

MACHILLY

Dîner expérimental à quatre mains



Dans la cuisine du Refuge des Gourmets, une soirée exceptionnelle a eu lieu vendredi soir. Le chef cuisinier Jean-Marie-Chanove s'est associé au chef pâtissier Sébastien Lesage pour réaliser un menu à quatre mains, expérience unique, synonyme d'associations de compétences, goûts et saveurs. Alors qu'elles n'avaient jamais travaillé ensemble, leurs équipes respectives se sont investies avec aisance et un incroyable professionnalisme pour organiser la préparation des nombreux plats servis. En cuisine, calme et concentré, chacun a trouvé sa place pour donner le meilleur de lui-même et offrir un menu mémorable aux personnes présentes. Photo DL/Béatrice MOGENIER

MACHILLY

Quand ça frétille du côté des papilles...

Vendredi 30 novembre, un événement culinaire rare avait lieu au Refuge des Gourmets. Jean-Marie Chanove, qui d'ordinaire est seul chef aux fourneaux, avait invité Sébastien Lesage, pâtissier chocolatier à An-nemasse, et concocté avec lui un menu à quatre mains exceptionnel, alliant saveurs salées et goûts sucrés en alliances subtiles mais jamais scandaleuses.

Si les gambas s'accommodent fort bien d'un coulis de mangue épicé, les parfumer d'une légère touche de chocolat amer est, a priori, irraisonné. Et pourtant, le mariage s'opère, la magie de la fusion des saveurs a lieu et votre palais se délecte. Même chose avec le carré de veau de lait qu'il semble criminel de parer d'une sauce café



Jean-Marie Chanove, Sébastien Lesage et leurs épouses, les artisans de cette soirée.

crème, mais les deux s'unissent à merveille, le mariage est harmonieux, aucun ne domine l'autre.

Déguster un tel menu demande calme, concentration et recueillement si vous voulez en saisir toutes les finesses et tout le charme rare, auquel vous

avez le privilège d'accéder. Mais qu'est ce qui a conduit J.-M. Chanove à une telle démarche ? « Je n'aime pas les choses faciles, je m'y ennuie », confie notre homme, « j'aime prendre des risques. D'ailleurs ce n'est pas du risque, c'est du plaisir. J'aime sortir des sen-

tiers battus. Pour moi, le cuisinier est un chercheur, un transformateur, un concepteur. La restauration, c'est un lieu de partage, d'échange. » Et l'échange entre un chef du sucré et un chef du salé a de quoi ravir les palais les plus délicats.

Allez, je vous en raconte encore un peu, le menu comprenait aussi un "duo de foie gras du sucre au sel, macaron glacé et barrette de foie gras aux noix" : la touche de noix sur foie gras, c'est juste ce qu'il faut pour lui donner tout son arôme. Quand aux salsifis, légumes souvent haïs, lorsqu'ils sont croquants et accompagnée d'un parfum de truffe et de cèpes, ils prennent de la noblesse. Comme l'annonçait la carte, il s'agissait d'une « expérience gustative unique, aussi longue en bouche qu'inoubliable à l'esprit. » CHRISTIANE DOREAU



PÂTISSIER - CHOCOLATIER

Le Palais Gourmand entre dans une nouvelle dimension

Du vendredi 7 au dimanche 9 septembre, dans une nouvelle configuration, le Palais Gourmand proposera une foule de rendez-vous gourmands. Rencontres avec les producteurs, démonstrations de recettes, dégustations : tous les goûts et les saveurs seront dans le salon.

Le Palais Gourmand, le salon gastronomique de Thônes, connaîtra sa 17^e édition du 7 au 9 septembre. Pour Gaëlle Tagliabue, chargée de communication à l'office de Tourisme, « le Palais Gourmand est à Thônes ce que le reblochon est aux Aravis : un symbole fort garant d'un certain art de vivre. Et si le succès de ce salon gastronomique ne se dément pas au fil des années, poursuit-elle, c'est bien que celui-ci a toujours conseroé une éthique, celle de n'accueillir en son sein que des producteurs, et non des revendeurs, soucieux de faire parta-



Moment fort du salon : le concours Brevet Technique des Métiers. Les jeunes apprentis réalisent en public une pièce montée et le public peut apprécier toute la rigueur qu'exige ce travail.

ger l'amour de leurs terroirs ».

