



ANNEMASSE

9, rue Fernand David - FRANCE
T. +33 (0)4 50 92 11 38



PÂTISSIER - CHOCOLATIER



GENÈVE

Route de Florissant, 2 - SUISSE
T. +41 (0)22 347 30 36



NOUVEAU



www.patisserie-lesage.com

Des œufs avec une grosse surprise à l'intérieur

Machilly. A l'occasion des fêtes de pâques, le restaurant gastronomique le "Refuge des gourmets" et le pâtissier confiseur Sébastien Lesage ont fait alliance pour offrir aux gourmands une double occasion de céder à leur vice. « Pour pâques, nous avons créé une collection gourmande d'œufs en chocolat autour de six thèmes : œufs rustiques, œufs plissés, œufs colorés, œufs planète, œufs à la coque et œufs logotés », explique Sébastien Lesage. C'est alors que le "Refuge des gourmets" entre dans la danse en mettant en jeu trois menus dégustations pour deux personnes. « C'est une manière de montrer aux gens qu'il y a un échange réel entre les commerçants et surtout offrir aux clients une occasion de plaisir », glisse Jean-Marie Chanove. Ce dernier a donc glissé dans trois œufs créés par Sébastien Lesage, trois cartes de visite du "Refuge des gourmets". Jean-Marie Chanove : « Nous mettons en jeu un menu "découverte" à 140 euros, un menu "plaisir" à 98 euros et un menu "marché" à 56 euros. » Rappelons au passage que le Refuge des gourmets a obtenu cette année sa première étoile Michelin.



PUBLI-REPORTAGE

Entre modernité et tradition



La pâtisserie chocolaterie Lesage à Champel.

Implantés depuis 15 ans à Annemasse, le pâtissier chocolatier Lesage s'est installé à Champel en juin dernier. C'est dans un espace clair et lumineux, alliant style et modernité, qu'ils font découvrir leur gamme de pâtisseries et de chocolats aux genevois.

Située à la rue Florissant, la pâtisserie chocolaterie Lesage propose des desserts originaux, mais également des formules de petit-déjeuner et de midi. En mars, les gourmands peuvent également venir partager un goûter fait de crêpes sucrées les mardis après-midis. À déguster avec le chocolat chaud et la confiture maison! Avec neuf tables à l'intérieur et six en terrasse, la chocolaterie invite aussi ses visiteurs à partager un moment convivial et chaleureux sur place.

Une expérience unique

Les desserts de Lesage suivent les saisons puisqu'une carte Printemps/Été et Automne/Hiver se succèdent et mettent en valeur les fruits et saveurs de saison. En outre, spécialisée dans le macaron, la pâtisserie-chocolaterie en propose 18 parfums différents dont un spécial chaque mois. Les gourmands peuvent également goûter au

Maca'rément bon®, une création Lesage inédite. Autre inédit à découvrir depuis février, *Les ptit's L'*, un sablé noisette amande, garni d'un caramel beurre salé tendre et crémeux, recouvert d'un disque croquant de chocolat noir ou lait. Un vrai délice!

Vous pouvez également goûter au chocolat Emelza, un assemblage de fèves de Madagascar, Sao Tomé et Tanzanie, créé par le chocolatier. À découvrir sous forme de tablettes, napolitains, macarons, desserts, ganaches et bonbons.

Entre tradition et innovation, des glaces maison ainsi que de nombreux desserts et classiques revisités viennent compléter la carte. Il est également possible de commander des gâteaux pour des occasions spéciales.

Un œuf au chocolat

Lors de chaque fête, Lesage crée une gamme de produits thématiques. Pour Pâques, les gourmands se régaleront ainsi avec des créations et des montages originaux. Lapins, poules, mais aussi six collections d'œufs gourmands, notamment l'œuf au plat ou l'œuf planète, seront revisités en chocolat. Entre petites abeilles, fraises et coccinelles, les enfants se réjouiront des sujets rigolos et chocolatés célébrant l'arrivée du printemps. Si des emballages standards sont proposés, la Pâtisserie chocolaterie Lesage crée également des modèles uniques qui transformeront vos cadeaux de Pâques en présents exceptionnels.



Du chocolat pour Pâques.

P. R.

Pâtisserie chocolaterie Lesage

Rte de Florissant 2, 1206 Champel
Tél. 022 347 30 36
www.patisserie-lesage.com

ANNEMASSE

GASTRONOMIE | Le festival du goût aura lieu du 15 au 18 juin, avec son concours culinaire

Pour devenir "chef d'un jour" il est temps de s'inscrire

Pour doper sa notoriété, la région d'Annemasse mise sur sa gastronomie, ses bonnes tables et son terroir.

Depuis quelques années déjà, l'office de tourisme et l'Agglo organisent des événements festifs autour de ces thématiques. "Toques et saveurs" va faire son retour pour une édition 2016 qui se déroulera du 15 au 18 juin au Villeventus de Ville-la-Grand. Animations, expos culinaires, ateliers et démonstrations seront au menu de ce nouveau festival du goût. Pour apporter un peu de nouveauté, les organisateurs vont installer un "village des gourmandises" avec quarante producteurs et artisans du terroir local.

Mais ce qui fait aussi (et surtout ?) le succès de cet événement, c'est le concours "chefs d'un jour". Imaginé sur le modèle des compétitions télévisées, ce concours a déjà séduit de nombreux cuisiniers amateurs. Comme les recettes des chefs au gré des saisons, la formule du concours évolue au fil des éditions.

■ Quatre concours, pas moins !

Quatre concours sont proposés cette année, un par jour, et pour la première fois, une épreuve ouverte aux professionnels de la cuisine (lire l'Info en +). Le pâtissier annemassien Sébastien Lesage, coordinateur des concours et directeur technique du festival, fait son possible « pour que les gens passent un bon moment ». « Les concours, c'est spectaculaire, c'est un événement interactif avec la population. Nous voulons que les gens s'approprient ce terroir, la gastronomie est un axe fort de notre territoire, nous avons des chefs de talents » ajoute Audrey Coupât, responsable de la communication d'Annemasse Tourisme. D'ailleurs l'office ressort pro-



Toutes les catégories vont s'affronter lors des concours ouverts aux enfants, aux professionnels, aux apprentis des écoles et aux amateurs. Archives photo Annemasse Tourisme

chainement une nouvelle édition de son guide à succès "À la table des chefs".

Il est temps de s'inscrire pour le concours, et réfléchir à sa recette, à envoyer avant le 1^{er} mai. À la fin de ces journées gourmandes, une soirée de gala va être organisée pour les participants. C'est à ce moment-là que se déroulera la remise des prix. Le trophée est une création en verre de Christine Charbonnel (Saint-Pierre-en-Faucigny), meilleur ouvrier de France en vitraux.

Catherine PONCET

Renseignements et inscriptions sur le site annemasse-tourisme.com

L'INFO EN +

LE CONCOURS

Quatre épreuves : juniors (enfants de 8 à 12 ans), professionnels, jeunes espoirs de la cuisine (élèves en formation professionnelle), amateurs.
-Mercredi 15 juin, place aux juniors, pour eux un filet mignon de veau avec deux garnitures dont un légume + un dessert à base de fraises. Deux assiettes de chaque, une heure trente.
-Jeudi 16 juin, les professionnels devront réaliser quatre assiettes à base de féra + deux garnitures dont une à base de pomme de terre. Dessert pulpe de fruit fraise-framboise ou mangue-passion. En 2h30.
-Vendredi 17 juin, les apprentis devront travailler du bœuf avec deux garnitures au choix, et un dessert à base de framboise, en 2h30.
-Samedi 18 juin, les amateurs devront présenter quatre assiettes avec poisson du lac légumes et un dessert à base de fraise.

Un jury salé, un jury sucré et des MOF à table

La composition du jury n'est pas encore tout à fait arrêtée, mais Sébastien Lesage a souhaité un jury pour le salé et un pour le sucré, avec chacun le même nombre de points à attribuer.

Pour des papilles en fête

Entre 10 et 12 candidats seront admis à concourir dans chaque épreuve. Pour goûter leurs plats et les départager, des chefs réputés, des meilleurs ouvriers de France. Le concours enfants sera piloté par Carlo Crucil, chef



Membres du jury lors de la précédente édition, Patrick Chevallot et Ludovic Mercier. Archives photo Annemasse Tourisme.

du Temps de vivre, à Ambilly. D'autres chefs locaux

participent à l'organisation de cette fête des papilles.

ANNEMASSE | AGGLOMÉRATION

AU CINÉMA

AUJOURD'HUI

→ **Le Salève à Annemasse**
"X-Men : apocalypse" à 21h30.
"Angry birds" à 19h. "Un homme à la hauteur" à 19h. "Captain America : civil war" à 21h30.
→ **Ciné Actuel - MJC Centre à Annemasse**
"Quand on a 17 ans" à 18h30.
"La sociologue et l'ourson" à 21h.
→ **Gaumont à Archamps**
"Cafe society" à 12h45, 15h, 17h15, 19h30 et 21h45. "Captain America : civil war" (3D) à 14h30, 17h30 et 20h30. "Criminal" à 22h30. "Julietta" à 13h15, 15h30, 17h45, 20h et 22h15. "Le livre de la jungle" à 12h30 (3D), 14h45, 17h (3D), 19h15 (3D) et

21h30. "Le voyage de Fanny" à 13h30, 15h45, 18h et 20h15. "Ma loute" à 13h45, 16h15, 18h45 et 21h15. "Money monster" à 13h15, 15h30, 17h45, 20h et 22h15. "The nice guys" à 14h, 16h30, 19h et 21h30. "Un homme à la hauteur" à 13h, 15h15, 17h30, 19h45 et 22h. "X-Men : apocalypse" à 12h (3D), 13h (3D), 15h, 16h (3D), 18h (3D), 19h (3D), 21h (3D) et 22h (3D).
→ **Le Rouge & Noir à Saint-Julien-en-Genevois**
"Par amour" (VO) à 18h. "L'attente" (VO) à 20h30.
→ **Cinéma MJC à Reignier**
"Médecin de campagne" à 20h30.

INFOS PRATIQUES

ANNEMASSE

→ **Permanences des élus**
Majorité : le samedi de 11h à 12h à l'hôtel de ville et le mercredi de 10h30 à 12h dans le local du service de tranquillité publique, situé dans le centre commercial du Perrier.
Groupe d'opposition (AGIR) : le premier samedi du mois de 10h à 13h à l'hôtel de ville.
→ **"Raconte-moi une histoire"**
Histoires pour les bambins, tous les samedis de 9h à 9h30 à la librairie Tatulu (passage Jean-Moulin). Gratuit.
→ **Maison de la justice et du droit**
3, rue du Levant, 04 50 84 06 70. Ouverte du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h et le vendredi de 8h30 à 12h30.
→ **Marchés**
Le mardi et le vendredi, place de Libération et le mercredi, avenue de Verdun, entre la rue de l'Annexion et la rue des Fontaines.
AMBILLY
→ **Courte chorégraphie**
Lundi à 19h à la halle en verre du Clos Babuty, sur le thème "Les corps dans la ville", avec des adolescents emmenés par le

choregraphe Bouba Landrille Tchouda et une équipe artistique. Entrée libre.
→ **Atelier créatif**
Mercredi à 15h la bibliothèque (Bima), sur le thème "Les voyages". Pour les 6-12 ans. Inscriptions gratuites, dans la limite des places disponibles.
CRANVES-SALES
→ **Don du sang**
Ce vendredi, de 18h à 20h, sur le parking situé en dessous de l'église.
→ **Exposition du club des arts**
Aujourd'hui, demain et dimanche, à la maison des sociétés.
VÉTRAZ-MONTHOUX
→ **Soirée dansante**
Demain, dès 19h, à la maison communale, pour les amoureux de la "line dance" et de la danse country. Buvette et petite restauration sur place. Renseignements au 06 85 94 05 72.
VILLE-LA-GRAND
→ **Concert du trio Hors-Pistes**
Ce vendredi à 20h30 au Villatorium. Fusion originale entre traditionnel alpin et jazz.

ANNEMASSE |

Toques et Saveurs : dans un mois, les candidats vont s'affronter aux fourneaux

Les quatre concours culinaires programmés dans le cadre de l'événement Toques et Saveurs, qui va se dérouler entre le 15 et le 18 juin, ont fait le plein des inscriptions. Les catégories juniors, professionnels, espoirs et amateurs ont donc encore un petit mois pour s'entraîner à être les meilleurs lors des épreuves encadrées par Carlo Crucil (juniors) et Sébastien Lesage (les trois autres catégories), sous les yeux de jurés éminents.

De nombreuses animations sont imaginées dans le cadre de ce festival du goût. Les petits et grands gourmands auront de quoi se régaler au

Villeventus, où sera exposé le "Village des gourmandises", assister gratuitement aux concours, ou encore s'inscrire aux nombreux ateliers proposés du mercredi au samedi. Mercredi 15 juin il y aura des cours de cuisine réservés aux enfants (salade de fruits, sucrés-salé), ainsi qu'un cours le samedi. Les jours suivants, jusqu'au samedi inclus, les adultes pourront s'initier au chocolat, aux épices, aux cocktails, à la cuisine avec des plantes, et autres spécialités pour réveiller les papilles.

