

ANNEMASSE

ANNEMASSE AGGLOMÉRATION

Les poules et des lapins envahissent nos chocolateries

Période de Pâques oblige, nous nous sommes sacrifiés pour aller rendre visite à trois artisans chocolatiers de l'agglomération et vous faire découvrir comment ils ravivent vos papilles.

La période de Pâques représente entre 10 % et 30 % du chiffre d'affaires annuel de leur boutique, le deuxième plus gros chiffre après les fêtes de fin d'année. Les trois artisans que nous avons rencontrés affichent des semaines laborieuses. Un sacerdoce que les trois artisans vivent avec ferveur et passion, souvent inspiré dès l'enfance.

« Le courage et la patience sont des qualités indispensables pour réussir dans ce métier », nous confie Arnaud Vuattoux qui tient *La symphonie des douces*. Sébastien Lesage, qui a lui aussi installé sa boutique derrière la mairie ajoute : « Il faut être passionné pour travailler quand les autres sont en vacances, pendant les fêtes et les week-ends. Et puis surtout il faut avoir l'envie de faire plaisir aux autres. »

Lionel Maurice, enfant du pays qui est revenu à Cranves-Sales en 2012 pour ouvrir sa chocolaterie tient le même propos : « Un bon chocolatier est minutieux. »

« Le meilleur chocolat du monde est celui que vous aimez » souligne Arnaud Vuattoux

toux qui se fournit en matières premières auprès de la chocolaterie Valrhona. Sébastien Lesage s'approvisionne auprès de la marque Weiss et de la maison Barry-Callebaut avec qui l'artisan a pu réaliser son propre assemblage de fèves de cacao et créer ainsi un chocolat exclusif.

Des journées à rallonge

« Le chocolat ne se laisse pas facilement apprivoiser » nous dit encore Arnaud Vuattoux. On comprend mieux le besoin d'opiniâtreté quand on sait que la chocolaterie est un métier exigeant : la température de cristallisation du chocolat doit être rigoureusement précise. « Faire du chocolat, c'est comme faire de la chimie » nous explique Lionel Maurice qui travaille le chocolat helvétique Felchlin. Cependant, dans un futur proche, l'artisan cranves-salien vise à sélectionner ses fèves de cacao directement auprès de producteurs avant de les transformer : « Je souhaite mettre en avant la qualité et l'origine du chocolat que je propose. »

Les artisans exploitent leur savoir-faire pour donner le meilleur d'eux-mêmes. Du reste, en tant que chefs d'entreprise, les journées sont rallongées par la gestion : administration et management des équipes.

Si les chocolatiers sont évidemment formés en apprentissage,



Une sculpture en chocolat réalisée par le chocolatier de Cranves-Sales Lionel Maurice. Photo L.M.

ce n'est pas le cas des vendeuses. Aussi, chaque artisan doit former lui-même son personnel sur le tas afin qu'il soit capable de conseiller la clientèle. « La proximité avec la frontière ne facilite pas le recrutement », déplore Arnaud Vuattoux. Une rétention du personnel difficile que nous confirme également Sébastien Lesage à la tête d'une équipe de 10 salariés. Lionel

depuis plusieurs générations », indique Arnaud Vuattoux qui a repris un établissement de bonne renommée à Annemasse, « mais je constate quand même que les achats sont limités en quantité ».

« Nous avons fait le choix de toucher une clientèle aisée »

« On s'en sort bien et je sais que c'est grâce aux hauts revenus de notre région privilégiée », avoue Sébastien Lesage. Même son de cloche pour le Cranves-Salien Lionel Maurice qui avoue : « Depuis le début, nous avons fait le choix de toucher une clientèle aisée. »

Arnaud Vuattoux aime respecter la tradition et propose pour Pâques les classiques en chocolat : œufs, poules, lapins et cloches garnis de frites. Il essaie aussi chaque année de vendre un thème particulier. En plus des classiques, Sébastien Lesage présente deux collections d'œufs de différentes couleurs et des sujets autour du thème du film d'animation *Super Mario Bros*. Lionel Maurice propose des sujets créés à partir de moules exclusifs qu'il fabrique lui-même : le résultat est époustouflant et unique !

Toutes les créations de Pâques des artisans chocolatiers sont à retrouver dans leur boutique pour quelques jours encore.