Nombre record d'exposants

Pour cette nouvelle édition, le Palais Gourmand change sensiblement de visage et propose une nouvelle disposition. Un véritable espace de restauration sera créé au cœur du salon. Le nombre de producteurs sera porté à 66 et parmi les nouveaux, on retrouvera des produits locaux comme la chèvre-

rie de la Closette ou le vin d'Ayze ; mais aussi des producteurs qui permettront de compléter une offre déjà fort alléchante : Salers et Cantal fermiers, poissons sauvages fumés, olives et préparations provençales, vin de Bourgogne et Cerdon s'ajouteront à la liste des invités du week-end. L'invité d'honneur de cette édition 2012 est le Pays Basque, terre de saveur et de caractère. Avec le

piment d'Espelette comme étendard, fromages de brebis et jambons de Bayonne auront tous les arguments nécessaires pour défendre leurs couleurs. Les repas du samedi et dimanche midi tourneront autour de cette thématique, piperade et poulet basquaise au menu, entre autres gourmandises.

Les incontournables

Les démonstrations de recettes sont toujours de vrais moments d'échange entre le public et les chefs. Cette année les pâtisseries dévoileront leurs secrets pour des pâtes ou garnitures à tarte réussies ou pour de divins macarons. Le dimanche après-midi, les sculptures sur glace vive et le Brevet Technique des Métiers sont à vivre en direct. Les cuisiniers avertis, intrépides ou expérimentaux, pourront quant à eux participer au concours de recette qui aura pour thème de "sublimier la pâte à brioche". Facile... en apparence seulement !

JEAN-PHILIPPE CHESNEY

www.thones-valsulents.com

Les moments forts du salon

Cinq démonstrations de recettes effectuées sur grand écran par des chefs locaux. "Pâte à tarte", vendredi 7 à 17 heures par Bruno Betemps. "Les Macarons", samedi 8 à 11h par Sébastien Lesage. "Ethônes-Moi avec le fromage", samedi 8 à 14 heures, par Pierre Gay, meilleur ouvrier de France et Hubert Thuét du label "Saveurs des Aravis". "La piperade", samedi 18 à 17 heures par Paxkal Saint-Pierre, cuisinier-restaureur au Pays-Basque. "Tartes aux fruits de saison", samedi 7 à 18h30 par Stéphane Seguin.

Le programme du dimanche 9 septembre. "Sculptures sur glaces vice", le dimanche 9 septembre à 13 heures.

"Brevet Technique des Métiers" sur le thème du monde de Jules Verne, le dimanche 9 de 13h à 15h30, les jeunes apprentis réaliseront en public une pièce montée, composée de choux, de nougatine et de sucre. Une réalisation qui demande précision, maîtrise technique et imagination des apprentis en ébullition.

"Le concours de recette" avec pour thème "Sublimez la pâte à brioche". Les mets confectionnés doivent être déposés avant le dimanche 9 à 14h. La remise des prix aura lieu à 16h30.

Tout au long du week-end : "Challenge des Mains d'or". Durant les trois jours du salon, les réalisations en sucre confectio-

nées dans le cadre du challenge seront exposées au 1^{er} étage de la salle des fêtes. Une façon de promouvoir les métiers de la pâtisserie.

Comment se restaurer ? Samedi et dimanche midi, menus spéciaux sur le thème du pays basque au cœur du salon sur le nouvel espace restauration (20 €). Le samedi soir, les restaurateurs de la ville de Thônes réaliseront des menus "Palais Gourmand" dans leur établissement.

Horaires d'ouverture. Vendredi 7 de 15 heures à 19 heures, samedi de 9 heures à 21 heures et dimanche de 10 heures à 18 heures. Entrée : 3,50 €. Gratuit pour les - de 12 ans accompagnés. JPC



PÂTISSIER - CHOCOLATIER

BOUGÉ-CHAMBALUD

Des master-chefs chez Ravifruit

Comment faire pour que le personnel d'une entreprise qui exerce des compétences différentes, se rencontre et travaille sur un projet commun ? Un projet réfléchi au préalable dans le but de faire prendre conscience à tous les corps de métiers, de l'exigence de la clientèle.