C.P.

annemasse-tourisme.com.



Les canidats des concours "chefs d'un jour" professionnels, apprentis et amateurs. Photo DR

GAILLARD |

La Palette expose dès demain au pavillon Hessel



Les sociétaires de la Palette ont préparé avec soin leur 52^e salon printanier. Photo Le DLG.T.

Dès demain, les amateurs d'art retrouveront pour la deuxième année consécutive les artistes de la Palette de Gaillard, au pavillon Hessel (ex-château). C'est la 52^e exposition de l'association gaillardine. Cette année un espace supplémentaire est ouvert avec le sous-sol historique voûté, « un très beau lieu qui valorisera le travail des peintres et sculpteurs », souligne la présidente Arlette Rogue. Un café-concert sera proposé le dimanche 29 mai pour la clôture, de 10h à midi, et si le temps le permet, une buvette extérieure pourrait être installée dans le parc du château sous un chapiteau, face à la roseraie.

Cette année, ce sont dix-neuf artistes qui proposeront

le meilleur de leurs créations : les sculpteurs Cécile Cornier, Geneviève Savatier et Bernard Balatadssat, l'aquafortiste Jean-Jacques Sarazin, les aquarellistes Cathy Ballandras et Daniel Metz, la pastelliste Annie Chambaz, le plasticien Francois-Xavier Launes, et les peintres Arlette Rogue, Gerard Razafimamonjy, Phil Garric, Jean Gachery, Hélène Darracq, Christine Cufi, Pier Buyle, Jean-Charles Boreau, Denise Bionda, Jean-Claude Bellot et Marie-France Armellino.

Gilbert TARONI

Exposition du 21 au 29 mai (tous les jours de 14h30 à 19h. Vernissage demain à 18h30. Café-concert dimanche 29 mai de 10h à midi.

SPORTS EXPRESS

AGGLOMÉRATION ANNE MASSIENNE

L'agenda des footballeurs

→ **FJ Ambilly.** Équipe 1 - Haut-Giffre demain à 20h. Ayze 2 - équipe 2 dimanche à 15h.
→ **FC Annemasse Sud.** Équipe 1 - Allinges et Arenthon - équipe 2 dimanche à 15h.
→ **US Annemasse.** Ballaison - équipe 1 demain à 20h. Équipe 2 - Entente Clusienne et Viry - équipe 3 dimanche à 15h. U19A - Chéran demain à 17h30. U19B - Évian/Lugrin demain à 16h. Bons - U17A demain à 15h30. U17B - Douvaine demain à 14h.
→ **Arthaz-Sports.** Cessy 2 - équipe 1 demain à 20h.
→ **Bonne AC.** Fillinges - U17 demain à 15h30.
→ **FC Cranves-Sales.** FC Cluses 3 - équipe 1 dimanche à 13h. Équipe 2 - Marnaz dimanche à 15h. U19 - Thyez demain à 17h30. La Filière - U17 demain à 15h30.
→ **Evian-Thonon-Gaillard FC.** U17B - Chambéry dimanche à 13h à Gaillard. Féminines 1 - Saint-Etienne 2 (à Gaillard) et U18 féminines - Nivolais (à Ambilly) dimanche à 15h.
→ **FC Saint-Cergues.** Collonges - équipe 1 demain à 20h30.
→ **US Vétraz.** Saint-Pierre 2 - équipe 1 dimanche à 15h. Bas Chablais - U19 demain à 17h30.
→ **AJ Ville-la-Grand.** Équipe 1 - Douvaine dimanche à 15h. FC Cluses - U19 demain à 16h. U17A - Mont-Blanc demain à 15h30.
→ **FC Ville la Grand.** Anthy - équipe 1 et Le Lyaud - équipe 2 dimanche à 15h.

stram
30 rue de Silence, 74800 LA ROCHE SUR FORON

Ateliers découverte
De 14H30 à 20H

Spéciale Fête des Mères

Découvrez une gamme de cosmétiques Bio & naturels. Fabriqués en France...

...avec Sophie, votre conseillère Mayab

En Partenariat avec

Aponi
création de bijoux éco-friendly en véritables pétales de papillons, élytres de scarabée en pierres fines

Charlott'lingerie
les dessous chics qui nous rassemblent !

REMISES, CADEAUX, SURPRISES...

735315200
WRANGLER - DANIEL HECHTER - IMPETUS - NEW MAN - PIERRE CARDIN - OPTIMAL - GRIFFE NOIRE

TERRITOIRE D'HOMME

Pour ce jour inoubliable, soyez à la hauteur

LES TENDANCES 2016
CÉRÉMONIE

9, faubourg St Bernard
La Roche sur Foron
04 50 03 07 50

SPÉCIAL PRINTEMPS
Les mercredis en or
-30% sur la boutique
Offre valable en avril et mai

DANIEL HECHTER - IMPETUS - NEW MAN - PIERRE CARDIN - OPTIMAL - GRIFFE NOIRE
7353659000

ICI, IL Y A UN MIGROS CLIMAT !

VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 MAI

Coup de tonnerre sur les prix !

Ensemble Europa 169€90
dont éco-contribution : 1.80€

Comprend :

- 1 table rectangulaire en acier avec plateau en verre trempé, dim : 150 x 90 cm, vendue sans accessoire
- 4 fauteuils empilables en acier, assise en textile, vendus sans coussin, coloris gris anthracite,
- garantie 3 ans

Offre valable jusqu'au dimanche 22 mai au supermarché du Vitam.

HYPERMARCHÉS
ETREMBIÈRES
C.C. Shopping Etrembières
Parking couvert 1000 places

THOIRY
C.C. Val Thoiry
Essence/lavage 24/24h - Parking 1970 places dont 400 couvertes

SUPERMARCHÉ
NEYDENS
C.C. Vitam
Parking 1000 places

MIGROS FRANCE

Retrouvez nos catalogues et promotions sur migros.fr

ESCAPADE EN PLEIN ART
SAMEDI 28 MAI 2016

Centre ville dès 14h
(au Villeventus en cas d'intempéries)
WWW.VLG.FR | + d'INFOS 04.50.84.24.24

Partenaire Solutions Habitat d'EDF

PORTES OUVERTES LE SAMEDI 21 MAI
10h à 18h
3, rue Georges Lanovaz
Ville-la-Grand

Chamois Constructeurs «Maisons Giraud»
Contacter Catherine Terrier
au 06 13 30 17 88
www.chamoisconstructeurs.com

ROTARY-CLUB

Un récital unique piano et voix

» Le Rotary club d’Annemasse, autour de son président Jean-Pierre Osterberger propose samedi 4 juin, un récital piano et voix à la chapelle du Juvénat au collège Saint François de Ville-la-Grand avec la participation de Andrei Chevtchouk, chef d’orchestre, Véronique Pain (dont la voix a déjà séduit les Rotariens) et le ténor Nicolas Gambotti. À 19 h 30, un cocktail dînatoire est proposé avant le concert à 20 h 30. Nombre de places limité, pré-réservation : rotary.annemasse@gmail.com



ALLIANCE FÉMININE

Au théâtre pour vaincre l’autisme

» L’alliance féminine du Genevois, association de l’agglomération annemassienne, dont le siège est à Gaillard, propose une nouvelle action généreuse au profit de l’association OVA (objectif vaincre l’autisme), mais se déplace hors l’agglomération annemassienne. Un spectacle en chansons, animé par Maurice B. and Co, sera proposé (entrée 10 euros), vendredi 3 juin à 20 h 30 à l’espace Louis-Armand à Saint Pierre-en-Faucigny. Petite restauration possible sur place.



ANNEMASSE

AGENDA

AUJOURD’HUI

→ **Atelier métier**
De 12h à 14h avec l’Université Savoie Mont-Blanc, à la Cité des métiers, 13 avenue Émile-Zola sur le thème “Donnez du souffle à votre carrière !” Détail de l’atelier et inscriptions en ligne: www.cite-metiers-grand-ge-neve.fr

DEMAIN

→ **Rencontre avec Davide Cali**
Dans le cadre du festival du livre jeunesse. À 20h «Carte blanche à Davide Cali» animée par Luca Notari, éditeur, au complexe Martin-Luther-King, salle des conférences. Entrée libre, public adulte.

→ **Ateliers et fresque**
Dans le cadre du festival du livre jeunesse. À 9h30 à Martin-Luther-King, accueil petite enfance ; à 14h30 fresque «Le chantier de Zaü» réalisée par les enfants.

JEUDI

→ **Rencontre avec Yan Allegret**
Dans le cadre du festival livre jeunesse et du jeudi des retraités (ce n’est pas incompatible), à 14h30 à la bibliothèque Pierre-Goy, rencontrez l’univers théâtral et poétique de « Kojiki » aux éditions Gallimard. Entrée libre, public adulte.

→ **Concert reggae Naâman et Max Romeo**
À 20h30 à Château Rouge. Ouverture des portes à 19h30. Deux générations du reggae réunies pour un concert. Réservations Tél.04 50 43 24 24 ou www.chateau-rouge.net

VENREDI

→ **Soirée des auteurs**
Dans le cadre du festival du livre jeunesse, à 18h30 à la bibliothèque Pierre-Goy, rencontre complètement décalée, pour faire la fête avec les auteurs invités ! Soirée présentée par l’équipe du Festival. Pour tous. Entrée libre.

→ **Vernissage «Évidence»**
Aux Toiles Filantes à 18h. Sandy Vanderstraeten dite Sandy Vands, présentera ses œuvres à la galerie Les Toiles Filantes 14 avenue Émile-Zola. Ses œuvres colorées pleines de « peps » seront visibles jusqu’au 26 juin ; www.facebook.com/peinturevands

→ **FBI Prod “Vous Vous Voyez Vivre Ensemble ?”**
Inauguration d’installations artistiques éphémères dans le quartier Chablais gare, de fin mai à fin août ; www.fbiprod.com

→ **Conseil syndical du téléphérique**
À 10h30 en mairie d’Étrembières, salle Marc Lecouturier.

GASTRONOMIE | Les préparatifs du festival Toques et Saveurs se jouent aussi dans la cuisine des chefs

Quand les restaurateurs locaux se font goûter leurs plats



Une belle brigade composée de chefs de la région d’Annemasse dans la cuisine de Jean-Marie Chanove.

Les chefs cuisiniers sont des gens qui travaillent beaucoup. Ils ont peu de temps pour se rencontrer entre confrères, et discuter de leur pratique professionnelle. Le festival du goût “Toques et saveurs” qui va se dérouler du 15 au 18 juin leur donnent cette occasion. En effet, plusieurs chefs de restaurants réputés de la région d’Annemasse participent à l’opération, et doivent relever le défi de réaliser le menu de gala (privé) qui sera servi à 200 convives le 18 juin en clôture du festival. Des réunions ont eu lieu pour établir un menu, avec chacun un plat à réaliser.

Un plat chacun

Christophe Morel (Baud) s’occupe de la mise en bouche, une “rosace de chèvre de la ferme des Moises, éclats d’écrevisses du Léman, artichaut violet, écume de carapace, sauge et porc fumé”. La première entrée est signée Bernard Binaud (Le Pré d’Antoine), un “maki carotte et céleri, royale de fenouil, téra fumé de nos pêcheurs, vinaigrette d’herbes”. Michel Verdu (La Pagerie) prend la relève avec la seconde entrée, une “truite sauvage du Jura, betterave, fraise d’Esery, ache des montagnes”. Le plat sera préparé par le nouvel étoilé Hubert Chanove, avec son père Jean-Marie (Le Refuge des gourmets), il s’agit d’un “paleron de veau fondant, aubergine de chez Reymond, noisette, oignon rouge, piment, piment”. Le fromage est laissé aux soins de Larbi Lachhed (L’Amarylis), qui propose un “dôme de tomme de la Bormandine, insert de reblochon à la truffe d’été, streusel aux girolles”. Le pré-dessert sera réalisé par Yannick Janin (L’Angelick) qui a imaginé une “opaline de fruits rouges et verveine, jus d’hibiscus et

vanille”, suivi par le dessert de Sébastien Lesage, un “finger croquant gianduja framboise, crème glacée fruit de la passion et son plissé de fruits rouges”.

La deuxième étape de ce processus créatif culinaire s’est déroulée fin de semaine dernière au Refuge des gourmets. Les chefs ont apporté leurs plats à se faire goûter, accompagnés des vins sélectionnés par Reynald Duvernay. Chacun s’est affairé dans la cuisine de Jean-Marie Chanove, sortant les ingrédients des boîtes hermétiques. Il a fallu choisir la vaisselle à commander, en fonction des plats, avant de passer à la dégustation. Un moment convivial, mais aussi une confrontation amicale entre les savoir faire de professionnels qui sont à la fois confrères et concurrents, et doivent garder pour eux leurs petits secrets.

Catherine PONCET



Au-dessus, discussion entre Jean-Marie Chanove et Yannick Janin sur le choix de la vaisselle. À droite, la mission de Larbi Lachhed est de s’occuper du fromage. Il est en train de dresser sur les assiettes un dôme de tomme de la Bormandine avec insert de reblochon à la truffe d’été, streusel aux girolles. Dans les assiettes creuses, la mise en bouche de Christophe Morel. Photos

Le DL/C.P.



