



Cet été évitons d'être sages, **soyons plutôt Lesage !**

Installées sur la place Jean-Jacques Rousseau depuis peu, Monja et Sébastien Lesage, ainsi que leur équipe, vous attendent bras ouverts pour une délicieuse pâtisserie ou pour un déjeuner à l'ombre du grand chêne, sur cette terrasse au calme et au cœur d'Annemasse. L'endroit sera inauguré officiellement en septembre avec tous les acteurs de ce succès, les élus, les artisans sans qui rien ne serait possible, les amis et la fidèle clientèle. 28 places assises : venez, il y a de la place pour tous !

Un labo, une boutique, un esprit

Bien que le laboratoire de préparation reste rue Fernand David, la boutique Lesage a confortablement pris ses nouveaux quartiers. Retrouvez les saveurs exotiques, les recettes incontournables et les produits qui font la réputation de cette excellente pâtisserie. Catherine Maréchal, cheffe connue et reconnue dans la profession, saura vous séduire avec son plat zen, le buddha bol. Un mélange de douceur, de bien-être et de bonne conscience, en un seul plat. Exactement ce qu'il faut pour se faire plaisir en s'accordant

ensuite un délicieux dessert made in Lesage : le trois chocolats, fleur de sel, macaronade framboise avec sa crème pâtissière, et ses framboises fraîches. Aucune excuse pour ne pas y céder. "J'aime proposer des produits issus des producteurs locaux dans la majeure partie des cas. Tous nos plats et desserts sont faits maison et notre carte change deux fois dans l'année. Quant à la suggestion du jour, elle saura vous surprendre j'en suis sûre" conclut dans un sourire Catherine.

Juillet août, la terrasse fait son show

Quel bonheur de prendre un cocktail en terrasse au son de la musique à proximité ! Cet été, venez savourer la Fête de la musique et tous les concerts du samedi soir autour d'une table en famille ou entre amis. La convivialité se consomme sans modération grâce aux planches apéritives servies pour l'occasion. Été et tes folies quand tu nous tiens !



le dauphiné libéré

SPÉCIAL

Les Trophées du Genevois français

SUPPLÉMENT GRATUIT DU JEUDI 16 MAI 2019

RÉALISÉ EN PARTENARIAT

Une soirée dédiée à ces habitants qui font bouger Annemasse



Sur 37 nommés, dix vainqueurs ont reçu un trophée dans des domaines aussi variés que l'économie, le sport, la culture, la solidarité, le bénévolat, etc. Photo Laurent COUSIN



À la table
des *chefs*



Annemasse **Agglo**
Annemasse - Les Voirons Agglomération



Ces Annemassiens engagés

“ Ils s’engagent pour le territoire annemassien”, tel est le titre des premiers Trophées du Genevois français, une cérémonie destinée à mettre en avant les acteurs de la vie locale. Le Dauphiné Libéré/Groupe Dauphiné Média et la Ville d’Annemasse, avec plusieurs entreprises et structures partenaires, ont décerné vendredi 26 avril une série de trophées pour récompenser les initiatives des Annemassiens, qu’ils soient professionnels ou bénévoles associatifs.

Deux cents invités à la soirée

Il s’agit de mettre en lumière ceux qui s’engagent pour ce territoire très actif que constitue la “capitale” du Genevois français. L’idée de ces Trophées du Genevois français “Ils s’engagent pour le territoire annemassien”, est de valoriser des initiatives, individuelles ou collectives, dans différents domaines, au cœur d’un territoire en perpétuel mouvement. Neuf catégories ont été retenues, auxquelles s’est ajouté en final le coup de cœur de la Ville et du jury.