C'est dans cet état d'esprit et sur le thème du goût et de l'excellence que l'entreprise Ravifruit de Bougé-Chambalud a mis en place vendredi une journée « Master chef » au sein de l'établissement. Rappelons que Ravifruit est spécialisée dans la production de purée de fruits destinée aux grandes tables internationales avec un chiffre d'affaires de quatre milliards par an.

Sous le regard des chefs

Répartie en dix équipes de dix personnes, la centaine de salariés (ils sont au total 139) a donc eu quatre heures pour plancher sur la confection de pâtisseries et pour créer 50 petits desserts individuels, un gâteau, et cinq présentations d'assiettes. Chaque équipe était coachée par un chef, dont Marco Jonker, pâtissier de renom, compagnon du Devoir qui officie aujourd'hui au Japon, Sébastien Lesage, chocolatier à Annemasse ou encore Christophe Niel, président de l'association des pâtisseries de la Côte d'Azur. L'épreuve s'est déroulée sous le regard aiguisé de Thierry Sibut, directeur à Ravifruit, et du chef pâtissier de l'entreprise, Jean-François Devineau.

Les salariés, eux, ont parfaitement joué le jeu. Ils avaient quatre heures devant eux et



L'ensemble des salariés, coaché par des grands chefs de la pâtisserie, a rivalisé d'imagination en confectionnant d'appétissants desserts.



à disposition les mêmes matières premières. Au gré de son inspiration, chaque salarié y est allé de son initiative. « Nous avons des contrats avec les producteurs locaux pour les fruits de saison où le goût est notre première préoccupation. Pour cela, trois éléments sont essentiels : la variété du fruit, son terroir et les conditions climatiques de sa production » soulignait Thierry Sibut. Autrement dit, choisir le fruit au bon endroit, et au bon moment est essentiel.

Le travail de ces chefs pâtisseries d'un jour a été évalué ensuite selon trois critères : le goût, la présentation, et l'originalité. Une matinée très joyeuse à l'issue de laquelle la meilleure équipe a reçu des cadeaux. □



FÊTE DU COMMERCE Les rues de l'hypercentre bondées et en pleine effervescence samedi
Un centre-ville qui a le sens des bonnes affaires



Le centre-ville d'Annemasse avait pris samedi des airs de marché aux bonnes affaires géant à l'occasion de la cinquième édition de la fête du commerce qui opérait son grand retour. Toute la journée, les commerçants sédentaires et non sédentaires avaient installé sur les trottoirs des rues de l'hypercentre des stands de vente pour un grand déballage tous azimuts à prix cassés : disques, maquillage, dvd, vêtements, chaussures, etc. Un large choix pour des badauds. Tout avait été soigneusement préparé, en concertation avec la municipalité, les rues de la Gare, des Voirons, des Vétérans et du Commerce avaient été fermées à la circulation, laissant place à des terrasses improvisées et prises d'assaut. Cette année, la fête du commerce était également placée sous le signe du sport et de l'amusement. Sur la place de l'Hôtel-de-Ville, au cœur de l'événement initié par les adhérents de l'association des commerçants "J'aime Annemasse" et au son du speaker de Radio Shopping, diffusé à travers tout le centre-ville, la coupe du monde de baby-foot humain géant s'est également disputée sous un mercure en ébullition, notamment à la mi-journée avec le match de l'équipe des macarons, sous l'œil expert du pâtissier Sébastien Lesage. Un tunnel gonflable et les trampolines à élastiques étaient bien présents pour le plus grand bonheur des enfants et de leurs parents. Photos DLN B-G.