Vincent METRAL

Arnaud Vuattoux, l'héritier gourmand des Annemassiens

La grand-mère paternelle d'Arnaud Vuattoux cuisinait régulièrement des gâteaux dont le bambin raffolait. Aussi, dès l'âge tendre, le Thononais caresse le doux rêve de devenir pâtissier. Après avoir obtenu son baccalauréat au lycée La Versoie, il débute à 18 ans son apprentissage à la maison Cabiat. Puis, afin de décrocher un Brevet technique des métiers (BTM) spécialisé en chocolaterie, et tout en travaillant en tant qu'apprenti Au *Fidèle Berger* à Annecy, il suit en alternance une formation à l'École nationale supérieure de la pâtisserie à Yssingeaux (Haute-Loire). Pour parachever ses connaissances, il obtient en 2005 son brevet de maître. La même année, il déménage sur l'agglomération annemassienne et travaille à la pâtisserie *L'Amandine* pendant deux années. À 27 ans, il saisit l'opportunité qui s'offre à lui de reprendre une pâtisserie renommée dans la rue



Le Haut-Savoyard Arnaud Vuattoux (ici entouré de son équipe) a repris en septembre 2007 une adresse gourmande réputée tenue à l'origine par la famille Touzeau puis par la famille Baud. Photo Le DL/V.M.

des Voirons. En préservant la philosophie de qualité des produits et un accueil chaleureux, il perpétue un héritage gourmand cher au cœur des Annemassiens. Son enseigne *La symphonie des douces* prospère et, en 2012, Arnaud Vuattoux rachète la chemiserie attenante pour créer un salon de thé qu'il agrandit en 2019.

Sébastien Lesage, l'homme qui aimait le sucre

Du plus loin qu'il se souvienne, enfant, Sébastien Lesage dévorait les tartes de sa grand-mère et les confiseries que lui offrait son oncle sur le chemin de retour de l'école. Il a toujours voulu travailler dans les métiers de bouche.

Originaire de Picardie, Sébastien Lesage suit une formation hôtelière jusqu'au baccalauréat puis passe un CAP de pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur. À son retour du service militaire alors obligatoire, il intègre la prestigieuse maison gastronomique *Fauchon* à Paris.

En 1997, il rejoint le restaurant étoilé du château de Divonne-les-Bains en tant que pâtissier après du chef de cuisine Michel de Matteis (MOF 1991) puis, deux années plus tard, la maison de Marc-André Cartier à Versoix. En avril 2001, avec son épouse Monja, il prend les rênes de la pâtisserie *La*



Sébastien Lesage a déménagé sa boutique sur la place Jean-Jacques-Rousseau à Annemasse mars 2019. Photo Le DL/V.M.

Marquise à Annemasse. Il y exprime avec ardeur son excellence, son exigence et sa créativité.

En mars 2019, le couple déménage sa boutique derrière l'hôtel de ville d'Annemasse. Depuis, cet écrivain rénové est la vitrine du talent de Sébastien Lesage qui ne cache pas son goût pour les douceurs : « Je suis un grand gourmand, j'adore le sucre, je ne suis jamais rassasié ».

L'œuf : tout un symbole à travers le temps

Pour les Chrétiens, la fête de Pâques commémore la résurrection du Christ. Il s'agit donc de célébrer un nouveau départ : la vie éternelle. Mais la tradition chrétienne s'inspire en fait de croyances plus anciennes. Dans l'Antiquité, Perses, Romains et Égyptiens avaient l'habitude de s'offrir des œufs de poules pour favoriser la fertilité des femmes, assurer l'avenir du peuple et apporter la chance aux familles. Plus tard, les Chrétiens s'abstenaient de consommer des œufs durant les quarante jours de Carême, en appréciant d'autant la saveur à la fin de cette période de privation...

À la Renaissance, dans plusieurs pays d'Europe, les populations se sont mises à peindre sur les œufs qu'ils allaient ensuite offrir. Au cours des siècles suivants, les personnes aisées s'offraient des objets d'art en forme d'œufs, toujours symbole de fertilité et de vie. Ce n'est qu'au XIX^e siècle que les premiers œufs en chocolat apparaissent à la faveur des progrès techniques qui ont permis de mieux travailler le cacao et d'utiliser des moules de diverses formes. On inclut alors les cocottes et les lapins dans la tradition chocolatière. Par ailleurs, les cloches des églises ne résonnent pas entre le Jeudi Saint et le dimanche de Pâques. On les dit parties à Rome pour se faire bénir. Aussi, elles reviennent pour Pâques sous forme de pièces en chocolat.

Lionel Maurice, la passion du chocolat

Très tôt, Lionel Maurice aime faire des gâteaux bien plus qu'être sur les bancs de l'école. Il hésite pourtant longtemps à choisir sa voie. S'il effectue un CAP pâtisserie chocolatier à 16 ans et un apprentissage dans la maison réputée *Chez Baud* à Annemasse, « c'est par défaut » comme il dit, car il n'est alors pas certain de vouloir s'épanouir dans les métiers de bouche. À l'aube de la vingtaine, il s'expatrie alors en Australie.

Quand il revient dans la région en 2000, sa formation initiale lui ouvre des portes sur Genève. « Encore une fois, sans grande conviction », répète-t-il.

Il décide ensuite d'embrasser une carrière militaire. Il passe finalement trois années au service de la France et connaît plusieurs opérations militaires extérieures.



Après avoir parcouru le monde, le Cranves-Salien Lionel Maurice a posé ses valises dans son village d'origine à Cranves-Sales, en compagnie de son épouse Sandra. Photo Le DL/V.M.

À son énième retour à Cranves-Sales, il rencontre Sandra, qui deviendra sa femme, et se fait embaucher en tant que commercial puis chocolatier de l'autre côté de la frontière.