En mettant un coup de projecteur sur 37 nommés dont dix vainqueurs, ces Trophées permettent une meilleure connaissance de ce qui se fait ici dans



Jérôme Ryckmans a séduit dans la catégorie “commerce,” grâce à son coffee shop Le Maâ. Photos Laurent COUSIN

des domaines aussi variés que l’économie, le sport, la culture, la solidarité, le bénévolat, etc. Le jury était présidé par le maire d’Annemasse, Christian Dupessey, avec Agnès Cu-

ny, maire-adjointe, Maxime Gaconnet, conseiller municipal de la minorité, et une représentante de la rédaction du Dauphiné Libéré.

Cette soirée a permis également à

tous ces acteurs de la vie locale de partager un moment d’échanges, une manière de « décroïsonner » les activités et de mieux se connaître. Ce coup de projecteur montre que beau-

LES INVITÉS ET LES PETITES MAINS



Une partie de l’équipe commerciale et la rédaction du Dauphiné Libéré ainsi que la Ville d’Annemasse, avec d’autres partenaires, ont décerné des trophées pour récompenser les initiatives des Annemassiens. Photos Laurent COUSIN

Pascal Delcoître et son collectif “À la table des chefs” ont participé au succès de cette soirée.



Cette soirée a permis à tous les acteurs de la vie locale de partager un moment d’échanges. Ici, Dominique Serasset, président de l’Entraide internationale des Scouts de Cluses, et Laurent Catelain, directeur.



Les invités, parmi lesquels les députés Martial Saddier (à gauche) et Virginie Duby-Muller, ont assisté à la révélation du palmarès dans la grande salle du complexe Martin-Luther-King.

à l'honneur



Émilie Della Guardia a été récompensée pour son club développement durable au collège Michel-Servet.



Edmond Déturche et Kheira Fil ont été félicités respectivement par Jean-Noël Vaudaux (Entreprise Vaudaux) et Christian Dupessey.

coup d'énergie se déploie pour faire aboutir de beaux projets.

Dans la grande salle du complexe Martin-Luther-King spécialement décorée et équipée d'une scène, les invités (deux cents personnes ont répondu présent) ont assisté à la révélation du palmarès. Les moments protocolaires ont été suivis de la partie

conviviale, avec un buffet réalisé par les cuisiniers du réseau "À la table des chefs", particulièrement apprécié. L'ambiance musicale était assurée par le groupe Bassa. La soirée avait commencé par les mots de bienvenue de Christian Dupessey, maire d'Annemasse et président d'Annemasse aggro, puis Damien Gerelli,

directeur du Groupe Dauphiné Média pour la Haute-Savoie. Christian Dupessey a souligné qu'il n'avait « pas été facile de présider le jury. On aurait bien attribué le trophée à tous les nommés ! » L'organisation de ces trophées a été très bien accueillie par tous les participants, nombreux ayant salué « une belle initiative ».

QUI ONT ANIMÉ LA SOIRÉE



Élise Bonet, footballeuse professionnelle au club de Rodez (D1), a reçu le trophée du sport. Ici, avec sa maman. Photos Laurent COUSIN

Outre les remises de trophées, cette soirée était aussi un moyen de mieux se connaître et de « décroisser » les activités.



ILS ÉTAIENT NOMMÉS...

► Trophée du commerce

Pâtisserie Lesage ; Sidonie (Katy Chefnay-Carrier) décoration ; Le Maâ (Jérôme Ryckmans), café-restaurant ; Geek World (David Jaunet).

► Trophée de l'urbanisme et de l'aménagement

Franck Brière, résidence Lamartine au Livron ; Cabinet Ameller, Dubois & associés, école Camille-Claudel ; Edmond Déturche, architecte de la réhabilitation du Grand Môle ; Chassagne & Delétraz architecture pour la construction d'un immeuble de bureaux avenue Emile-Zo.

► Trophée de la culture

Béatrice Croquet, fondatrice du Théâtre du Torrent, metteuse en scène ; Jerson Diasonama, Quentin Pellier, Tumtitu Baseme, auteurs du court-métrage "Les mille oiseaux" ; Michel Delajoud, médiateur culturel à la Villa du Parc et la MJC, concepteur de l'A-Musée.