«CHEF D'UN JOUR» Dix cuisiniers amateurs aux fourneaux en public ce samedi à Annemasse

■ La 2^e édition du concours culinaire annemassien "Chef d'un jour" se tiendra ce samedi sur la place de l'Hôtel-de-Ville de 12h30 à 19h dans le cadre du festival de saveurs "Papilles et Pupilles" qui investit la cité frontalière à compter de demain et jusqu'au 26 mai prochain (ateliers, animations). Dix candidats

s'affronteront en direct et en public autour de la réalisation d'un plat salé et d'un dessert. Les cuisiniers amateurs auront 2h30 pour réaliser un plat à base d'omble chevalier et un dessert composé d'un mariage fruits rouges et chocolat. Les plats seront goûtés par un jury composé de professionnels de la gastronomie. L'an dernier,

Monja Lesage (notre photo) avait remporté la première édition de ce challenge qui entend s'imposer dans l'agenda culinaire d'Annemasse. Le concours "Chef d'un jour" se déroulera au milieu d'un village gastronomique où de nombreuses dégustations attendent les gourmets.

CHEF D'UN JOUR Le challenge des cuisiniers amateurs s'est déroulé samedi place de la mairie

Chef Grégory remporte la belle joute gourmande



Pendant que son plat chaud mijote, Grégory (au fond à droite) écoute les précieux conseils du président du jury Claude Legras (deux macarons au guide Michelin Suisse 2012) alors qu'il dresse son dessert. Porté par la foule presque accoudee à son fourneau, le cuisinier amateur avait de la concurrence, notamment avec son voisin Boumedienne (au premier plan) qui n'est pas tout à fait un novice des compétitions culinaires, lui qui s'était hissé il y a peu jusqu'en demi-finale de l'émission "Un dîner presque parfait : le combat des régions". Photo DLVB-G.

Le deuxième opus du concours culinaire "Chef d'un jour" avait mis samedi les petits plats dans les grands. Il faut dire que l'organisation assurée par l'office Annemasse Les Voirons tourisme et le pâtissier Sébastien Lesage avait réuni tous les ingrédients pour assurer la réussite du challenge réservé aux cuisiniers amateurs. Le chapiteau devant palier à la météo maussade dressé sur la place de l'Hôtel-de-Ville s'était avéré de circonstance.

Ainsi, dès 13h30, après une heure dédiée à la préparation de leur espace de travail et à la vérification de leurs ustensiles, les neuf candidats en lice ont passé l'après-midi à réaliser un plat salé à base d'Omble de Chevalier et un dessert mariant chocolat et fruits rouges. Entre les fourneaux, la joute gourmande s'est déroulée dans une ambiance digne des cuisines des plus grandes tables, sous les regards d'un pu-

blic venu nombreux aux abords des plans de travail. En fin d'après-midi, après que les plats des candidats aient été goûtés par les jurys sucrés et salés composés de professionnels, le verdict a été rendu et c'est Grégory qui a remporté le titre de "Chef d'un jour 2012".

« Je voulais vivre un moment de partage et de rencontres »
« Je suis très content d'avoir remporté le challenge. C'était mon premier concours, un peu l'inconnu » a déclaré Grégory pour qui la cuisine, on s'en serait douté, est une passion. « Je m'étais entraîné avant tout pour réussir mon plat, j'étais super stressé, dans le jus, pas tant vis-à-vis de l'événement mais surtout sur le timing de l'envoi de mon plat » a reconnu le Chef d'un jour 2012. « C'est une expérience formidable, une occasion unique de côtoyer les plus grands chefs de la région. Mon but était de vivre



Le plat et le dessert cuisinés par le vainqueur. Photo DLVB-G.

un moment de rencontre et de partage car c'est bien de ça dont il s'agit en cuisine » a conclu Grégory. Fort de son succès, le challenge donne rendez-vous au public l'an prochain pour une nouvelle édition.

Vincent BOUVET-GERBETTAZ



Déclaré "Chef d'un jour 2012", Grégory a fièrement posé aux côtés de Claude Legras, sous les applaudissements du maire Christian Dupessey du président de l'Agglo Georges Deléaval (au fond). Photo DLVB-G.



Cette année, une personne du public a pris place avec le jury. Françoise Bagur, âgée de 100 ans et demi, a eu l'honneur de déguster le plat salé, spécialité à elle : le velouté de carottes en langoustines. Photo DLVB-G.



Beaucoup d'élus étaient présents à la remise des prix pendant le discours de la vice-présidente de l'Agglo en charge du commerce Christine Burki pour montrer leur fierté d'accueillir ce rendez-vous culinaire. Photo DLVB-G.