UTILE

DE GARDE

→ **Pharmacie**
Tél. 32 37 (serveur téléphonique).

→ **Médecins**
Tél. 15.

→ **Urgences du Léman**
Tél. 04 50 49 15 15.

HÔPITAUX

le dauphiné

POUR NOUS SUIVRE :
Vous pouvez maintenant nous suivre quotidiennement sur :

Facebook
Le Dauphiné Libéré

f

Twitter
@LeDLHauteSavoie

POUR NOUS JOINDRE :
Bâtiment Étoile du Sud, 13 avenue Émile-Zola 74100 Annemasse
Pour contacter la rédaction : 04 50 92 52 52 ldredannemasse@ledauphine.com
Pour contacter la publicité : 04 50 92 52 52 ldannemasse@ledauphine.com
Télécopie rédaction : 04 50 84 24 10 Télécopie publicité : 04 50 84 24 15

FESTIVITÉS | Ils assurent le bon déroulement des festivals

Il faut des bénévoles pour l’été annemassien

Comme on les voit sur cette photo d’une précédente édition des Musical’été avec leurs tee shirts jaunes, les bénévoles permettent d’assurer le bon déroulement des fêtes annemassiennes, et chaque année la Ville a besoin d’eux. Pour la saison 2016, une nouvelle recherche est lancée, afin de veiller à la bonne tenue des festivités prévues tout au long des mois de juin, juillet, août. Pour un été joyeux et festif, les personnes volontaires permettront une nouvelle fois d’assurer l’encadrement des manifestations tout en veillant au bon déroulement des activités. Toutes les personnes intéressées, quelque soit leur âge, peuvent contacter le service concerné à la mairie en téléphonant au 04 50 52 85 64.



DOMAINE DE LA GRACIEUSE
RÉSIDENCE HÔTELIÈRE ★ ★ ★ ★

Appartements et suites hôtelières de grand standing du 2 au 5 pièces

À PARTIR DE CHF 4 500/MOIS

Situation d’exception • Services hôteliers personnalisés • Cuisine Gourmande
Activités culturelles et sportives • Environnement sécurisé • Suivi médical si nécessaire

Chemin des Vignes 14 • CH - 1027 Lonay • SUISSE
00 41 21 804 51 51 • info@gracieuse.ch • www.gracieuse.ch

VOS LOISIRS

IDÉES DE SORTIES

AUJOURD'HUI

ANNECY

→ 28^e trophée VTT de la ville d'Annecy

300 compétiteurs sont attendus sur cette épreuve, support du championnat régional et départemental VTT cross country et support du trophée départemental des jeunes vététistes (Xco et Trial). Rendez-vous aux Puisots et Semnoz. Tél. 06 81 70 05 87.

→ Concert de l'ensemble vocal Artemisia

Au programme: requiem de Mozart, concerto pour hautbois et cordes par le soliste Jean-Philippe Veltz. À 18h30 à la cathédrale Saint-Pierre (payant). Prévente chez Véran Musique.

ALBY-SUR-CHÉLAN

→ Médiévales d'Alby-sur-Chéran

Spectacles de rue et déambulation, concert, contes et danses médiévales, spectacles d'armes, marché médiéval... Site : medievalesalby74.free.fr

ALLINGES

→ Fête agricole d'antan

De 10h à 18h à Mézings. Tracteurs, ancien matériel, artisanat, animations, buvette, repas à midi, sous chapiteau. Organisation: association "Mieux vivre à Mézings" en partenariat avec "Fêtes et culture d'Allinges". Renseignements au 06 24 78 40 44.

LE BOUCHET

→ Théâtre : "Henri IX Tudor"

À 20h à la salle polyvalente. Tél. 04 50 27 50 77.

CLUSES

→ Spectacle : "Il était une fois"

À 17h à l'Espace Allobroges. Par l'école de musique, danse et théâtre. Payant (Gratuit pour moins de 6 ans). Billetterie office de tourisme au 04 50 96 69 69.

CRAN-GEVRIER

→ Concert

Avec le Choeur Polyphonia sous la direction de Vincent Duparc et de la Clé des chants sous la direction de Christiane Dubonnet. À 19h à l'église des Bressis. Libre participation.

ÉVIAN-LES-BAINS

→ "Orgue et accordéon"

Concert proposé par Agonda, avec l'organiste Antonio Garcia et l'accordéoniste Julien Paillard. À 18h à l'église. Gratuit pour les - 12 ans et les élèves du Conservatoire.

→ Journée qi gong - tai chi

Proposée par l'association Yin et Or, conférence à 11h par Gérard Edde, ateliers dès 15h, au golf, entrée libre. Infos sur www.yinetor.com ou 06 85 92 63 14.

LULLIN

→ Très le Mont en fête

Organisé par Hermones Animations à l'alpage de Très le Mont, à partir de 11 h, démonstrations de vannerie, fabrication de tomme blanche, beurre, bricoles et cette année la forge d'autrefois. Animation musicale avec les Tradi'sons. Repas champêtre, sous chapiteau à partir de midi. Informations 04 50 73 82 05. Soupe paysanne en fin de journée.

POISY

→ Théâtre : "Le Magicien d'Oz"

À 17h au Forum (payant). Tél. 06 33 17 41 46 - site : www.les-etincelles-ballet-theatre.com

SEVRIER

→ Fête du nautisme

Découverte de nombreuses activités nautiques et animations aux couleurs du lac : initiations, découvertes du patrimoine, expositions et animations, concert et repas, Défi' Lac. De 10h à 13h à la base nautique. Tél. 04 50 19 01 32 - www.sevrier-fsn.fr

VILLE-LA-GRAND | Le festival du goût Toques et Saveurs commence mercredi à Villeventus

Tous les ingrédients de la passion culinaire



Les concours culinaires sont les moments forts de l'événement Toques et Saveurs. Cuisiner en public, devant un jury, en temps limité, ce sont des conditions difficiles pour les amateurs. Cette année, il y aura aussi un concours de catégorie professionnelle. Archives photo Le D/L.V.B.G.

Quand on s'appelle Annemasse, il faut mettre en valeur ses atouts. C'est l'option prise par l'office de tourisme depuis qu'il est dans le giron de l'agglomération. Annemasse Les Voirons Tourisme fait la promotion des beaux massifs dominant le jet d'eau de Genève, de ses séjours étapes. Il a abattu une autre carte maîtresse : la gastronomie. Un guide des meilleures tables locales a été édité (la troisième mouture de "À la table des chefs" sera présentée cette semaine), et des événements festifs autour de

la gastronomie mis en place. Depuis 2008, ils ont évolué, et surtout pris de l'ampleur. Toques et Saveurs a désormais lieu tous les deux ans, il a déserté la place de l'Hôtel de Ville pour les installations abritées et pratiques du Villeventus de Ville-la-Grand.

Si faire la cuisine est une corvée pour beaucoup d'entre nous, c'est une passion pour un nombre grandissant de Français, qui se rêvent en "meilleur cuisinier", "meilleur pâtissier" ou autre "top chef".

Quatre concours

Pas moins de quatre concours sont proposés pour cette édition 2016, un juniors et trois "chef d'un jour", avec les catégories professionnels, apprentis, amateurs. Le jury est composé de meilleurs ouvriers de France comme Jacques Henrio, Johann Favre, Serge Granger, Emmanuel Ryon. La journaliste culinaire présentatrice de l'émission "Goûtez-voilà" sur France 3, Odile Mattei, est la marraine de cette édition 2016.

Les plats à réaliser le seront

avec des ingrédients imposés du terroir (fêra, framboise, etc.)

En dehors des compétitions, des ateliers culinaires sont organisés, ainsi que des instantanés dégustation. Durant les quatre jours, un salon appelé "Le village des gourmandises" réunira 23 exposants, producteurs, chocolatiers, boulangers, brasseurs, apiculteurs.

Catherine PONCET

Entrée et parking gratuits, seuls les ateliers et dégustations sont payants. www.annemasse-tourisme.com/

L'INFO EN +

MERCREDI LES ENFANTS

Le concours juniors (9-13 ans) débutera à 13h30, sous la direction de Carlo Crucil, chef du restaurant Le Temps de vivre à Ambilly. Les enfants se confronteront devant un jury de chefs dont l'étoile Jean-Marie Chanove. Ateliers-cours à 14h et 16h.

JEUDI LES PROS

Pour la première fois, Toques et Saveurs organise un concours réservé aux professionnels. Huit candidats, certains cuisinant dans des restaurants réputés de la région (Les Trésors Annecy, Evian Resort, Royal Manotel Genève, Le Chef Genève, Pré d'Antoine Fillings, etc.)

VENREDI LES APPRENTIS

À partir de 13h, le concours "espoirs" avec des jeunes des établissements de formation de la région. Dix candidats. Dans la matinée et l'après-midi, ateliers culinaires et dégustation.

SAMEDI LES AMATEURS

Depuis le début dans Toques et Saveurs, les amateurs. Ils seront onze, ils devront maîtriser leur trac et la montre. Egalement des ateliers cuisine le matin et l'après-midi, et dégustation.

COLLECTIONNEUR
ACHÈTE
INSTRUMENTS DE MUSIQUE ANCIENS
violin, archet, saxo, flûte... même abîmés
Tél. 04 50 03 71 70 - 06 40 42 84 07
kevin2703@orange.fr

ANTIQUITE ANDRE BERGER
ACHÈTE VOS OBJETS ANCIENS
Tableau, bronze, verrerie, faïence, horlogerie, montre, jouet, poupée en porcelaine, mobilier, bibelot, instrument musique, argenterie, pièces monnaie, bijoux (or/argent)..
Tél. 04 50 25 94 52 / 06 73 25 72 24
74, rue Places - 74130 BONNEVILLE
Mail : andre.antiquites@gmail.com
Succession et estimation - Déplacement gratuit - Paiement comptant

GUITARE en SCENE
FESTIVAL INTERNATIONAL
10^{ème} édition
Du 13 au 17 juillet 2016
Saint-Julien-en-Genevois

CARLOS SANTANA
TWISTED SISTER
STATUS QUO
EUROPE
JOE SATRIANI + JAM SURPRISE
STEVE VAI

Eric GALES & Robert RANDOLPH
SHAKRA
Johnny GALLAGHER
Flavia COEHLO
Daniele GOTTARDO
Janice In The Noise
Sari SCHORR
KILLCODE
Dweezil ZAPPA plays Frank ZAPPA
Joanne SHAW TAYLOR
SPACE CADETS
Tadi CIRUS (gagnant Tremplin 2015)

BILLETTS ET INFORMATIONS :
Sur le réseau FRANCE BILLET/FNAC ainsi qu'à CULTURA ÉPAGNY, ou encore sur
www.guitare-en-scene.com
FESTIVAL GUITARE EN SCENE

À VOIR, À FAIRE ÉGALEMENT



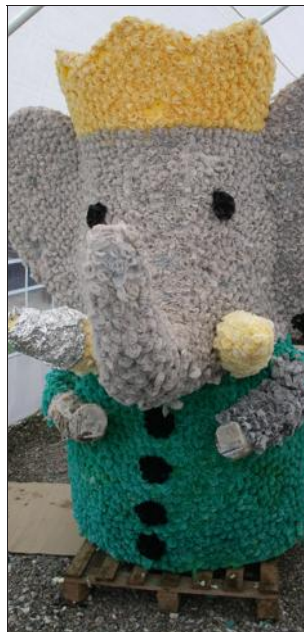
AIX-LES-BAINS (SAVOIE) Festival de la voyance jusqu'au 17 juin

Jusqu'au vendredi 17 juin, de 10h30 à 19h30, le Cécil hôtel accueille le Festival de la voyance. Les médiums, Angéline, Myriam, Ludmina, Lorelei Madeleine et Suzanne, apporteront une réponse aux questionnements de leurs visiteurs. Ils sont tarologues, numéologues et savent interpréter les signes du pendule ou interpréter la photo de l'aura. L'affection des êtres chers a été détrônée cette année et se trouve distancée par des questions liées au travail, à la santé ou à l'avenir des enfants. Photo Le D/L/Brigitte TOS
> Festival de la Voyance au Cécil Hôtel jusqu'au vendredi 17 juin, tous les jours de 10h30 à 19h30.

SAINT-JEOIRE-EN-FAUCIGNY Fête des Rhodos fait son retour aujourd'hui

La Fête des Rhododendrons fait son retour au calendrier des festivités, aujourd'hui. Au programme défilé de chars décorés de la fameuse fleur et de nombreuses animations. Cette fête fera la part belle à la musique, avec Vétraz-Monthoux comme Musique d'Honneur, et bien d'autres formations. Miss Rhodos et ses dauphines ouvriront le bal.

> Dimanche, concert à 11 heures, défilé des chars à partir de 14 heures, fête foraine.