► Trophée du bénévolat

Françoise Surette, s'occupe entre autres de l'Université populaire ; Docteur Patrick Kressmann, président du réseau gérontologique Regaars ; Thérèse Laperrouzaz s'occupe d'Habitat et humanisme ; Alfred Le Renard, vice-président de Château Rouge, s'occupe de la MJC, créateur de la Fox Compagnie, .

► Trophée du sport

Omar Djerbi, entraîneur de l'équipe féminine de basket ; Dylan Cretin, rugbyman capitaine du LOU ; Élise Bonet, footballeuse professionnelle au club de Rodez (D1).

► Trophée de l'entreprise la plus innovante

Philippe Lemaître pour l'interface FlyMenu ; Cortex Virtual, Fabien Robineau pour son escape game à réalité virtuelle ; Activ'up, Marc Thouvenin pour le walking desk, bureau réglable en hauteur équipé d'un tapis de marche ; Orlac Solutions, Christophe Mayca pour un boîtier portant les données de géolocalisation pour des malades.

► Trophée de l'environnement et du développement durable

Emmanuel Soussia pour l'Odarnap réseau des Amap annemassiennes ; Emmanuelle Della Guardia, professeure au collège Michel-Servet et son club développement durable ; Nicolas Salmon, président de l'association Compost et compagnie74 ; Christine Ferme pour l'association En vélo en ville.

► Trophée de la solidarité

Pierre Kakpo, président fondateur de ATB (co-développement) ; Kheira Fil pour l'association Ancrages ; Association Tagayt qui lutte contre la pauvreté des femmes dans le Sahel nigérien, représentée par Marguerite Camaret ; Laurent Carrier, président, et Moda Mbaye, directeur, de l'association Yelen qui forme les intervenants sociaux appelés à traiter les dossiers des migrants.

► Trophée de l'action citoyenne

Françoise Surette pour ses actions, entre autres, à l'Université populaire ; Kheira Fil, association Ancrages (citée plus haut) ; Noémie Bullat, gérante du café-restaurant Le Daxaty, lieu de débats ; Laurent Favario, formateur des jeunes sapeurs-pompiers depuis 25 ans.

■ Coup de cœur

"Les 3 D", trio de bénévoles constitué de Didier Pluvinet, Didier Bouvet, Daniel Galasse ; Jerson Diasonama, Quentin Pellier, Tumtitu Baseme, auteurs du court-métrage "Les mille oiseaux" ; Béatrice Croquet, fondatrice du Théâtre du Torrent, metteuse en scène.

CULTURE

Le collectif l'Éveil, auteur du film "Les mille oiseaux"



Jerson Disonama, Tumtutu Baseme et Quentin Pellier ont reçu leur trophée des mains de Pierre Rampa, président de Rampa TP (ci-dessous, 2^e à droite), qui a ainsi fait le lien entre l'entreprise et la culture. Les auteurs du court-métrage "Les mille oiseaux", déjà primé par France 3, ont fait une version plus longue de ce film tourné dans le quartier du Perrier. Ils ont un autre projet en préparation.

Photos Laurent COUSIN

SOLIDARITÉ

Kheira Fil se mobilise pour les réfugiés



Grâce à son association Ancrages qui mène des actions pour les réfugiés (collecte de vêtements dans les écoles, accueil de réfugiés...), Kheira Fil a reçu un trophée remis par Pascal Delcoître pour le collectif "A la table des chefs".