Finalement le chef de la chocolaterie *Martel* le re-

crute. Durant les cinq années que Lionel Maurice travaille dans cette maison réputée de Genève, germe l'idée et le désir de devenir chef d'entreprise.

En 2012, il ouvre sa propre chocolaterie au cœur du village de son enfance.

Salon du Bien-Être, Bio & Thérapies
La Roche sur Foron
14 / 15 / 16 Avril 2023
RochExpo

Marché Bio
+130 Stands
60 Conférences
Concerts Zen

Parking Gratuit | Horaires : 10h/19h | Entrée 3€ | Restauration Bio

Votre Bulletin de Tombola sur www.salonbienetrelaroche.com

ROCHEXPO | J.D.N. | LE DAUPHINÉ | SALONS BIEN-ÊTRE | btlv | MONTBLANC

336778700

UN TOUR EN VILLE



La municipalité propose différentes manières de faire du vélo pour petits et grands. Photo Le DL/P.F.

À NOTER

Le vélo en fête chaque samedi à Annemasse

Le 15 juillet, Annemasse accueillera le départ de la 14^e étape du Tour de France (en direction de Morzine). La ville accueillera également la 31^e édition de l'Étape du Tour, dimanche 9 juillet. D'ici là, la municipalité propose des animations gratuites pour tous les publics chaque samedi après-midi jusqu'en juillet. Ce programme est aussi en lien avec le projet de piétonnisation du centre-ville, dont les travaux vont commencer dès septembre. Samedi 8 avril de 14 h à 17 h 30, chacun a ainsi pu participer à un concours de vélo d'appartement connecté, une initiation à la draisienne (vélo sans pédales pour l'apprentissage des petits) et au vélo trial, (sans selle) dès 12 ans. À partir de ce jour, chaque samedi après-midi verra des animations différentes autour du vélo.

> Infos : www.annemasse.fr

LA BONNE IDÉE

La structure J.5 aide les jeunes à gérer leur stress

La structure d'information jeunesse et de loisirs jeunes J.5 propose aux jeunes deux actions à venir dans le cadre de la cité éducative. Du 17 au 21 avril à la Maison Nelson-Mandela, il y aura la réalisation d'un court-métrage sur le thème "20 ans après, si l'éducation aux médias et à l'information n'existait plus" : l'occasion pour les jeunes de 11 à 15 ans de développer leur esprit critique et leur connaissance du monde de l'image. Puis des ateliers de préparation aux examens pour apprendre à gérer son stress et booster sa confiance en soi seront organisés d'ici la fin d'année scolaire. Rendez-vous pour les collégiens du 11 au 14 avril, les 10 mai et 7 juin. Pour les premières et terminales les 20 et 21 avril et le 2 juin.

> Infos et inscriptions : info.jeune@annemasse.fr ou directement au J.5 (Maison Nelson Mandela, 2 place Jean-Jaurès)

LE CHIFFRE

6

La flotte du réseau des Transports annemassiens collectifs (TAC) s'apprête à rentrer dans une nouvelle ère : 6 bus électriques fabriqués en France seront mis en circulation d'ici la fin de l'année. Plus silencieux et écologiques que les bus actuels, ils seront les premiers, si tout va bien, d'une longue liste. La flotte de TAC sera graduellement remplacée jusqu'en 2026, puis 2029 avec au total l'achat pour l'Agglo de 17 bus électriques. Ces 17 bus coûteront quelque 21 millions d'euros (investissement et fonctionnement), soit un surcoût annuel estimé à 1,6 million d'euros pour la collectivité par rapport à des bus diesel.

LE DAUPHINÉ

POUR NOUS SUIVRE :

Vous pouvez maintenant nous suivre quotidiennement sur :



POUR NOUS JOINDRE :

Bâtiment Etoile du Sud, 13 avenue Émile-Zola 74100 Annemasse
Pour contacter la rédaction : 04 50 92 52 52 ld@annemasse.fr
Pour contacter la publicité : 04 50 92 52 52 ld@annemasse.fr
Télécopie rédaction : 04 50 84 24 10 | Télécopie publicité : 04 50 84 24 15

ANNEMASSE

MERCREDI 12 AVRIL

Jeux de société n famille

Nostalgique du charme des jeux en bois de votre enfance ? Envie d'y jouer à nouveau et de les faire découvrir aux plus jeunes ? Lors des vacances scolaires, venez avec vos enfants jouer aux jeux en bois à la bibliothèque.

Gratuit.
De 15 h à 18 h. Bibliothèque Pierre Goy, 4 Place du Clos Fleury.
Bibliothèque Pierre Goy
04 50 95 89 09.

Bulles d'histoires

Lecture pour les 3/6 ans tous les mercredis la Bulle.
Tous les mercredis de 10 h à 11 h.
A la Bulle, place du Jumelage.
La Bulle 04 50 84 23 24.
www.bibliotheque-intermede.fr
labulle@annemasse.fr