Savoie Hélicoptères

Pour la fête des pères, pensez aux bons cadeaux Savoie Hélicoptères

Travail aérien, levage, prise de vue, transport, vol panoramique, formation, vol événementiel, vol sur-mesure

Vols panoramiques à partir de 90 €
Venez-vous initier au pilotage d'un hélicoptère à partir de 180 €

contact@savoie-helicopteres.com
06 73 24 10 34 - 06 76 53 35 99
www.savoie-helicopteres.com

VACHERESSE

Le CAF annonce la fermeture officielle du refuge de Bise

» Le refuge de Bise vient d’être fermé par la commune de La Chapelle-d’Abondance sur le territoire duquel il se trouve. La raison ? Ce lieu accueillant du public ne répondait plus aux normes de sécurité. Or, le Club alpin français a toujours cru qu’il en était propriétaire. Après recherche, il s’est avéré que le bâtiment appartenait à Vacheresse, alors que le CAF payait les taxes foncières. La commune de Vacheresse a décidé d’entreprendre des travaux et de rouvrir ce refuge.



LA CLUSAZ

Le monde du VTT sera au rendez-vous du Roc des Alpes

» Du 17 au 19 juin, la quatrième édition du Roc des Alpes va mettre en effervescence la station de La Clusaz. Les vététistes, de haut niveau ou simples amateurs, trouveront parcours à leur mesure dans le large choix d’épreuves prévues. Et les familles ne seront pas en reste. Un florilège d’animations est au programme, en plus des habituels tests de matériel. Plus d’infos sur www.rocdesalpes.com/. (Photo Le DL/Archives Greg YETCHMENIZA)



« Plus jamais mal au dos ! »

Venez découvrir la gamme de sièges, accessibles pour tous, dans notre show-room !

Exclusivité HAUTE-SAVOIE

- Un show-room dédié à l'ergonomie du poste de travail (siège, bureau réglable en hauteur, éclairage)
- Distribution exclusive de la marque BIOSWING®
- Essai sur RDV de la gamme complète

La Marque BIOSWING® propose désormais des sièges de travail DYNAMIQUES sans les aspects négatifs du siège statique !

Le siège DYNAMIQUE, Prix de l'innovation au salon PREVENTICA à Nantes 2014.

346, route de Chevrier - 74930 PERS-JUSSY - 04 50 94 42 14
www.vachoux.fr - mail : info@vachoux.fr



740173300

VOTRE RÉGION

ANNEMASSE/VILLE-LA-GRAND | Toques et Saveurs, co-organisé par Annemasse Tourisme et Le Dauphiné Libéré, commence aujourd’hui au Villeventus

La passion pour l’art culinaire vaut bien un festival du goût en Haute-Savoie

Aujourd’hui à 13 heures, huit enfants revêtiront leur tablier pour participer au premier des quatre concours organisés cette semaine au Villeventus de Ville-la-Grand par Annemasse Tourisme et *Le Dauphiné Libéré*. Ce sera le lancement de Toques et Saveurs.

Depuis l’émergence puis la multiplication d’émissions de télévision consacrées aux performances culinaires, cuisiner est devenu plus que jamais une passion française. Les Français sont réputés fins gourmets depuis des siècles, mais ces dernières années, on a l’impression qu’ils veulent tous devenir de grands cuisiniers ou pâtisseries.

Toques et Saveurs, l’événement annemassien qui va se prolonger jusqu’à samedi, réunit tous les ingrédients de la passion culinaire. Le dosage entre la compétition, l’apprentissage, le partage, la convivialité a été trouvé (lire ci-dessous).

Chaque jour, le visiteur trouvera un marché des gourmandises, des ateliers (lire ci-contre), et les épreuves qui se dérouleront l’après-midi.

Les MOF à l’ouvrage

« Nous avons un joli jury » commente Sébastien Lesage, coordinateur des concours. Celui-ci est composé de Meilleurs ouvriers de France : Serge Granger (chocolatier), Éric Robert (cuisinier), Jacques Henrio (charcutier traiteur), Emmanuel Ryon (glacier et champion du monde de pâtisserie), Philippe Rigoliot (pâtissier), Éric Duret (sommelier), Johann Favre (primeur). La journaliste Odile Mattei est également membre du jury et marraine de l’événement. La gagnante 2014 amateurs Audrey Bode-non fait aussi partie du jury.

Ces personnes jugeront tour à tour les prestations des



L’édition 2014 avait attiré un large public, le suspense vécu en direct et l’ambiance sympathique du concours ont fait de l’événement Toques et Saveurs un incontournable de la région annemassienne. Archives photo Annemasse Tourisme/Alain ALDOUN

professionnels (jeudi), apprentis (vendredi) et les onze amateurs (samedi). Le jury des enfants est différent, composé de chefs de la région.

La composition du jury est le reflet de la volonté des organisateurs de mettre en avant non seulement le savoir-faire, mais aussi les produits (lire ci-dessous le commentaire de Jacques Henrio). Les produits lémaniques et haut-savoyards seront mis en avant. Ce qui va compter, ce ne sera pas l’esbroufe, mais le bon goût et la bonne humeur.

Catherine PONCET

Aujourd’hui de 13h15 à 19h, jeudi et vendredi de 10 à 19h, samedi de 9 à 19h. Entrée et parking gratuits.

Apprenez les petits trucs des chefs

Toques et Saveurs propose des ateliers, il est possible de s’inscrire jusqu’au dernier moment. Aujourd’hui, ils sont réservés aux enfants.

Aujourd’hui “Salade de fruits jolies”, avec Luc Laval, chef à domicile, à 14h.

“Sucré salé”, avec Christine Rassat, professeur de cuisine, à 16h.

Demain “Le secret du moelleux au chocolat” par la chocolaterie Maurice, à 10h30.

“Éthiopie et épices en cuisine” par Mathilde Bussy, Saperlipopote, à 14h.

Instants dégustation “Les

fromages de Savoie et autour du Mont Blanc” par la fromagerie Michelard, à 16 heures.

“Les cocktails de rêve” par Jean-Pierre Tanous, chef de l’Observatoire, à 18h.

Vendredi “L’incontournable gâteau de Savoie” par Cédric Mouthon, chef de l’Atelier 180° à 10h30 et 14h.

“La cuisine sans gluten” par Benoît Deronzier, chef du restaurant bio Green Up à 16h.

“À l’heure de l’apéro” par Nicolas Doré, chef de Ô Saveurs, à 18h.

Samedi

“Cuisiner avec les plantes sauvages” par Patrick Lose, accompagnateur et chef Alpnature, à 10h30.

“La farandole de tartes” par Nicolas Guillaume, chef pâtissier chez Lesage à 14h.

“Les mains dans les pâtes” (enfants) par C. Crucil, chef du Temps de vivre, à 16h.

Instants dégustation, “Le grand blind test du vin des Alpes” par Rénald Duvernay, à 18h.

Tarifs : ateliers enfants 10€, ateliers adultes 30€, instants dégustation 20€. Inscriptions annemasse-tourisme.com ou 04 50 95 07 10 ou sur place.



TROIS QUESTIONS À...

Odile Mattei
Présentatrice de l’émission “Goûtez voir” sur France 3 Rhône-Alpes

« Ça fait partie de l’éducation de bien manger »

→ Comment expliquez-vous l’engouement des Français pour la cuisine ?

« Je viens d’une famille du sud où il y a toujours eu des rassemblements familiaux autour de bons plats. Quand je partais en vacances chez ma grand-mère, c’était des moments de convivialité. Notre société devient de plus en plus individualiste, les gens de moins en moins solidaires, mais il y a un retour au cocooning, donc les gens dans leur maison essaient de retrouver du lien, par l’intermédiaire d’un gâteau, de pâtes maison. Devant l’immensité de la mondialisation et de l’individualisme, les gens ont besoin de se recentrer, de se retrouver. Et on se retrouve autour d’un bon plat concocté par Monsieur ou Madame. »

→ Oui, mais il y a aussi un attrait pour la compétition, avec les concours. Il y a même une épreuve pour les enfants...

« Les gens veulent se mesurer entre eux, et je pense qu’ils ont besoin de reconnaissance. Les enfants, je trouve ça très bien, ça les stimule, il y a une émulation, et puis ça fait partie de l’éducation de bien manger. C’est aux parents d’expliquer que les légumes s’ils sont bio c’est encore mieux, de ne pas manger trop de sucre, de manger équilibré, de savoir choisir les produits de saison. Donc ces gamins quand ils font des concours, les adultes peuvent en profiter pour leur enseigner les règles d’hygiène alimentaire, et leur donner envie de cuisiner : c’est quand même meilleur quand c’est fait maison ! »

→ La Haute-Savoie est réputée pour ses bons produits, est-ce que vous avez déjà tourné votre émission dans la région d’Annemasse ?

« Oui, je suis allée chez un restaurateur qui a eu une étoile depuis. C’est Jean-Marie Chanove au “Refuge des gourmets” à Machilly. J’en fais pas mal des émissions en Savoie et Haute-Savoie, mais du côté d’Annemasse dernièrement, j’ai fait celui-ci. Par rapport aux produits du terroir, Toques et Saveurs permet de les mettre en valeur, ainsi que le savoir-faire des hommes et des femmes, je trouve que médiatiquement et même économiquement, c’est bon de montrer des hommes et des femmes de bonne volonté et qui ont du talent. Ils vont transmettre leur savoir, il va y avoir des échanges, c’est très intéressant, c’est mieux que de rester devant un poste de télé, non ? »

Propos recueillis par C.P.

Jacques Henrio : « Il ne faut pas croire que cuisiner, c’est facile »

Il revient faire partie du jury des concours 2016, après une première participation en 2014. Jacques Henrio n’est pas cuisinier, son métier, c’est charcutier-traiteur. Ce Breton a été sacré Meilleur ouvrier de France en 1986. Comme d’autres confrères du jury, il est attentif à la qualité des produits et leur mise en valeur.

« Une belle messe gastronomique »

Il est enthousiaste par rapport à l’événement annemassien, « c’est dans la gastronomie, on s’y sent bien, c’est hyper convivial, et ces différentes catégories qui se rencontrent, les pros, les écoles et Monsieur-tout-le-monde, tout cela fait de Toques et Saveurs une belle messe gastronomique, » estime Jacques Henrio.

En tant que professionnel



Jacques Henrio (à gauche) ici au concours 2014, aime transmettre le savoir-faire artisanal. Photo Annemasse tourisme/Alain ALDOUN

expérimenter, il approuve la formule proposée à Annemasse où « la sympathie des gens et l’ambiance qu’ils ont su créer m’encouragent à participer ».

S’il aime ces concours culinaires (il en organise un

dans une prison de femmes), Jacques Henrio est beaucoup plus réservé sur les compétitions télévisées. « La gastronomie, ce n’est pas que la cuisine. La gastronomie, c’est le producteur, c’est le boucher, le ma-

raîcher, en fin de compte, tous ces gens qui sont en amont. D’autre part, on s’aperçoit qu’il y a toute une jeunesse qui vient vers nos métiers mais n’y reste pas. Il ne faut pas croire que l’on sait cuisiner au bout de 15 jours, il faut des mois et des mois, voire des années. Moi à 65 ans, je ne suis encore qu’un apprenti. Il ne faut pas croire que c’est facile. Je dis aux jeunes, “attention, nous travaillons quand les autres s’amuse” ».

Quant à l’orientation de la cuisine vers de plus en plus de spectaculaire, Jacques Henrio n’approuve pas forcément. En tant que jury, il va s’attacher à trois impératifs : « le juste assaisonnement, la juste cuisson, et le non gaspillage des produits ».

À bon entendeur.

C.P.

Sébastien Lesage : « je dois faire en sorte que chacun passe un bon moment »

Chef pâtissier à Annemasse, Sébastien Lesage est aussi “chef d’orchestre”, le temps de l’organisation des concours de Toques et Saveurs. C’est lui qui coordonne les trois concours “chef d’un jour” qui vont se dérouler de jeudi à samedi, les enfants étant confiés aujourd’hui à Carlo Crucil, chef du restaurant “Le temps de vivre” à Ambilly.

Sébastien Lesage s’est investi dès le départ dans ces événements gastronomiques qui prennent de l’ampleur à chaque édition. Il était déjà là pour le premier en 2011. Cet artisan aime ces événements qui créent du lien entre les gens et mettent en valeur les produits et les savoir-faire de nos terroirs. Hier,



Sébastien Lesage est le coordinateur des concours.

Photo DR

il était assez serein, après des jours de préparatifs à travailler non-stop. « Je ne suis pas sur le planning de la pâtisserie ces jours-ci » plaisante-t-il.

Une dernière réunion de

finalisation a eu lieu, tout se présentait bien, avec seulement des petits réglages. « On est monté encore un cran au-dessus cette année, avec le concours professionnel. J’aurais aimé qu’il y ait plus d’inscrits dans cette catégorie, mais c’est la première fois, » constate le pâtissier. « Mon rôle est d’accueillir les participants, le jury, de faire en sorte que tout se passe bien, que les gens soient à l’aise, et trouver la solution à leur problème s’ils en ont un. On a fait le mieux possible pour que chacun puisse passer un bon moment. Tout va bien, je pense que tout va bien se passer, » se rassure Sébastien Lesage.

C.P.