URBANISME ET AMÉNAGEMENT

Edmond Déturche, l'architecte qui a réhabilité l'immeuble Le Grand Môle

Edmond Déturche s'est vu remettre son trophée par Jean-Noël Vaudaux, Entreprise Vaudaux (tout à droite). L'architecte lauréat a su mener une rénovation exemplaire de l'un des plus anciens immeubles d'Annemasse. « Il existe du patrimoine à Annemasse, une ville née avec l'arrivée du train et qui devient belle. » Les cabinets Chassagne & Delétraz et Ameller Dubois (à gauche) figuraient parmi les nommés, le second pour l'école Camille-Claudel.



uréats

ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Émilie Della Guardia
et son club du collège Servet



Professeure de SVT au collège Michel-Servet, Émilie Della Guardia a créé un club développement durable et mène de nombreuses actions. Fernand Pautasso, directeur d'EMB (Mercedes), a remis ce prix.
Photos Laurent COUSIN

SPORT

Élise Bonet, footballeuse professionnelle en D1



Élise Bonet a terminé sa saison au club de Rodez à la suite d'une blessure au genou. « Je vais bien, je vais reprendre l'entraînement », a déclaré la jeune femme. Elle a reçu le trophée des mains de Pierre Cardona et Philippe Grandchamp (Biofrais).



COMMERCE

Jérôme Ryckmans pour son coffee shop Le Maâ

L'originalité et la qualité du commerce de Jérôme Ryckmans ont séduit. Cela lui a valu le trophée remis par Christian Dupessey, maire d'Annemasse et président d'Annemasse aggro.



Les lauréats

ACTION CITOYENNE

Laurent Favario, 25 ans à former des jeunes sapeurs-pompiers

Laurent Favario (à droite) est formateur au sein des JSP du centre de secours Annemasse-Gaillard, un engagement citoyen depuis 25 ans. « Il est difficile de trouver du monde pour encadrer les jeunes », constate-t-il. Nicolas de Simone lui a remis le trophée au nom de l'Intermarché de Gaillard.

Photos Laurent COUSIN



ENTREPRISE LA PLUS INNOVANTE

Philippe Lemaître pour l'interface FlyMenu

Ce ne sont pas les entreprises innovantes qui manquent à Annemasse ! Mais il a fallu faire un choix. L'interface FlyMenu, qui permet de faire les courses correspondant à une recette sur internet, est donc la lauréate. Bernard Boccard, président de la MED, a remis le trophée à Philippe Lemaître, avec les autres nommés (Orlac Solutions, Activ'up, Cortex Virtual).



BÉNÉVOLAT

Patrick Kressmann lutte contre l'isolement des personnes âgées

Le docteur Patrick Kressmann est bénévole depuis ses 25 ans, toute une vie au service des autres. Longtemps membre du CCAS d'Annemasse, il s'est illustré en créant avec d'autres le réseau gérontologique Regaars, pour la prise en charge du vieillissement et l'aide aux aidants. Sa priorité : lutter contre l'isolement des personnes âgées. Dominique Sérasset lui a remis le trophée au nom des Scouts de Cluses, engagés sur de nombreux fronts en matière de solidarité.



LE COUP DE CŒUR DU JURY



Que des gens de qualité pour le "coup de cœur du jury" ! La metteuse en scène et fondatrice du Théâtre du Torrent Béatrice Croquet (premier plan) est un coup de cœur permanent, tandis que les trois jeunes du collectif l'Eveil ont eu le trophée de la culture. Le choix s'est donc porté sur "les 3 D", Didier Bouvet, Daniel Galasse, Didier Pluvinet, des bénévoles présents sur toutes les manifestations festives et signaleurs de courses, ici à droite à côté du maire, Christian Dupessey.

Photos Laurent COUSIN



TOUT AU LONG DE LA SOIRÉE



Tumtitu Baseme (à gauche) et Quentin Pellier du collectif l'Eveil sont les auteurs, avec Jerson Diasonama, du court-métrage "Les mille oiseaux".



Kheira Fil et son association Ancrages, qui vient en aide aux réfugiés, ont été mises à l'honneur.

Le buffet réalisé par les cuisiniers du réseau "À la table des chefs", a été particulièrement apprécié.



Deux cents invités sont venus acclamer les lauréats.