Grégory Challamel, chef d'un jour

Samedi 12 mai, place de l'Hôtel de Ville, la seconde édition de "Chef d'un jour, challenge de cuisiniers amateurs organisé par Annemasse Les Voirons Tourisme, était le théâtre d'une véritable joute gourmande entre passionnés de gastronomie.

Chacun a réalisé ses recettes à base d'omble chevalier pour le salé et d'un mariage de fruits rouges et de chocolat pour le sucré. Des parfums et des effluves savoureux ont envahi la place, pour le bonheur du public venu nombreux. Lequel pouvait apercevoir des professionnels reconnus puisque le jury était en effet présidé de Claude Legras (Meilleur ouvrier de France en 1991 et deux macarons au guide Michelin de la Suisse 2012) et Mónica Lesage, chef d'un jour de l'édition 2011. Mais on trouvait



L'ensemble des candidats, avec Grégory Challamel (3^e à gauche), chef d'un jour 2012.

aussi à leurs côtés, pour la partie salée, Bernard Binaud (Le Pré d'Antoine à Fillinges), Jean-Jacques Noguier (La Ferme de l'Hospital à Bossey) et Michel Verdu (La Pagerie à Gaillard);

et pour la partie sucrée, Jérôme Langillier (champion du monde de pâtisserie en 2009), Ludovic Mercier (Meilleur ouvrier de France glacier en 2007) et Philippe Rigollot (champion du

monde pâtissier en 2005 et meilleur ouvrier de France en 2007).

Chaque plat était présenté au public avant d'être goûté par le jury. Les neuf candidats ont eu 2 h 30 pour préparer leurs plats. Et c'est finalement Grégory Challamel qui a remporté le titre de "Chef d'un jour d'or" 2012, le jury ayant particulièrement apprécié son Roulé d'omble chevalier saveur du sud et son Millefeuille chocolat framboise avec crème anglaise à la fève de tonka. Angélique Comtet est "Chef d'un jour d'argent" et le bronze a été attribué à Anouk Desbornes. Le prix du meilleur dessert revient, quand à lui, à Yann Olivier et celui du meilleur poisson à Turkben Gulseren. **CHRISTIANE DOREAU**

CONCOURS Les candidats s'affronteront en public ce samedi sur la place de l'Hôtel-de-Ville

Dix cuisiniers amateurs, un seul "Chef d'un jour"



Le titre de "Chef d'un jour 2012" sera décerné ce samedi. Posant avec Sébastien Lesage (à droite) lors de la réunion de préparation du concours hier soir à l'office du tourisme, les dix candidats s'affronteront sur la place de l'Hôtel-de-Ville à partir de 12h30 ce samedi. Photo DLV/B-G.

REPÈRES

AU CŒUR D'UN VILLAGE GASTRONOMIQUE

■ Le challenge "Chef d'un jour" se déroulera au milieu d'un village gastronomique où de nombreuses dégustations et découvertes culinaires attendront les gourmets.

POUR S'INSCRIRE AUX ATELIERS GOURMANDS

■ Quelques places sont encore disponibles pour participer aux rencontres, ateliers, visites et dégustations gastronomiques. Parmi elles, la découverte des saveurs de l'Afrique du Nord aujourd'hui 15h30 au restaurant Blanc Bleu à Annemasse, la fabrication du Yaourt de Corly demain à 10h30 à la ferme de Corly à Vétraz-Monthoux ou encore les secrets de fabrication de la pâtisserie artisanale le mercredi 16 mai 17h à la Symphonie des douceurs à Annemasse. Pour s'inscrire, consulter le site annemasse-lesvoiroirs.com Tél. 04 50 95 07 10.

Composer un plat salé à base d'Ombles de Chevalier et un dessert mariant fruits rouges et chocolat, tel sera le défi que devront relever les dix cuisiniers amateurs en lice cette année au titre de "Chef d'un jour".