VOUS & NOUS



LE BILLET

PAR GILLES DEBERNARDI

Le “casseur”, un abruti chimiquement pur

Comme si terroristes et hooligans ne suffisaient pas, voici les « casseurs » qui s'agitent en bande organisée. Courageusement encagoulés, ils s'infiltrèrent dans les cortèges syndicaux pour semer la désolation. Ce fut encore le cas mardi, lors de la dernière manif contre la loi Travail. On les a vus vandaliser la capitale et chanter sur l'air des lampions « Tout le monde déteste la police ! ». Le sauvagement assassinat de deux policiers par Abballa, la veille, ne leur semblait pas un motif suffisant pour mettre leur rengaine en sourdine. Ni le pesant « état d'urgence » qui, depuis des mois, plombe le pays d'une lourde angoisse sécuritaire. On croyait pourtant révolu le temps où l'extrême gauche faisait rimer CRS avec SS. Mais non, ceux-là remettent l'antique et stupide slogan au goût du jour. La violence « militante », aussi. Jusqu'à s'attaquer, suprême honte, à une partie de l'hôpital Necker qui soigne et opère les enfants malades. Sur la façade saccagée du bâtiment, ils laissent une inscription rouge sang, souvenir de mai 68 : « Ne travaillez jamais ! ». Autant dire que la problématique de l'emploi, qui anime à la fois Myriam El Khomri et ses détracteurs, ne les intéresse guère. Abruti chimiquement pur, le casseur casse, un point c'est tout.

Devant ces débordements à répétition, on cherche des responsables. Manuel Valls taxe la CGT d'ambiguïté (à cause de son fameux tract anti-flic) et d'incompétence. Ses « gros bras » ne seraient plus capables de gérer les défilés. Le Premier ministre menace d'interdire les manifestations à Paris pendant l'Euro. Philippe Martinez, moustache frémissante, y voit aussitôt le signe « d'un gouvernement aux abois ». Avec une dialectique pareille, de part et d'autre, on n'est pas sorti de l'auberge.

le dauphiné

@ LA QUESTION DU JOUR

Casseurs : interdire les manifestations, est-ce la bonne solution ?

@ LA RÉPONSE À LA QUESTION D'HIER :

Les réseaux sociaux sont-ils responsables de la propagande terroriste ?

Oui

86 %

Non

14 %

Résultats de la consultation effectuée sur le site du Dauphiné Libéré (7 254 votes).

Vous êtes invités à y répondre sur le site du Dauphiné Libéré : [ledauphine.com](#) rubrique “La question du jour”.

@ À VOIR, À LIRE SUR LE WEB



Anne Hidalgo raillée par les Canadiens après avoir été piégée par un photomontage

à voir, à lire sur le site du Dauphiné Libéré : [ledauphine.com/insolite](#)

le dauphiné

libéré

OFFRE

SPORT

Suivez un ÉTÉ SPORT

› Euro

› Tour de France

› JO de Rio

VOTRE JOURNAL à

0,90€ au lieu de 1€

Et recevez la réplique du ballon de l'EURO

Offre réservée aux 100 premiers nouveaux abonnés.

Abonnement de 6 mois minimum - Photo non contractuelle

ABONNEMENT 7 JOURS/7

☐ Par prélèvement, votre journal à 0,90 € au lieu de 1€, le dimanche 1,43 € au lieu de 1,50 € + le ballon de l'Euro.

☐ 1 an au comptant: 351€ au lieu de 390 € soit 312 exemplaires semaine et 52 dimanches + le ballon de l'Euro.

☐ 6 mois au comptant: 187 € soit 156 exemplaires semaine et 26 dimanches.

ABONNEMENT 6 JOURS/7

☐ Par prélèvement, votre journal à 0,90 € au lieu de 1€, + le ballon de l'Euro.

☐ 1 an au comptant: 266,40 € au lieu de 296 € soit 312 exemplaires semaine + le ballon de l'Euro.

☐ 6 mois au comptant: 148 € soit 156 exemplaires semaine.

Pour vous abonner, appelez le

0 800 88 70 01

Service & appel gratuits

ou retournez après avoir complété le bulletin ci-dessous à :

Dauphiné Libéré, service abonnement - 38913 Veurey Cedex

- Accompagné de votre règlement pour un règlement au comptant.

- Accompagné du mandat SEPA et de votre RIB pour un règlement par prélèvement.

Indiquez vos coordonnées

Nom Prénom

Adresse

CP/Ville Tél.

Pour payer par prélèvement, c'est facile :

remplissez et signez le mandat SEPA ci-dessous

et n'oubliez pas de joindre un relevé d'identité bancaire.

Mandat de prélèvement SEPA

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez Le Dauphiné Libéré à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Le Dauphiné Libéré. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque suivant les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

Identifiant créancier SEPA: FR9822393812

Créancier: Le Dauphiné Libéré

Adresse: Z.I. Les Iles Cordées

Code postal: 38913

Ville: Veurey Cedex

Pays: France

Référence unique du mandat

Débiteur: Votre nom:

Votre Adresse:

Code postal:

Ville:

Pays:

IBAN: 0000 0000 0000 0000 0000 0000

BIC: 00000000

A: 000000000000000000000000

Le: 00 00 00

Signature:

Nota : Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

Veuillez compléter tous les champs du mandat.

ILS FONT L'ACTUALITÉ | DANS VOTRE RÉGION

BELLEGARDE-SUR-VALSERINE | Carine Tardy expose au château de Musinens les 17, 18 et 19 juin

Un regard intérieur très coloré

À l'âge de 7 ans, Carine était déjà attirée par le dessin et traçait sur des pages blanches, au fil de son imagination, des croquis qui auguraient la naissance d'une future artiste. Mais, c'est adolescente qu'elle se rend à une exposition de peinture présentée par une collègue et que le déclic lui vient subitement.

« Je me suis rendu compte d'un seul coup que la peinture pouvait être à la portée de tout le monde », se remémore la jeune fille d'alors. Entre-temps, les études sont une priorité et elle doit également s'adapter aux mutations professionnelles de son papa militaire dans l'armée de l'air en poste à Paris, le sud de la France, la Corse et Grenoble.

Après ses études d'infirmières et de psychologie, elle arrive à Bellegarde-sur-Valserine en 2005 pour occuper le poste d'infirmière coordinatrice dans un établissement d'hébergement pour personnes âgées. Elle rejoint Genève, plus tard, pour un emploi d'infirmière dans un foyer pour malvoyants et aveugles.

Une trentaine de tableaux

Maman d'un petit garçon de 11 ans et demi, elle s'installe avec son époux Michel, dans la maison familiale du quartier de Musinens. Une pièce est entièrement dédiée à la nouvelle passion de Carine.

Ses tableaux représentent des peintures abstraites et figuratives. Autodidacte, elle se

perfectionne et ses toiles s'ouvrent souvent sur des regards et corps de femmes. Les couleurs vives apportent un relief attachant et une beauté particulière à ses œuvres, dont certaines représentent des femmes africaines ou évoquent les souvenirs d'enfance de l'artiste.

Un peintre peu conformiste, qui élabore certaines de ses toiles avec le pinceau pour les contours, mais aussi avec les doigts pour le remplissage. L'exposition qui s'ouvre sur le thème "Regard intérieur", dévoile au public une trentaine de tableaux.

Gilles MARCON

Exposition les 17, 18 et 19 juin de 14 à 17h, château de Musinens.

Carine Tardy, infirmière à Genève, aime la couleur et ça se voit.
Photo Le DUG.M.

LES IMAGES DU JOUR

ANNEMASSE Sur les conseils d'un ancien international de rugby

Sylvain Marconnet, ancien international de rugby aux 84 capes en équipe de France, était hier à Annemasse à l'invitation du club local du RCA. Avant la conférence du soir, il a passé l'après-midi sur le vert avec les jeunes joueurs de l'école de rugby des U8 aux U14. Au menu : plaquages, phases de jeu, tactique, causerie d'après match. Sylvain Marconnet a apprécié, notant le bon niveau et l'excellent état d'esprit de ces jeunes pousses annemassiennes. « Ça ne m'arrive pas souvent, c'était une opportunité. J'ai bien apprécié » a rajouté l'ancien pilier. Une haie d'honneur formée par des jeunes aux yeux pétillants l'attendait à sa sortie du terrain. « Ici c'est Annemasse, haou, haou, haou ! » Photo Le DUS.Pe

MENTHON-SAINT-BERNARD Festiphoto, une rencontre photographique sur les bords du lac

Festiphoto, c'est une exposition spectaculaire de photos en extérieur sur le thème de "la rencontre", sur la promenade piétonne du bord du lac. 70 photos format 120x80 permettent de se confronter au personnage ou à la situation, tel cet étudiant indien donnant la main à l'un de ses congénères. Au cœur des exposants, Olivier Föllmi, photographe de notoriété internationale, y expose ses œuvres, aux côtés d'une dizaine d'autres artistes. Des écoliers du village affichent aussi leurs travaux et des étudiants de l'École supérieure d'art d'Annecy présentent la jeune création émergente. Cette manifestation est libre d'accès jusqu'au 15 septembre. Photo Le DL/Georges BISE

BELLEGARDE-SUR-VALSERINE Le centre de santé Saint-Exupéry inauguré

Quinze mois après la signature du contrat local de santé, Bellegarde-sur-Valserine a inauguré le centre de santé Saint-Exupéry, hier, mercredi 15 juin. Piloté par le centre hospitalier Annecy-Genevois (Change), l'établissement apporte une première réponse au désert médical du Bassin bellegardien. « Expérimental et novateur », le centre de santé accueille des permanences de praticiens du Change, la recherche d'opérateurs privés (mutuelles ou praticiens libéraux regroupés) ayant échoué. Photo Le DL/Justin MOUREZ

VILLE-LA-GRAND

Les enfants champions de cuisine

C'est la journée des surprises culinaires que les enfants ont créée lors de la première journée du festival du goût Toques et Saveurs, hier. Neuf candidats étaient là pour un moment exceptionnel avec cinq chefs renommés dont quatre pour juger leur cuisine. La tension est montée petit à petit, et Carlo Crucil, chef responsable du concours enfants était admiratif devant ces jeunes passionnés. Trois sur les premières marches du podium, avec leur famille pour les encourager : Louna Duret, Ema Lesage, Eliot Bonnet.

Photo Le DL/Sandrine JOLION

ANNECY Le Marché international du film d'animation bat tous les records... et accueille le président Hollande

À Bonlieu, les projections. À l'Impérial Palace, le business. Le Mifa, c'est le rendez-vous incontournable des professionnels de l'industrie de l'animation, qui profitent du Festival annécien pour faire leur marché. Ouverte hier, l'édition 2016 bat déjà tous les records, avec 2 680 accrédités, 364 acheteurs et investisseurs, 555 exposants et 63 pays représentés dont des nouveaux venus (Turquie, ville de Tokyo...). Et un hôte de marque : le président de la République attendu en fin de journée, après une visite aux Papeteries-Image Factory à Cran-Gevrier, lieu emblématique de l'industrie de l'image en mouvement. Une édition historique on vous dit... Photo Le DL/Greg YETCHIMENIZA

ANNEMASSE | AGGLOMÉRATION

AU CINÉMA

AUJOURD'HUI

→ **Le Salève à Annemasse**
"Retour chez ma mère" : 19h30.
"Alice de l'autre côté du miroir" : 19h30.
→ **Ciné Actuel MJC Centre à Annemasse**
"Jodorowsky's Dune" : 18h30.
"Ma loute" : 21h.
→ **Gaumont à Archamps**
"Dans les forêts de Sibérie" : 13h, 15h15, 17h30, 19h45, 22h.
"L'idéal" : 13h15, 15h30, 17h45 (VFST), 20h, 22h15.
"Ma meilleure amie" : 13h30, 16h, 18h30, 21h.
"Un traître idéal" : 13h45, 16h15, 18h45, 21h15 (VOST).
"Alice de l'autre côté du miroir" en 3D : 13h15, 15h45

(2D), 18h15 (VOST), 20h45.
"Bienvenue à Marly-Gomont" : 12h45, 15h, 17h15, 19h30, 21h45.
"La nouvelle vie de Paul Snejder" : 19h30, 22h.
"Money Monster" : 19h15, 21h30.
"The neon demon" : 13h45, 16h30.
"Retour chez ma mère" : 12h15, 16h15, 18h15, 20h15, 22h15.
"Vicky" : 13h30, 15h30, 17h30.
"Warcraft : le commencement" : 12h30, 15h15, 20h45.
"X-Men Apocalypse" : 14h (3D), 17h15, 20h30 (3D).
→ **Le Rouge & Noir à Saint-Julien-en-Genevois**
"Diamant noir" : 18h.
"Retour chez ma mère" : 20h30.

