

Annemasse

Annemasse, capitale de la pâtisserie française durant deux jours

C'est un événement national et une première pour Annemasse. La Ville va accueillir lundi 8 et mardi 9 avril, la rencontre annuelle de Tradition gourmande, une association regroupant plus de 60 artisans pâtisseries et chocolatiers venus de toute la France. Un rendez-vous gourmand rendu possible grâce à l'annemassien Sébastien Lesage.

Tours, Lille, Paris... et maintenant Annemasse. Les lundi 8 et mardi 9 avril, la Ville va mettre les petits plats dans les grands pour accueillir plus de 60 chefs pâtisseries et chocolatiers venus de toute la France.

Chaque année, l'association Tradition gourmande organise son grand événement annuel avec rencontres entre professionnels et démonstrations. Cette année, c'est Annemasse qui a été choisie. Pour accueillir un tel événement, il faut être membre de l'association qui promeut, par la sélection de ses adhérents, la qualité de la pâtisserie française. Si Annemasse peut se targuer de réunir la crème de la crème des pâtisseries, c'est parce qu'elle a en son sein Sébastien Lesage, pâtissier chocolatier de la place Rousseau et président de l'association Annemasse commerces. C'est le seul de Haute-Savoie affilié à cette association. « C'est grâce à lui, à son talent, son dynamisme, que ce genre d'événement est possible. Pour une ville, avoir un tel commerçant engagé et passionné, c'est une chance, a souligné Amine Medhi, adjoint chargé de l'économie et des commerces. Amener un tel événement dans notre ville, cela permet aussi d'envoyer un message fort et de valoriser tous les artisans et commerçants indépendants. »



Sébastien Lesage est à l'initiative de l'événement Tradition gourmande, qui se tiendra les lundi 8 et mardi 9 avril à Annemasse. Photo Le DL/A.S.

« L'objectif, c'est de se rencontrer entre professionnels. Et c'est rare »

L'événement en lui-même n'est pas ouvert au public. Mais il n'empêche qu'en termes de rayonnement, il fera date. Plus de 70 personnes sont attendues durant ces deux jours. Au menu : assemblée générale le lundi soir à Ambilly, puis journée de rencontres et démonstrations sous le signe du partage du savoir-faire le mardi au complexe Martin-Luther-King (MLK).

« L'objectif, c'est de se rencontrer entre professionnels. Et c'est rare. Cela change du chacun chez soi au sein de nos commerces, le nez dans le guidon. Là, on peut échanger sur des pratiques, les enjeux de nos métiers, sur des recettes, prendre des bonnes idées ici ou là... », commente

Sébastien Lesage, qui est le président de Tradition gourmande Rhône-Alpes Auvergne. Ses membres (pâtisseries, chocolatiers, boulangers, confiseurs, etc), bien répertoriés dans le carnet de voyage Escales gourmandes, ont tous un savoir-faire avec dans leur travail du quotidien, le respect d'un cahier des charges, garant de plats de qualité.

Un savoir-faire, des talents bons pour l'image de la ville

« Tradition gourmande, c'est avant tout un savoir-faire avec aussi des fournis-

seurs locaux », résume Sébastien. Le thème choisi cette année pour cette rencontre, c'est fruits rouges. Ce sera la région Grand Est chargée de régaler l'assemblée avec la réalisation d'un buffet. Derrière cette rencontre toujours très attendue et suivie par les professionnels, il y a aussi le souci de la qualité d'un savoir-faire afin de maintenir la renommée de la pâtisserie française. Cet événement a été préparé depuis de longs mois par Sébastien Lesage, qui a tout fait pour le faire venir dans sa ville.

Cuisine XXL, laboratoire : MLK va se transformer le temps d'une journée. Pour le maire Christian Dupessey, c'est une belle fierté : « Nous avons besoin de valoriser toutes les choses positives dans cette ville. La qualité du travail, la renommée de Sébastien Lesage, c'est ça qui est en premier valorisant. Il joue pleinement son rôle de commerçant et même d'annemassadeur avec cette initiative. Nous avons un événement national et c'est comme ça qu'on fait aussi progresser l'image de notre ville ».

Pour accueillir ces 60 pâtisseries, chocolatiers, Sébastien Lesage a fait appel à des artisans et restaurateurs locaux afin de valoriser le terroir local durant ces deux jours où Annemasse se transformera en capitale gourmande.

● Adélaïde Schutz

Tradition gourmande défend un savoir-faire

L'association nationale d'artisans d'excellence Tradition gourmande a été créée il y a déjà plus de 35 ans. Elle regroupe une soixantaine de membres issus de trois métiers différents : boulangers, pâtisseries et chocolatiers, dispersés dans toute la France.

L'association a pour objectif de défendre les valeurs de l'artisanat et de le faire perdurer. Elle ambitionne également de maintenir et propager la renommée de la pâtisserie française. Elle a aussi un rôle d'éducation et

de transmission du savoir-faire.

L'association soutient plusieurs causes dont Rêves, une association qui permet aux jeunes enfants malades de réaliser leurs rêves. Ce lundi 8 avril, l'association Tradition gourmande tiendra son assemblée générale à Annemasse, avant une journée, le mardi 9 avril, de rencontres, d'échanges et de démonstrations qui se tiendra au complexe Martin-Luther-King à Annemasse.

● A.S.



L'association fait la part belle aux artisans d'excellence et permet des rencontres entre professionnels qui, au quotidien, ne se seraient jamais croisés. Photo Tradition gourmande