À la table
des *chefs*



Annemasse **Agglo**
Annemasse - Les Voirons Agglomération



TROPHÉES DU GENEVOIS FRANÇAIS



Merci
et rendez-vous en 2020 !



Mercedes-Benz
eMB Léman



« J'ai participé à une émission culinaire »



« J'aime donner envie via l'esthétique », annonce Sébastien Lesage. Photo G.D.

SÉBASTIEN LESAGE a ouvert la pâtisserie chocolaterie Lesage, en 2001, à Annemasse. Il délocalise sa boutique, en 2019, place Jean-Jacques-Rousseau où il vend Le brut de pom', gâteau qu'il a conçu lors de son passage à la télévision dans "Le meilleur pâtissier professionnel", sur M6.

Comment est née votre vocation pour la pâtisserie ?
Sébastien Lesage Ma mère et ma grand-mère ont fait germer cette vocation en me confectionnant de délicieuses pâtisseries. J'ai passé mon CAP de pâtissier chocolatier-confiseur-glacier à Bazeilles, dans les Ardennes, où j'ai réalisé que j'avais une passion pour ce qui est beau. On me dit perfectionniste voire un peu "chiant" mais j'aime donner envie via l'esthétique! Je me suis installé à Divonne-les-Bains, dans l'Ain, en 1996, et exercé en tant que chef pâtissier au château de Divonne. Après deux ans passés à Versoix, en Suisse, j'ai sauté le pas en ouvrant ma propre enseigne, en 2001, à Annemasse.

EN UNE PHRASE

La personne qu'il admire

« Mon épouse Monja ! Sans elle, je ne me serais jamais lancé dans toutes ces aventures. »

Une anecdote

« Quand je fréquentais Monja, elle m'a fait un tiramisu au café. Elle n'a pas compris la subtilité de la recette et a mis du café moulu. Elle m'a fait craquer et j'ai fondu ! »

Ses passions

« Passer des moments en famille, entre amis. »

Pourquoi avoir choisi Annemasse ?

S.L. Un commercial m'a fait part de la disponibilité de ce local. Je n'aurais pas sauté le pas seul mais comme Monja, mon épouse, travaille avec moi en gérant le magasin tandis que je travaille dans le laboratoire, nous nous sommes installés à Annemasse. Depuis, nous avons repris un local pour le laboratoire composé de sept personnes, puis avons ouvert une autre boutique, à Genève, et enfin nous avons délocalisé place Jean-Jacques-Rousseau afin de compléter notre activité avec un salon de thé. Monja, son équipe et moi, sommes ravis de ce choix et les clients adorent cette petite place avec sa fontaine et ses animations musicales.

On vous a vu à la télévision dans "Le meilleur pâtissier professionnel", sur M6, dites-nous en plus ?

S.L. Le dernier vainqueur de l'émission devait donner les adresses mails des professionnels. On s'est inscrits et l'aventure a commencé avec mon chef de labo, Nicolas Guillaume, et Pierrick Challamel un ami pâtissier, à Douvaine. Nous avons créé "Le brut de pom'" très apprécié de nos clients depuis l'émission et nous avons été battus par les japonais de la Maison Mori Yoshida.

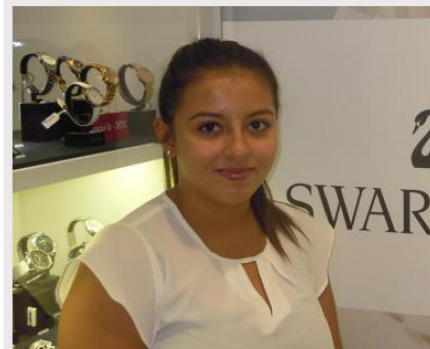
G.D.