INFOS PRATIQUES

VILLE-LA-GRAND

→ **Célébration**
Samedi 18 juin à 18h, à la chapelle de Cornières.
→ **Fête de la musique**
Samedi 18 juin dès 15h au centre-ville. Divers groupes : orchestre Anonyme, chorale de l'Accl, harmonie l'Espérance, Couleur Gospel, Friends in Line Dance, JAB, Dub silence, DJ Dragold, buvette, petite restauration. Au Savoy en cas d'intempéries.
→ **GAILLARD**
→ **Soirée créative de l'APE du Salève**
Soirée déguisée avec repas à l'espace Louis-Simon à 19h samedi 18 juin, animée par Nicos'animation. Thème Disney. Contact : 06 77 18 06 78.
→ **VÉTRAZ-MONTHOUX**
→ **Tournoi de football**
Du vendredi 17 au lundi 20 juin, stade Gilbert-Duchêne, de 9h à 19h. Buvette et restauration sur place. Vente des places dans les

différents commerces partenaires. Tél. 04 50 95 57 00 ; usvetraz•free•fr
→ **Gala de danse Rock'n Roll Swing**
Samedi 18 juin, à partir de 20h30, maison communale Albert-Roguet (rocknrollswing.com).
→ **CRANVES-SALES**
→ **Fête de la musique**
Samedi 18 juin, place Torella dei Lombardi à 19h 30 avec festacranv'. Programmation : www•cranves-sales•fr
→ **SAINT-CERGUES**
→ **Fête de la musique**
Samedi 18 juin, stade de football dès 18h30. Porgramme : www•saint-cergues•fr
→ **Appel du 18-Juin**
Samedi 18 juin à 11h30 au monument aux morts. Verre de l'amitié à l'issue à la cantine.
→ **ÉTREMBIÈRES**
→ **Appel du 18-Juin**
Au monument aux morts, samedi 18 juin à 11h. Vin d'honneur à l'issue de la cérémonie.

LOCALE EXPRESS

VILLE-LA-GRAND

Pôle emploi : un forum formation dédié aux demandeurs vendredi
→ L'antenne du Pôle emploi de Ville-la-Grand (21, rue des Tournelles) organise demain un forum dédié aux demandeurs d'emploi. De 9 heures à midi, 13 structures (10 organismes de formation et trois groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification) échangeront avec les demandeurs. Des places de formation seront proposées dans les secteurs : agroalimentaire, action sociale, agriculture et espaces verts, bâtiment, industrie, sécurité, aide à la personne, métiers de bouche, transport, logistique. Des informations seront délivrées sur la validation des acquis et de l'expérience (VAE) et le compte professionnel de formation (CPF). Entrée libre.

GAILLARD

Anne Boëls en concert à Genève

→ à l'occasion du centenaire de la disparition de Granados, la jeune pianiste de Gaillard Anne Boëls rendra hommage à ce grand compositeur catalan, à sa musique pleine de danse et de lumière, lors de deux récitals de piano dans lesquels elle interprétera valse poétiques, danses espagnoles, goyescas et allegro de concert. Samedi 18 juin à 20 heures à l'Athénée 4 à Genève, dans le cadre de la Fête de la musique ; mercredi 6 juillet à 12h30 à l'église luthérienne de Genève, dans le cadre du Festival musique et vie.



18 & 19 JUIN 2016

SALON

Détente & Bien-être

ANNEMASSE (74)

Salle polyvalente
Complexe Martin Luther King - Rue du Docteur Baud
10H-19H - ENTRÉE 3€ (Gratuite pour les enfants)

TONI CERON - Samedi à 19H30
LA SPAGYTHÉRAPIE

TIRAGE AU SORT

avec ticket d'entrée

Dimanche à 18H

A gagner un week-end d'exception

(Hôtel, Spa et SPA pour 2 pers.)

Cadeaux prestigieux : Hôtel d'été, Châtaux, Manoir...

Thérapeutes Zen

Organisateur de salon : www.therapeutes-zen.com / contact@therapeutes-zen.com / 06 37 68 92 24

VILLE-LA-GRAND

Toques et Saveurs : une cuisine pleine de générosité avec les enfants

Le festival du goût Toques et Saveurs à commencer hier à Ville-la-Grand sous le Ville-ventus avec une journée était consacré aux juniors qui a débuté à 13h15.
Tous les quarts d'heure, un nouveau jeune chef entre dans la danse. Ils sont neuf concurrents de 8 à 13ans. Pendant une heure et demie, leur défi a été de préparer un plat salé avec comme viande un filet mignon de veau et l'accompagnement de leur choix, ainsi qu'un dessert à base de fraise. Avec eux, ils ont pu choisir le coach de leur choix : des mamans, une mamie et un grand-père ; Deux assiettes étaient à dresser : une pour les chefs,

une pour la présentation sur la table pour le plaisir des yeux de tous les spectateurs.
Côté jury, quatre chefs : pour le salé, Jean-Marie Chanove, du Refuge des Gourmets et Fernan Deuss Fandi, de L'Auberge Groulines ; pour le sucré, Morgane Feytie, sous-chef en pâtisserie au casino d'Evian et Benoît Deronzier, du restaurant Green Up.
Le chef Carlo Crucil, du restaurant Le Temps de Vivre, que l'on nomme le Grand Schtroumpf soutenait et aidait les petits chefs et leur coach (lire ci-dessous).
Demain, place aux pros qui cuisineront sous les yeux du public.

Sandrine JOLION

C'est un peu fébrile que les jeunes candidats apportent leur plat aux chefs. Ici le chef Jean-Marie Chanove, du restaurant Le Refuge des Gourmets et Fernan Deuss Fandi, chef de l'Auberge Groulines.

Au moment de proclamer les résultats les chefs ont salué la qualité des plats

Plusieurs gagnants juniors ont été récompensés. Le jury a décerné 5 prix ; Le prix du meilleur plat salé a été décerné à Maéna Gave, le prix du meilleur plat sucré à Liz Mary Lupton. Les prix du meilleur trio sont attribués à Eliot Bonnet (troisième place) le seul garçon de l'équipe, Ema Lesage (deuxième) la grande gagnante étant Louna Duret. Les chefs ont tous été d'accord pour dire que tous les jeunes chefs du jour, avaient rendu des plats de qualité avec beaucoup de réflexion quant à l'originalité. (lire également en page 2)

Maéna Gave la gagnante du plat salé, en train de préparer son filet mignon de veau au foin sous l'œil de Marie sa "coach". Photo Le DUS.J.

AMBILLY

Les aînés de l'agglo préparent leur show

Les aînés de l'agglo mutualisent leurs énergies pour offrir un grand spectacle lors de leur Semaine bleue.

Photo Le DL/M.T.

VÉTRAZ-MONTHOUX

Un concert très cœur à chœurs

Des chansons d'amour, drôles et pleines d'émotions. Un moment musical apprécié par l'église remplie de spectateurs.

Photo Le DUS.J.

Il n'y avait plus de place dans l'église de Vétra-Monthoux ce dimanche en fin de journée. L'école de musique de la commune avait organisé un moment musical extraordinaire avec le chœur d'hommes La Voix du Châ-

teau, Les Poly Sonnent de Pers-Jussy et le Chœur de la Colline.
Une soirée dédiée à l'amour qui commençait avec la prestation du chœur d'hommes. Quatorze chanteurs ont interprété plusieurs chants tra-

ditionnels avant de laisser place aux autres choristes.
Tout commence avec une saynète expliquant le coup de foudre... Une jeune comédienne écrit un poème sur l'amour. Et les chansons se succèdent : "Les Champs

Élysées" de Joe Dassin, "Savoir aimer" de Florent Pagny, "Every breath you take" du groupe Police, etc. Quelques jeunes musiciens ont accompagné les choristes au violon, au piano, à la flûte, à la batterie, etc.

Le final a réuni tous les choristes qui ont chanté à plusieurs voix "L'amour est un oiseau rebelle" de Bizet, avec l'interprétation exceptionnelle de Magali Vray dans le rôle de Carmen.

Sandrine JOLION

744396600

ANNEMASSE | AGGLOMÉRATION

INFOS PRATIQUES

VILLE-LA-GRAND

→ **Célébration**
Demain, à 18h, à la chapelle de Cornières.

→ **Fête de la musique**
Demain, dès 15h au centre-ville. Divers groupes : orchestre Anonyme, chorale de l'Accl, harmonie l'Espérance, Couleur Gospel, Friends in Line Dance, JAB, Dub silence, DJ Dragold. buvette, petite restauration. Au Savoy en cas d'intempéries.

→ **Thés dansants de Savoy Rétro**
Fermeture estivale. Reprise des activités dansantes le 29 septembre aux heures habituelles.

AMBILLY

→ **Permanence Pro BTP**
À clos Babuty tous les mercredis sans rendez-vous de 9h30 à 12h30 et sur rendez-vous de 14h à 17h30. Un conseiller accueille les salariés et les retraités du BTP. Tél. 04 72 42 16 16.

ÉTREMBIÈRES

→ **Appel du 18-Juin**
Cérémonie au monument aux morts, demain à 11h. Vin d'honneur à l'issue de la cérémonie.

VÉTRAZ-MONTHOUX

→ **Tournoi de football**
Du vendredi 17 au lundi 20 juin,

stade Gilbert-Duchêne, de 9h à 19h. Buvette et restauration sur place. Vente des places dans les différents commerces partenaires. Tél. 04 50 95 57 00 ; usvetraz•free•fr

→ **Gala de danse Rock'n Roll Swing**
Demain, à partir de 20h30, maison communale Albert-Roguet (rockrollswing•com).

→ **Handy Mobil**
L'association recherche des bénévoles pour accompagner des personnes à mobilité réduite dans leurs déplacements, également pour les courses. Se renseigner au 04 50 39 38 06, du lundi au vendredi de 9h à 16h30 ; répondur en cas d'absence, bureau fermé le mercredi matin.

SAINT-CERGUES

→ **Appel du 18-Juin**
Samedi 18 juin à 11h30 au monument aux morts. Verre de l'amitié à l'issue à la cantine.

→ **Bibliothèque**
Ouverture au public : mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 16h à 18h ; samedi de 10h à 12h.

LUCINGES

→ **Exposition**
Jusqu'au 3 juillet : aquarelles, peintures sur soie et calligraphies. Visible aux heures d'ouverture de la médiathèque.

VILLE-LA-GRAND

Toques et Saveurs : place aux pros



Le premier concurrent, après deux heures et demie de travail, va pouvoir présenter son dessert. Photo Le DL/S.J.



Le festival, c'est aussi un marché des saveurs avec des stands gourmands à déguster avec les yeux et la bouche. Photo Le DL/S.J.

Encore un bel après-midi gourmand hier, au Villeventus, lors du festival du goût, Toques et Saveurs. Après les juniors, les professionnels étaient en action. Le

défi est de taille : le repas salé doit comporter un plat à base de féra du lac Léman et, deux garnitures au choix, dont une à base de pomme de terre. Et pour le plat sucré, un dessert à

base de purée de fruits.

Les cuisiniers professionnels avaient deux heures et demie pour concocter les plats, avant dégustation par le jury et attribution des points.

Le festival du goût, c'est aussi un marché des saveurs avec des stands gourmands. Les produits peuvent être dégustés pour le plaisir des gourmands. Des ateliers culi-

naires ont lieu encore durant ces deux jours. L'entrée est libre. Aujourd'hui, les apprentis montreront leur talent.

Sandrine JOLION



Les membres du jury ont été accueillis hier matin à l'hôtel-restaurant Baud (le chef Christophe Morel derrière avec sa toque). À gauche, Catherine Deremble, présidente d'Annemasse Tourisme, à côté de la gagnante 2014 Audrey Bodenon. Au centre, Odile Mattei, marraine du festival du goût, entourée des Meilleurs ouvriers de France et du pâtissier annemassien Sébastien Lesage, coordinateur des concours. Photo DR



Un travail minutieux pour un plat d'exception à base de féra du lac Léman. Photo Le DL/S.J.

LOCALE EXPRESS

VILLE-LA-GRAND

Changement de programme aux Printanières

→ Coup d'arrêt aux Printanières : le concert de Sylvie Trio Jazz prévu ce soir est annulé pour cause de subventions insuffisantes de la mairie. Christian Biotteau, le président des Festivités Villamagnaines a donc décidé de remplacer le jazz par Pierre Guillin qui viendra mettre le feu sur la scène en reprenant les chansons de Johnny à partir de 19h30 sur le parking du Villeventus.

SAINT-CERGUES

Trois groupes pour fêter la musique



→ Sur le terrain annexe de foot, samedi, la musique sera en fête à partir de 19 heures. Au programme, une nouvelle édition qui promet d'être haute en couleurs. Trois orchestres tiendront tour à tour la scène : les collégiens du collège Paul-Langevin avec des reprises des grands standards français, La Greule et ses musiques festives et bigarrées et le groupe Motel et ses reprises qui électrisent le public (notre photo). Pour compléter cette fête, huit associations de Saint-Cergues et de Machilly proposeront petite restauration et boissons. Enfin, pour mettre un terme à la fête un feu d'artifice embrasera le ciel.

Ce samedi, chantier orchidées

→ Ce samedi 18 juin, la Campagne d'éducation respectueuse de la Flore et de la faune (la Cerff) propose un chantier de débroussaillage au pré aux orchidées sauvages au lieu-dit "La Chandouze". Cela fait déjà 7 ans que ce pré a été déboisé et chaque année il convient de l'entretenir. Se munir de gants et habits de terrain et si possible des outils nécessaires : débroussaillieuses, serpes etc. Le chantier est prévu de 9 à 13 heures. Un pique-nique sera offert aux participants. Pour s'inscrire : associationlacerff@gmail.com

CRANVES-SALES

La nouvelle place Torella dei Lombardi fêtée en musique



→ Fétacranv'donne rendez-vous demain pour venir découvrir la nouvelle place Torella dei Lombardi en musique. au programme, à partir de 19h30 : l'école MusiK Dance de Cranves-Sales et Lucinges et ses standards pop rock français et internationaux ; le groupe The Crazy Dogs avec un concert rock old (groove et compositions aux couleurs seventies) ; enfin, Kaceo, groupe lémanique qui a représenté la Suisse au dernier concours de l'Eurovision et qui est à l'affiche du prochain festival Rock'n Poche. En cas de pluie, repli à la Maison des sociétés.

