères et je suis le seul de la famille à m'être intéressé à ce métier. Petit, je rêvais d'être boulanger. Je me disais : « C'est un métier sûr, il faudra toujours du pain ». J'ai passé toute mon enfance à Chauny en Picardie puis j'ai intégré l'école hôtelière du Touquet en 1990, où j'ai obtenu au terme de quatre ans d'études mon brevet de technicien des métiers, option service et cuisine. Puis j'ai préparé mon CAP pâtissier chocolatier glacier et confiseur au lycée hôtelier de Bazeilles dans les Ardennes.

Comment êtes-vous arrivé dans la région ?

S.L. J'ai commencé à travailler au château de Divonne-les-Bains comme second, puis chef pâtissier. J'ai ensuite exercé à la confiserie Cartier à Versoix en Suisse pen-

dant deux ans, avant de me marier avec Monja et de reprendre la boutique qui s'appelait à l'époque « La Marquise », à Annemasse. Nous nous sommes lancés le 6 avril 2001, une semaine avant Pâques. Monja au magasin et moi au laboratoire. Une belle histoire ! Nous avons repris cette affaire à deux et nous l'avons faite évoluer ensemble. Nous avons maintenant quinze employés. C'est la gourmandise des gens qui nous a fait évoluer. En 2007, nous avons entièrement refait la boutique et installé notre laboratoire dans 180 m² rue Adrien Ligué en 2010.

Quelle est votre spécialité ?

S.L. Les macarons et les pâtisseries artistiques et contemporaines. J'aime travailler mes gâteaux, imaginer le décor avant de les créer. Nous changeons notre carte tous les six mois. Je ne suis pas un artiste, mais avec les gâteaux je le deviens. Ce sont les macarons qui me distinguent le plus des autres



pâtisseries annemassiennes.

Participez-vous à des concours ?

S.L. Ma passion pour le chocolat m'a poussé dès le début à participer à des concours. J'ai été Truffe d'argent au championnat suisse du dessert à Lausanne et, en 2001, j'ai participé au Trophée européen Cointreau, où je suis arrivé cinquième sur dix. J'ai participé deux fois à la sélection française pour la Coupe du monde de pâtisserie par équipe, qui a lieu tous les deux ans à Lyon. Je me suis occupé à chaque fois de la pièce en chocolat. Les concours me permettent d'évoluer, de me dépasser, de rencontrer et

BIO EXPRESS

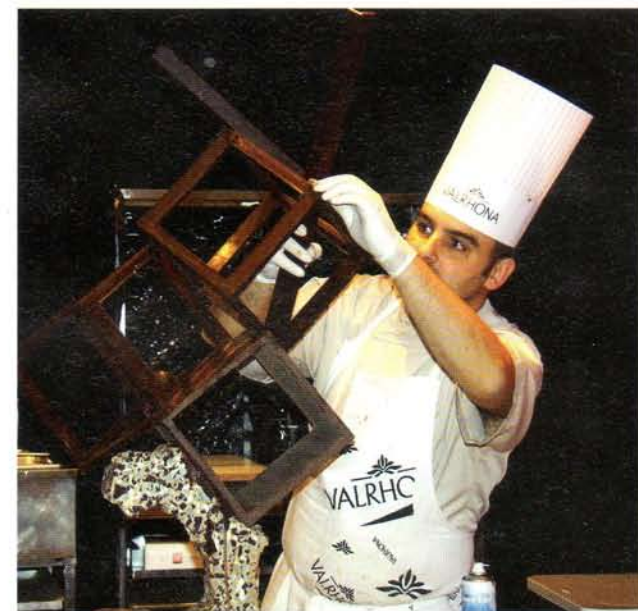
- 1973 Naissance de Sébastien
- 1994 Brevet de technicien des métiers, option service et cuisine
- 1995 CAP de pâtissier chocolatier glacier et confiseur
- 1997 Arrive dans la région
- 2000 Mariage avec Monja
- 2001 S'installe à son compte à Annemasse
- 2007 et 2010 Naissance de ses filles Ema et Elsa

9, rue Fernand David
74100 Annemasse
Tél. 04 50 92 11 38.
www.patisserie-lesage.com

d'échanger avec d'autres passionnés de pâtisserie et chocolaterie. Je m'entraîne pendant quatre à cinq mois avant un concours.

Avez-vous des projets ?

S.L. Je recherche un local plus grand d'au moins 500 m² pour réunir laboratoire et boutique au même endroit. Cela nous permettrait d'avoir un second point de vente puisque nous garderions notre implantation actuelle rue Fernand David. ■



Les macarons et le chocolats sont les spécialités de Sébastien Lesage.

SON ENGAGEMENT

« J'ai été à l'initiative de l'événement Toques et Saveurs, qui s'est déroulé en juin. » Organisé avec l'office de tourisme d'Annemasse, ce festival met à l'honneur la gastronomie locale avec des ateliers de démonstration et de dégustation, des visites pédagogiques et des concours de cuisine pour petits et grands.

SON TEMPS LIBRE

« Je me suis mis au golf il y a une dizaine d'années, ce qui me permet de m'évader et de marcher. J'ai toujours pratiqué la course à pied. J'ai d'ailleurs couru mon premier marathon à Genève le 4 mai 2014. Sinon, j'aime bien manger, je suis un épicurien. Je vais donc au restaurant. J'aime tout ce qui touche à la gastronomie, et fréquenter de bonnes tables en France, à Paris, en Alsace, à Bordeaux et dans la région, sur Lyon. Une fois par an, avec mon épouse et des amis, nous nous rendons dans un restaurant trois macarons. »