La place de la mairie transformée en cuisine

La deuxième édition du concours culinaire annemassien organisé par Annemasse Les Voironis Tourisme se tiendra ce samedi à partir de 12h30 sur la place de l'Hôtel-de-Ville en guise d'ouverture du festival de saveurs "Papilles et Pupilles" qui investit la cité frontalière à compter d'aujourd'hui et jusqu'au 26 mai prochain. La place de l'Hôtel-de-Ville se transformera donc cette année

encore en cuisine géante. À l'instar des affrontements culinaires qui font depuis quelques années déjà le succès des émissions télé, les dix candidats s'affronteront simultanément en extérieur et en public.

2h30 pour cuisiner et convaincre le jury

Dix fourneaux seront ainsi installés sur la place de l'Hôtel-de-Ville où les cuisiniers amateurs auront précisément 2h30 pour réaliser leur plat et leur dessert. À l'issue du challenge, les plats seront goûtés puis notés par un jury composé de professionnels de la gastronomie (lire par ailleurs). Comme lors de la première édition, les candidats auront la liberté d'amener leurs ustensiles et de choisir librement les ingrédients devant accompagner le

poisson (il s'agissait de cuisiner de la fêra en 2011).

L'an dernier, c'est Monja Lesage, dont les légumes de saison et la façon de dresser ses plats avaient conquis le jury, qui avait remporté le titre de "Chef d'un jour". Alors qui sera le "Chef d'un jour 2012" ? Pour le savoir, rendez-vous samedi à partir 12h30 sur la place de l'hôtel-de-Ville pour voir les candidats à l'œuvre. Le nom du vainqueur sera dévoilé en fin d'après-midi aux alentours de 19 heures. L'an passé, le public avait été nombreux à venir observer les cuisiniers. Nul doute qu'il devrait en être de même ce samedi, d'autant plus qu'il y aura une nouveauté cette année, des personnes du public seront tirées au sort pour participer à la dégustation.

Vincent BOUVET-GERBETTAZ

Des peintures gastronomiques : composant un jury d'experts

L'an dernier déjà, le jury composé de chefs de renom tels que Yannick Janin (restaurant l'Angélik), Christophe Morel (restaurant Baud), Jean-Marie Chanove (Refuge des Gourmets) ou encore Christophe Pacheco (restaurant Le 5 à La Clusaz) avait donné le ton. Le sérieux concours "Chef d'un jour" sera doté d'un jury professionnel.

Cette année, "Chef d'un jour" garde le cap avec un jury présidé par Claude Legras (Meilleur ouvrier de France 1991 jouissant de deux macarons au guide Michelin Suisse 2012) et Monja Lesage qui avait remporté le concours

"Chef d'un jour" 2011. À leur côtés, pour les plats salés : Bernard Binaud (Le Pré d'Antoir à Fillinges), Jean-Jacques Niquier (La Ferme de l'Hospit à Bossey) et Michel Verdu (l'Pagerie à Gaillard). Pour les desserts : Jérôme Langilli (champion du monde de pâtisserie 2009), Ludovic Mercier (Meilleur ouvrier de France glacier 2007) et Philippe Fgollot (champion du monde de pâtisserie 2005 et meilleur ouvrier de France pâtisserie 2007). Les candidats seront encadrés par Sébastien Lesage le chef de la chocolaterie pâtisserie Lesage d'Annemasse.

V.B.



PÂTISSIER - CHOCOLATIER

PHOTO DE LA SEMAINE

Quand les clients défilent devant... les miss !

Installés depuis 10 ans face à la polyclinique de Savoie, le chocolatier-pâtissier Sébastien Lesage et sa femme Monja ont acquis une renommée et un savoir-faire qui régaleront tous les amateurs de chocolats fins (faits maison) et de pâtisseries, dont les fameux macarons aux goûts exquis. Afin de célébrer la fin 2011 et l'aube de l'année 2012, samedi 31, Sébastien et Monja invitaient tous leurs clients à partager une coupe de champagne et quelques chocolats en compagnie d'égéries de miss J'aime Annemasse, la 1^{re} dauphine, Anouck Desbornes (élève en 3^e année de HEC), et la 2^e, Charlotte Hoestandt (en terminale au lycée des Glières). De 10 h à 16 h, les clients ont défilé pour partager ces instants de fête, tout en faisant leur choix parmi une trentaine de variétés de chocolat, 18 parfums de macarons et des pâtisseries toutes plus attirantes les unes que les autres.