Le handicap expliqué aux enfants

Voilà une matinée hors du commun pour les 50 enfants de CE1-CE2 de l'école du Centre de Ville-la-Grand. Ils avaient rendez-vous avec l'association Espace Handicap ce mardi 14 juin.

Par petits groupes ils ont approché les divers handicaps. Hadès, le labrador guide, a impressionné les enfants par sa gentillesse et son intelligence. Son maître, Patrice, malvoyant, leur a expliqué comment il se déplaçait avec son chien avant de passer à la partie pratique avec eux.

Dans une autre salle, Stéphanie et Michelle, bénévole de l'association et non-voyante ont initié les jeunes à la lecture et à l'écriture en braille. Michel est venu expliquer les difficultés de son déplacement en fauteuil roulant mais également tout ce qu'il réalisait au

sein de l'association, comme le bowling, la piscine. Ce qui a surpris quelques enfants.

Odile et Jany, malentendants, aidés de Céline, ont fait découvrir la langue des signes. Atelier très apprécié des enfants, qui, pour une première approche ont bien compris la difficulté de parler avec cette langue particulière.

Dans la salle réservée aux "sens", Antoine a organisé quelques jeux afin de faire comprendre aux enfants qu'il n'est pas simple d'écrire les yeux bandés ou de reconnaître des sons.

S.J.

L'Espace Handicap donne rendez-vous le 21 juin, journée de la Fête de la musique, pour un concert à la Crêperie La Véranda à 15h30. Infos : www.espacehandicap.org



Hadès, le labrador, accompagné de son maître Patrice, a été très apprécié par les jeunes. Les yeux bandés, ils se sont laissés guider.

Photo Le DL/S.J.

Le volley-ball monte au filet



Une équipe dynamique pour le volley. Photo Le DL/G.T.

Mardi, au gymnase, le volley-ball club d'Ambilly (VBC), avant l'entraînement hebdomadaire, s'est réuni en assemblée générale pour le bilan d'une année qui a connu un renouveau pour le club. On retiendra en particulier la participation à la Coupe genevoise avec de bons résultats pour ne s'incliner qu'en quart de finale. « Mais, faute d'effectifs, on n'a pu engager qu'une équipe ».

Depuis, de nouveaux joueurs sont venus, on en attend d'autres, anciens et nouveaux, ayant une expérience de ce sport pour reconstituer des équipes "détente" et "compétition", pour le championnat "relax".

La reprise se fera le premier mardi de septembre, au gymnase et ensuite chaque mardi à 19h45.

Gilbert TARONI

VBC : tél. 06 99 37 60 80.

VOTRE RÉGION

VILLE-LA-GRAND/ANNEMASSE | Festival du goût "Toques et Saveurs"

Les apprentis tiennent la corde au concours

Le festival du goût organisé par Annemasse Tourisme, Annemasse Agglo et *Le Dauphiné Libéré* se termine aujourd'hui avec le concours réservé aux amateurs, catégorie pour laquelle il y a le plus de candidats en lice. Ils ont de 19 à 70 ans, exercent toutes sortes de métiers et ont en commun la passion de l'art culinaire. Une bonne ambiance les attend, avec le jury de qualité composé de Meilleurs ouvriers de France, et la marraine Odile Mattei (animatrice de "Goûte-voir" sur France 3).

Les visiteurs trouveront également un "village gourmand" avec des producteurs locaux soucieux de qualité, et un espace consacré aux livres et accessoires de cuisine.

Les écoles peuvent être fières

Hier, l'épreuve "espoirs", réservée aux apprentis des écoles, a fait honneur aux établissements de Haute-Savoie. Le Centre de formation des apprentis de Groisy, le lycée hôtelier Savoie-Léman de Thonon, le lycée profes-



Florent Plansson, 17 ans, en 2^e année de CAP au lycée professionnel Le Salève à Annemasse. Photo Le DL/C.P.

sionnel Le Salève d'Annemasse ont présenté des élèves à l'épreuve. Il y avait aussi une candidate d'un lycée jurassien (Hyacinthe Friant à Poligny).

Ces jeunes avaient deux heures trente pour confectionner un plat et un dessert, avec une pièce de bœuf pour l'un et des framboises pour

l'autre.

Concentrés sur leur poste de travail, les jeunes n'ont pas montré leur trac. Ordonnés et appliqués, ils ont fait l'admiration du jury. « Ils portent tous leur toque, leurs plans de travail sont propres, ils se présentent mieux que les professionnels » a constaté Odile Mattei. Encore dans

le cadre scolaire, ils sont sou-

cieux de respecter les règles. La cuisine est un art qui requiert une extrême rigueur. Les résultats seront proclamés ce soir.

Catherine PONCET

De 9 h à 19 h, chapiteau Villeventus, Ville-la-Grand (parking gratuit).



Au moment de l'inauguration avec les élus d'Annemasse Agglo et les MOF, membres du jury. Photo DR

HAUTE-SAVOIE | Une opération visant à découvrir les abbayes et prieurés

Ce dimanche, l'abbaye de Talloires est une étape de Monuments chemin faisant

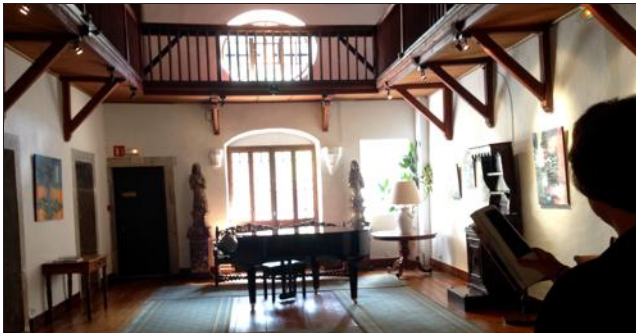
«Après 1 000 ans, nous pouvons dire que cet endroit est chargé d'histoire. Nous voulons que chacun de nos visiteurs y apporte la sienne » raconte Dunja Kirchner, la PDG de l'abbaye de Talloires, aujourd'hui un hôtel-restaurant quatre étoiles.

En effet, ce prieuré est cité pour la première fois en 1018 d'après les documents retrouvés. En son sein, vivaient des moines bénédictins jusqu'en 1808. La révolution française les a chassés de l'abbaye qui est, par la suite, devenue un hôtel-restaurant moderne en 1859. « Nous avons retrouvé les documents concernant les taxes que percevaient les moines de l'abbaye avant la révolution française. L'ordre en place à Talloires était plus commercial que religieux » explique-t-elle. « Les paysans ont brûlé des parties historiques du bâtiment, comme les chapelles, pendant la ré-

volution française... » Toutefois, certaines pièces sont restées intactes, faisant « un pont entre le côté historique et le côté contemporain. »

Entre modernité et tradition

Car, l'essence de cet édifice, c'est le savant mélange de luxe moderne, ainsi que d'architecture moyenâgeuse, laissée telle quelle. La cave en est le parfait exemple. Plus âgée que l'ensemble des murs de l'abbaye, elle a été aménagée de meubles en bois récents pour conserver du vin. Des cours de dégustation de vins sont animés par un expert sommelier. C'est une des animations que propose l'abbaye à ses clients. L'art est également très présent dans ce domaine. La grande galerie accueille régulièrement de nombreuses expositions de peinture (en ce moment des tableaux abs-



La galerie de l'abbaye de Talloires, lieu d'exposition et de concert. Photo Le DL/S.B.

traits y sont exposés, avant d'être remplacé par des œuvres romantiques, d'après la gestionnaire des lieux), mais aussi des concerts. « Nous avons la chance d'avoir une acoustique qui plaît beaucoup aux musiciens » se réjouit-elle. Désormais, ce lieu saint, chargé d'histoire, devenu un hôtel-restaurant, est à l'affiche de Monuments chemin fai-

sant, une très bonne occasion de le découvrir.

Samy BENATTIA

Sept circuits sur réservation

La participation à l'opération Monuments chemin faisant du conseil départemental peut se faire par l'un des sept circuits en autocar. Dans ce cas, il faut réserver une place via le site web www.hautesavoie.fr, ou via l'application HautesavoieExperience. Vous pouvez aussi vous déplacer avec votre véhicule personnel. Les lieux de visites sont accessibles aux horaires indiqués sur le site web (ci-dessus). L'abbaye de Saint-Maurice-d'Agaune (Suisse) est la seule qui demande une réservation pour s'y rendre en autocar, ou en voiture.

S.B.

Quatorze abbayes et prieurés au programme

L'opération Monuments chemin faisant mise en place par le conseil départemental regroupe quatorze abbayes et prieurés, que les Haut-Savoyards et les touristes peuvent découvrir dans le cadre de sept circuits.

Deux sont au départ d'Annecy, (un en Genevois et un en Faucigny), l'abbaye d'Entremont, les chartreuses du Reposoir et de Notre-Dame-

de-Pomier ainsi que la commanderie de Moussy sont à l'affiche.

Un partira d'Évian-les-Bains, où le prieuré de Meillerie et l'abbaye de Saint-Maurice d'Agaune (Suisse) seront visités.

Il y aura celui qui partira de Cluses avec la visite des abbayes d'Abondance et d'Aulps.

Un autre au départ de

S.B.

KORANDO

Découvrez de nouvelles sensations



À PARTIR DE 22 490 €⁽¹⁾



GPS TomTom[®] tactile écran 7"



Caméra et radar de recul



Consommations mixtes* : 5,3 L/100km
Emissions CO₂ mixtes* : 139 g/km



Kit mains-libres Bluetooth[®] et streaming audio



Détecteur de pluie et de luminosité



Puissance : 178 ch à 4 000 tr/mn
Couple : 400 Nm de 1 400 à 2 800 tr/mn



Garantie et assistance 7 ans / 100 000 km



Démarreur et ouverture sans clés



Poids tractable maxi : 2 000 Kg

(1) Prix TTC clés en main conseillé au 15/01/2016 d'un KORANDO 2.2 L e-XDi Pack Sport 2WD hors option, déduction faite d'une remise totale exceptionnelle de 3 000 € TTC (2 000 € TTC de remise commerciale + 1 000 € TTC sous conditions de reprise d'un véhicule de plus de 5 ans, conditions détaillées de remise - reprise disponibles chez les Distributeurs Ssangyong participants). Offre non cumulable, réservée aux particuliers, valable jusqu'au 30/06/2016 dans le Réseau Ssangyong en France Métropolitaine & Corse. Modèle photographié : KORANDO 2.2 L e-XDi Pack Sport 2WD avec option peinture métallisée (500 € TTC) au prix remis de 22 990 € TTC clés en main conseillé du 15/01/2016. Ssangyong France SAS au capital de 1 000 000 € - RCS Pontoise B 453796 955. *Consommations et émissions mixtes normalisées du KORANDO 2.2 L e-XDi 2WD : 5,3 L/100 km et 139 g/km CO₂.



Retrouvez-nous sur facebook

www.ssangyong.fr
Constructeur depuis 1954



SSANGYONG
Soyez vous-même !

ALESSANDRIA
AUTOMOBILES
www.alessandria-automobiles.fr

LA RAVOIRE 04 79 72 92 92 / ALBERTVILLE 04 79 32 37 07
MEYTHET 04 50 51 04 15

744579502



NOUVEL OUTLANDER INTENSE NAVI

À 29 900 €⁽¹⁾ SANS CONDITION



MITSUBISHI OUTLANDER INTENSE NAVI

- Diesel
- 4x4
- 7 places
- Caméra de recul

- Système d'ouverture et de démarrage sans clé
- Système de navigation
- Garantie 5 ans



(1) Prix du Nouvel Outlander 2.2 Di-D 150 ch 4x4 BM Intense Navi, déduction faite d'une remise de 6 550 €. **Modèle présenté** : Nouvel Outlander 2.2 Di-D 150 ch 4x4 BM Intense Navi avec peinture métallisée en supplément (610 €) à **30 510 €**, déduction faite d'une remise de 6 550 €. Tarifs Mitsubishi Motors maximum autorisés en vigueur en France métropolitaine au 01/01/2016. Offre réservée aux particuliers valable jusqu'au 30/06/2016 et non cumulable avec d'autres offres en cours chez les distributeurs participants. Garantie et assistance : limitées à 5 ans/100 000 km, au 1^{er} des 2 termes échu, selon conditions générales de vente. (1) Contrat d'entretien disponible. Voir conditions avec votre concessionnaire. M/MOTORS AUTOMOBILES FRANCE SAS au capital de 10 000 000 € - RCS Pontoise n° 428 635 056 - 1, avenue du Piel - 95067 Cergy Pontoise Cedex. Consommations mixtes gamme Outlander (L/100 km) : de 4,8 à 6,7. Émissions CO₂ (g/km) : de 126 à 155.