— SON BUSINESS —

« Cette profession de pâtisserie chocolatier salon de desserts est très complète. Entre la recherche des meilleurs produits et la création, nous sommes en perpétuelle évolution. Ouverts du mardi au samedi de 8h30 à 19h, outre le fait d'être toujours en recherche de nouveauté pour régaler les papilles des clients, nous avons mis un grain de sel supplémentaire en proposant une carte de petite restauration réalisée par notre cheffe, Catherine Maréchal. Nous n'hésitons pas à former des apprentis : l'un d'entre eux a fini 4^e en participant au concours du Meilleur apprenti de France. »

AVEC LE SOURIRE

...À SWAROVSKI, À LA GALERIE GÉANT, À ANNEMASSE



Myriam Chabaly APPRENTIE

Myriam Chabaly, 18 ans, est en apprentissage bac pro commerce chez Swarovski, à la Galerie Géant et à Chablais Parc. « J'y suis encore pour un an et je viens d'obtenir mon BEP Métiers de la relation aux clients et usagers. J'habite Évian-les-Bains mais le trajet ne me gêne pas tant que je me sens bien dans des boutiques où je me sens valorisée. Je compte bien continuer dans la vente de bijoux, cet apprentissage m'a confortée dans ma voie et j'apporte toute mon énergie à mettre les femmes en valeur, à proposer de beaux objets. »



Johanna Della-Pina APPRENTIE

Johanna Della-Pina, 18 ans est en apprentissage chez Swarovski depuis trois ans et habite à Lucinges. « Avec ma formation dans ces boutiques, j'ai obtenu mon bac pro avec mention. C'est magique de travailler dans les bijoux, de sublimer la beauté des femmes en les faisant scintiller de mille feux. Cette belle expérience m'a motivée à continuer dans cette voie. J'adore voir les clients heureux et j'aime les conseiller. J'aime les guider dans le choix d'un cadeau et je me sens un peu complice de la joie qu'ils vont procurer, c'est très agréable ! »



SÉBASTIEN LESAGE

PÂTISSIER

Que du plaisir !

- Texte de Gilbert Pytel / photographies de Stéphane Léger -

Si le grand public a découvert Sébastien Lesage grâce à sa participation à l'émission d'M6 « Le Meilleur pâtissier – Les Professionnels » en 2018, cela fait des années que ce pâtissier chocolatier régale les palais Haut-Savoyards avec sa boutique située à Annemasse mais aussi les becs sucrés helvétiques localisés à Genève.

Né à Chauny dans l'Aisne en 1973, Sébastien décide très tôt d'intégrer le lycée du Touquet pour préparer un BAC hôtellerie-restauration, et ce, même si personne dans sa famille n'est lié à un métier de bouche. Puis, il bifurque vers la pâtisserie en 1995 où il obtient son C.A.P. de pâtissier en candidat libre. Après avoir effectué son service militaire au ministère de la Défense, il trouve une place au restaurant étoilé *le Vendôme* du château de Divonne-Les-Bains en tant que responsable du sucré. Féru de concours, il participe à de nombreuses compétitions (Championnat Suisse du dessert, Trophée Européen à Romorantin, Challenge des Mains d'Or à la Roch-Sur-Foron) avant de tenter sa chance au World Chocolate Masters ou à la Coupe du Monde de Pâtisserie, où il sera même finaliste de la sélection française en 2009 à Lyon. « Pendant longtemps, j'ai eu envie de me

mesurer aux autres, souligne Sébastien, cela m'a également permis d'améliorer certaines de mes techniques et de faire progresser mes recherches sur des produits ».