Retrouvez-nous sur facebook www.mitsubishi-motors.fr



TECHNOLOGIE GRAND ESPACE

ANNECY Grand Epagny Est - EPAGNY
04 50 57 34 43
ANNEMASSE 99 route de Taninges - VETRAZ-MONTHOUX
04 50 87 11 00
SALLANCHES 1358, avenue Lasquin
04 50 58 43 30

MONT-BLANC
Automobiles
www.montblancautomobiles.com



733921600

ANNEMASSE | AGGLOMÉRATION

AU CINÉMA

AUJOURD'HUI

→ **Le Salève à Annemasse**
"Retour chez ma mère" à 14h30, 19h et 21h30. "Alice de l'autre côté du miroir" à 19h. "Warcraft : le commencement" à 21h30. "Angry Birds" à 14h30.

→ **Ciné Actuel - MJC Centre à Annemasse**
"Jodorowsky's Dune" à 18h30. "Ma loute" à 21h.

→ **Gaumont à Archamps**
"Dans les forêts de Sibérie" à 13h, 15h15, 17h30, 19h45 et 22h. "L'idéal" à 13h15 (VFST), 15h30, 17h45, 20h et 22h15. "Ma meilleure amie" à 13h30, 16h, 18h30 et 21h. "Un traître idéal" à 13h45, 16h15, 18h45 et 21h15. "Alice de l'autre côté du miroir" à

13h15 (3D), 15h45, 18h15 (3D) et 20h45 (3D). "Angry Birds" à 12h45 et 15h (3D). "Le livre de la jungle" à 12h30, 14h45 et 17h. "Bienvenue à Marly-Gomont" à 12h45, 15h, 17h15, 19h30 et 21h45. "La nouvelle vie de Paul Snejder" à 19h30 et 22h. "Money monster" à 19h15 et 21h30. "Retour chez ma mère" à 12h15, 16h15, 18h15, 20h15 et 22h15. "Vicky" à 13h30, 15h30 et 17h30. "Warcraft : le commencement" à 12h30, 15h15 et 20h45. "X-Men : apocalypse" à 17h15 et 20h30 (3D).

→ **Le Rouge & Noir à Saint-Julien-en-Genevois**
"Diamant noir" à 15h30. "Ultimo tango" à 18h (VOST). "Retour chez ma mère" à 20h30.

ÉCHO DU COMMERCE

AMBILLY

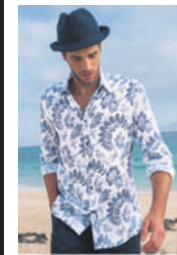
Nouveau look pour l'Ibis Styles



→ L'Ibis Styles rénové a été inauguré jeudi soir en présence des deux co-présidents du groupe Longitude Hôtels, propriétaires de l'hôtel de la rue de Genève et de dix autres établissements trois et quatre étoiles en France, dont le Best Western Archamps. L'occasion pour les acteurs économiques du territoire de découvrir la nouvelle salle de séminaires "Léman", de 100 places. « Nous visons une clientèle plus "corporate" avec ce positionnement "business style", tout en conservant nos touristes habitués, nombreux à venir découvrir notre belle région du Genevois français », précisait le directeur de l'établissement Jean-Marie Laurent dans son mot de bienvenue aux personnalités, dont la députée Virginie Duby-Muller.

NOUVEAU SUR ANNECY NARACAMICIE

NaraCamicie continue son expansion en France avec l'ouverture d'une nouvelle boutique à Annecy



NaraCamicie s'impose davantage.
Avec un total de 421 boutiques à travers le monde, dont 8 en France (Paris, Lyon, Montpellier et Rennes), elle ouvre un nouveau point de vente à Annecy, en franchise.

La marque italienne confectionne depuis plus de 30 ans des chemises et des chemisiers à partir de matières nobles telles que le stretch, le coton ou la soie.

Elle a su imposer son fameux col « Nara » pour femmes et hommes, relevé, chic et unique dans le monde du prêt-à-porter.

L'espace de 50 m² accueille l'ensemble des collections NaraCamicie, des chemises aux accessoires en passant par les boutons de manchettes, ceintures et cravates, reflétant ainsi l'univers sophistiqué de la marque.

28, rue Royale - Annecy - Tél. 04 50 51 11 91

VILLE-LA-GRAND PRÉSENTE

VILLE-LA-GRAND TATTOO FESTIVAL

10-11 SEPTEMBRE 2016

8 FORMATIONS / 400 MUSICIENS

RENSEIGNEMENTS - RESERVATIONS
04 50 84 24 24 ou WWW.VLG.FR

ville-la-grand tout simplement

VILLE-LA-GRAND

Toques et saveurs : le sérieux des apprentis



Jacques Henrio et Eric Robert goûtent l'éventail de bœuf confectionné par Ayoub Koraych, élève au LP Le Salève à Annemasse.



Adrien Bernardo, élève au centre de formation des apprentis de Groisy, en pleine préparation de sa pièce de bœuf. Les jeunes bénéficiaient d'installations professionnelles.

Ils ont fait honneur à leurs écoles, hier, les jeunes apprentis du concours "chef d'un jour" organisé dans le cadre du festival Toques et Saveurs, qui se poursuit aujourd'hui au Villeventus (lire aussi page 7). Les mem-

bres du jury, tout le long des épreuves, n'ont cessé de remarquer leur sérieux, leur hygiène, la bonne tenue de leur plan de travail. La fierté pour les pros et les familles qui sont venus encourager ces jeunes de la catégorie

"espoirs", qui apprennent leur futur métier en alternance. Yann Beck, Adrien Bernardo, Eugénie Favrat, Ayoub Koraych, Bastien Clercq, Céline Macchi, Pauline Michelin, Alexandre Mission, Mathilde Monteils, et

Killian Petit-Grazini, Pauline Michelin et Florent Plansson avaient deux heures trente pour confectionner un plat composé d'une pièce de bœuf et un dessert à base de framboises. Le jury, composé essentiel-

lement de Meilleurs ouvriers de France, a suivi avec bienveillance l'évolution de ces jeunes au sérieux admirable. De l'autre côté de la salle se poursuivait le marché des producteurs et les ateliers.

Texte et photos C.P.



Mathilde Monteils, élève au centre de formation des apprentis de Groisy, en formation à la pâtisserie Lesage à Annemasse, en train de broyer un assortiment de fruits secs.



Au "village des gourmandises", Karine Soffray (Saint-Jeoire) présente ses thés qu'elle aromatise à sa guise.



Sabine Bourdinière (Viuz-en-Sallaz) présente les produits de Provence qu'elle vend sur son site "Typic Provence".

Ils se sont familiarisés avec la langue de Dante

Le temps des vacances pointe son nez même si la météo ne l'annonce pas. À l'association chrétienne des travailleurs italiens, les cours d'italien ont pris fin mercredi. Depuis cet automne, 25 élèves répartis en cinq cours, des débutants aux confirmés, se sont familiarisés avec la langue de Dante. Tous ou presque sont prêts à repartir pour une nouvelle année.

Les responsables de l'association ont déjà élaboré le calendrier de l'automne. Début septembre, ce sera la reprise en douceur avec le traditionnel concours de pétanque à Cranves-Sales. Et le 22 septembre, l'Acli fêtera les 70 ans de la République italienne avec un concert d'accordéon à l'auditorium du Perrier.



Pour fêter la fin des cours, L'Acli a offert mercredi aux élèves l'apéritif et les fameuses pâtes à l'italienne. Photo Le DL/J.N.

Forum formation au Pôle emploi : une première édition encourageante

Hier matin, dans les locaux de Pôle emploi, les demandeurs sont venus en nombre rencontrer les représentants des onze organismes présents pour cette première édition du forum dédié à la formation.

« Cette première se révèle satisfaisante et encourageante. Nous avons reçu une centaine de personnes bien ciblées venues avec des projets précis. Les entretiens avec les organismes ont été productifs, une vingtaine de demandeurs ont pu monter le dossier de financement de leur formation avec nos conseillers », a analysé Emmanuelle Dufourd, responsable d'équipe et porteuse du forum formation. « Nous avons aussi eu beaucoup de rendez-vous assurés par la psychologue du travail du Pôle emploi de Seynod, venue répondre aux questionne-



Emmanuelle Dufourd, responsable d'équipe et Carlos Sanchez, directeur de l'antenne Pôle emploi de Ville-la-Grand. Photo Le DL/J.B.G.

ments relatifs à l'orientation professionnelle, la validation des acquis par l'expérience (VAE) et le compte professionnel de formation (CPF). »

De nombreux domaines d'activité étaient représentés : industrie, transport, agricultu-

re, agroalimentaire, bâtiment, commerce. Une large palette de secteurs conforme à la variété des profils des demandeurs (6000 pour l'antenne de Ville-la-Grand).

« J'ai rencontré une dizaine de personnes avec des profils intéressants et des projets clairs. Le schéma du forum est constructif », a témoigné Fabien Mathon, responsable emploi-formation pour la société Aftral (transport, logistique, BTP), présent hier.

« Ce forum s'inscrit dans le cadre du plan gouvernemental de formation. Un chiffre national donne le cadre : 57 % des demandeurs ayant suivi une formation de réorientation retrouvent un emploi durable », a commenté le directeur du Pôle emploi de Ville-la-Grand Carlos Sanchez.

V.B.-G.

18 & 19 JUIN 2016

SALON

Détente & Bien-être

ANNEMASSE (74)

Salle polyvalente
Complexe Martin Luther King - Rue du Docteur Baud
10H-19H - ENTRÉE 3€ (Gratuite pour les enfants)

TONI CERON - Samedi à 19H30
LA SPAGYTHÉRAPIE

TIRAGE AU SORT avec ticket d'entrée
Dimanche à 18H
A gagner un week-end d'exception
(Bijoux, Spa et SPA) pour 2 pers.
Cadre prestigieux : hôtel étoilé, château, Manoir...

Organisateur de salon : www.therapeutes-zen.com / contact@therapeutes-zen.com / 06 37 68 82 24

VOTRE RÉGION

ANNEMASSE/VILLE-LA-GRAND | Les candidats ont reçu leur prix lors d'un dîner gourmand avec tous les partenaires

Une belle soirée de gala pour clôturer le festival Toques et Saveurs

Une soirée de Gala a clôturé samedi cette édition 2016 du festival du goût Toques et Saveurs organisé par Annemasse Tourisme, Annemasse Agglo et *Le Dauphiné Libéré*. Les moments forts de l'événement qui s'est déroulé de mercredi à samedi ont été les concours d'art culinaire avec quatre catégories bien distinctes (juniors, apprentis, professionnels et amateurs). Des défis tous les jours avec de belles assiettes à déguster avec les yeux pour les spectateurs. Les MOF (Meilleurs ouvriers de France) membres du jury n'ont pas hésité à partager leurs expériences avec les concurrents. La soirée de gala s'est déroulée sous le Villeventus où 180 convives ont été reçus. La remise des prix a été effectuée lors d'un dîner composé de plats réalisés par plusieurs chefs de la région d'Annemasse. Le président de l'agglo, Christian Dupessey, a promis son engagement pour la prochaine édition, dans deux ans.

Sandrine JOLION



Une victoire pleine d'émotions et de surprises pour Vanessa Contini dans la catégorie amateurs, entourée notamment de Catherine Deremble, présidente d'Annemasse Tourisme, Virginie Duby-Muller, députée, Johann Favre, MOF primeur 2015 et Christian Dupessey, président d'Annemasse Agglo. Photo Le DLS/J.



Les juniors ont été félicités et récompensés en premier ! Louna Duret a reçu son trophée de chef d'un jour. Mais il y avait également Ema Lesage, deuxième, Eliot Bonnet, troisième, Maëna Gave, meilleur plat salé et Liz Mary Lupton, meilleur plat sucré. Photo Le DLS/J.



Les élus, accompagnés de la fine fleur locale de la gastronomie. Photo Le DLS/J.



Les cuisiniers professionnels entourés des MOF (Meilleurs ouvriers de France), jurés de l'épreuve. Le gagnant se nomme Cyrille Azevedo. En haut à gauche Sébastien Lesage coordinateur des concours Photo Le DLS/J.



Rénald Duvernay a présenté, tout le long de la soirée, les vins qui accompagnaient les plats. Photo Le DLS/J.



Dans la partie cuisine, le coup de feu était permanent pour servir dans de bonnes conditions les plats aux invités. Photo Le DLS/J.



Le dressage, un travail de grande précision. Photo Le DLS/J.



Les apprentis ont été félicités, beaucoup de commentaires positifs quant à leur travail lors de ce concours. Yann Beck, du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains, remporte la première place. Photo Le DLS/J.



L'équipe quasi au complet d'Annemasse Tourisme qui a organisé avec grande réussite ce festival du goût. Photo Le DLS/J.



Tous les partenaires de l'événement se sont réunis pour une photo de groupe afin de clôturer de belle manière ce festival Toques et Saveurs. Photo Le DLS/J.



Le Groupement Transfrontalier Européen, partenaire du Dauphiné Libéré, lors de la soirée de Gala. Photo Le DLS/J.



Le chef étoilé Jean-Marie Chanove est venu expliquer son plat aux convives. Photo Le DLS/J.



Vincent Schwam, directeur de concession Groupe Maurin Nissan Annemasse, accompagné de sa famille. Photo Le DLS/J.