En avril 2001, Sébastien ouvre, avec son épouse Monja, sa pâtisserie-chocolaterie à Annemasse. Six ans plus tard, il rénove complètement son magasin autour d'un concept novateur à l'aide de l'architecte Michel Fouquet. En 2010, il construit un laboratoire spécifique de 180 m² dédié à la fabrication des macarons et des chocolats. Puis, il franchit la frontière en s'installant à Genève en juin 2015. Au lieu de proposer un salon de thé classique, il crée un bar à gâteau où les entremets sont littéralement mis en scène pour la dégustation. On peut choisir entre de nombreuses sortes de macarons, des desserts classiques ou plus originaux, une dizaine de coupes glacées ou une large gamme de bonbons de chocolat. Le midi, on peut également se restaurer de salades ou de tartes salées maison. « On s'est installé dans un quartier d'affaires où les gens mangent finalement assez peu de gâteaux. Par contre, le salon de thé remporte un franc succès que ce soit au petit-déjeuner ou le midi ».

>



Dans sa boutique d'Annemasse, Sébastien et son équipe proposent une gamme assez large d'entremets, tartes et petits gâteaux qui évoluent au fil des saisons (« Fleur de Sel », « Trois Chocs », « Feuilletine », « Emelza », « Raspepper », « Dragée, Bergeron », « Cheesemure », « Tarte Verger » etc.). « Je fais très attention au visuel du gâteau pour donner envie aux gens de le goûter.

Gustativement, j'apprécie tout particulièrement les choses simples, parfaitement identifiables et réalisées dans les règles de l'art.



L'essentiel c'est que ce soit bon. Dès le départ, j'ai décidé de ne pas faire certaines pâtisseries comme le fraisier, le framboisier ou la forêt noire qu'on trouvait déjà un peu partout dans les autres boutiques de la ville. Mis à part quelques gourmandises traditionnelles, j'ai voulu mettre en place des créations innovantes, une dizaine de gâteaux changés deux fois par an. Dans notre métier, il est primordial d'ajouter sa touche personnelle afin de se différencier des autres. C'est une belle façon de casser la routine qui peut s'installer et aussi de se remettre en question. Avec l'équipe, on essaye de se tenir au courant de ce qui se passe chez les autres. Aujourd'hui, il est clair que l'on ne peut plus seulement rester dans son laboratoire à faire toujours les mêmes gâteaux ». Sébastien s'adapte évidemment à l'air du temps en proposant quelques entremets sans gluten ou sans fruits à coque afin de faire plaisir à une partie de sa clientèle et ce, même si cela ne représente pas énormément de vente. À côté de ça, les macarons font l'unanimité parmi les acheteurs, on trouve une dizaine de parfums différents et un nouveau chaque mois (rose, citron, framboise, café, pistache, vanille, violette, passion, chocolat, caramel beurre salé, Nutella® etc.). La spécialité du chef est le « Maca'rément bon® », une recette mêlant une coque amande, une coque au chocolat noir et un subtil caramel de framboise relevé par une pointe de sel : « Aujourd'hui, un client sur deux vient acheter des macarons, ce qui correspond presque à 25% de notre chiffre d'affaires total ». Gratifié de 4 tablettes par le très exigeant Club des Croqueurs de Chocolat, Sébastien a conçu une bibliothèque de tablettes avec une douzaine de références divisées en quatre familles : les grands cru, les noirs, les laits et les blancs. Il y a aussi deux références pour les diabétiques, le chocolat « Malchoc ». Récemment, il a même créé sa propre couverture développée par Cacao Barry, « Emelza », un chocolat noir 72,6% de cacao, fabriqué d'un assemblage de fèves de cacao provenant de Tanzanie, Sao Tomé et Madagascar. Côté bonbon en chocolat, l'offre se compose d'une vingtaine de ganaches et des pralinés caramel sans oublier un éventail de gourmandises diverses et variées : mendiants, florentins, tuiles, croque-télé, truffes, guimauves, caramels, orangettes, sucettes... Enfin, très récemment, Sébastien a déplacé sa boutique historique d'une centaine de mètres dans l'hyper-centre pour ouvrir un nouveau point de vente avec un salon de desserts attenant, sur le même principe que la boutique Suisse, avec de la petite restauration et des coupes glacées. Un nouveau challenge pour un artisan qui ne manque ni de dynamisme ni d'idées nouvelles.

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE SELON SÉBASTIEN LESAGE

« Il faut d'abord savoir garder sa motivation intacte au fur et mesure que les années passent. On se doit aussi d'être persévérant et ne pas compter ses heures car c'est un métier très difficile et chronophage. Il est important de changer régulièrement les créations pour faire découvrir de nouvelles choses à sa clientèle. Enfin, il faut toujours avoir dans un coin de son esprit la notion de plaisir car c'est pour cette raison que les gens viennent dans nos boutiques ».



MILLE VANILLE

PAR SÉBASTIEN LESAGE

Feuilletage – Crème mousseline vanille – Insert crème vanille – Crème chantilly mascarpone**POUR 10 ENTREMETS (20 CM X 8 CM)****FEUILLETAGE***(pour deux plaques de 40 x 60 cm)*

650 g de farine T55
 15 g de sel
 65 g de beurre
 330 g d'eau
 530 g de beurre de tourage
 150 g de sirop 30°

PROCÉDÉ

Dans une cuve de batteur, réunir la farine, le sel, le beurre pommade et l'eau. Pétrir ensuite au crochet jusqu'à complète incorporation de la farine. Laisser reposer la détrempe à 4°C pendant au moins 2 h. Tourer la détrempe avec le beurre de tourage ; lui donner deux tours simples, puis la bloquer à 4°C pendant 2 h. Répéter l'opération deux fois avec 2 h de repos entre chaque tour. Une fois le feuilletage « 6 tours » réalisé, l'abaisser à 2 mm au laminoir puis le laisser reposer avant cuisson. Cuire le feuilletage entre deux Silpain® et deux plaques noires pendant 30 min à 180°C. Une fois le feuilletage cuit, passer une couche de sirop à 30° à l'aide du pinceau. Après total refroidissement du feuilletage, le découper en morceaux de 20 x 8 cm.

CRÈME MOUSSELINE VANILLE

2000 g de lait
 2 gousses de vanille
 320 g de jaunes d'œufs
 1000 g de sucre
 120 g d'amidon
 1000 g de beurre

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille grattées. Blanchir les jaunes avec le sucre et l'amidon. Verser le lait à ébullition sur les jaunes puis remettre le tout à cuire 3 min après une nouvelle ébullition. Débarrasser la crème puis la faire complètement refroidir à 4°C. Une fois refroidie, lisser à l'aide de la feuille du batteur. Mettre le beurre en pommade puis l'ajouter à la crème pâtissière. Réchauffer légèrement la cuve à l'aide d'un chalumeau jusqu'à 24°C. Réserver pour le montage.

INSERT CRÈME VANILLE

2050 g de crème liquide à 35% de M.G.
 4 gousses de vanille
 490 g de jaune d'œufs
 350 g de sucre
 15 g de gélatine
 100 g d'eau

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille grattées et laisser infuser. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Remettre le tout dans la casserole et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée avec l'eau. Couler dans le tapis silicone à rebord et bloquer à -20°C. Détailler des rectangles de 20 x 8 cm.

CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

2 gousses de vanille
 2000 g de crème mascarpone
 200 g de sucre glace

Gratter les gousses de vanilles dans la crème, puis ajouter le sucre et monter en chantilly. Réserver, pour le montage.

MONTAGE

Q.S. de feuilletine

Prendre un premier étage de feuilletage, faire un petit point de crème mousseline avec une poche à douille munie d'une douille unie de 12. Placer le rectangle de crème vanille puis refaire un point sur cette dernière pour coller un second étage de feuilletage. Pocher des boudins de crème mousseline puis disposer le troisième étage de feuilletage. Masquer les côtés du millefeuille avec la crème mousseline puis recouvrir de feuilletine. Pour finir, avec une poche et une douille Saint-honoré, pocher une vague de crème mascarpone sur le dessus du millefeuille. Décorer avec une gousse de vanille séchée.

