

Annemasse

La crème de la crème des pâtisseries a fait le plein de bonnes idées

Durant trois jours, Annemasse a accueilli plus de 60 pâtisseries et chocolatiers venus de toute la France pour la rencontre annuelle de Tradition Gourmande, association nationale qui défend la pâtisserie française. Un entre-soi gourmet qui permet d'échanger sur une profession parfois isolée.

« **P**lutôt caramel, plutôt tarte salée ? » « Comment trouver ce goût quasi parfait ? » « Tu as fait comment toi cette recette, et avec quel matériel ? Moi je n'arrive pas encore à trouver ce goût que je recherche... » Depuis dimanche, ils sont une soixantaine de pâtisseries et chocolatiers venus des quatre coins de l'Hexagone à participer à la rencontre annuelle de Tradition Gourmande, un événement national que la Ville doit à son commerçant Sébastien Lesage, membre de l'association et responsable de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Une association qui promeut la pâtisserie française et dont les membres sont sélectionnés pour leur savoir-faire.

« Plus on échange entre nous, plus on s'enrichit »

« Cela nous sort de notre quotidien. Tous les jours, on est dans nos laboratoires, seul avec nos équipes », commente Bruno Le Derf, chocolatier breton. Si l'événement, au grand dam de nombreux habitants qui auraient aimé y assister, est ouvert uniquement aux



Rencontres annemassiennes pour 60 pâtisseries et chocolatiers venus de toute la France. Photo Le DL/A.S

professionnels, membres de l'association, son utilité est bel et bien reconnue. « Nous avons des métiers bourrés d'astuces, de techniques, de personnalisation... Plus on échange entre nous, plus on s'enrichit. Chacun ramène des idées chez lui », renchérit Stéphane Glacier, président de Tradition Gourmande.

Après un lundi dédié à l'assemblée générale, à une table ronde sur Noël et une soirée de gala à Ambilly, la grosse journée a eu lieu ce mardi à MLK. Quiconque poussait cette porte avait l'eau à la bouche avec

l'envie de dévorer chaque bouchée des préparations des chefs. La matinée était consacrée à des démonstrations. La région Grand Est était chargée de régaler sur le thème des fruits rouges. Gâteau meringue, salade provençale sublimée, téléphérique du Salève revisité : durant quatre heures, les chefs ont réalisé un buffet digne d'une grande cérémonie. « Sébastien Lesage et son équipe ont réalisé un sans-faute », poursuit le président. Sébastien Lesage, lui, a couru partout. Ici pour réserver un restaurant, là pour chercher un

carton de bouteilles de vin, une casserole : au four et au moulin, l'Annemassien a reçu de nombreux éloges. « C'est costaud mais cela vaut le coup ! »

Quelques partenaires historiques de l'association ont été invités. Comme le fabricant Cacao Barry, basé dans les Yvelines. « Pour nous, en tant que fournisseurs, c'est génial car ce sont des rencontres privilégiées avec les chefs. C'est le cœur de la profession et ils sont représentatifs de toute la France », relève Claire Roger, responsable de Cacao Barry. L'impact pour l'économie et l'image

de la ville ne sont pas négligeables. Le terroir, les restaurants et commerces locaux ont été mis en valeur. « Maintenant, on verra au débriefing, mais ça pourrait être bien que ce type d'événement puisse s'ouvrir quelques heures au public », confie Sébastien Lesage. Même si, on l'aura compris, l'objectif n'est pas là, mais bien d'organiser des retrouvailles de chefs. Un entre-soi gourmet dont l'accueil made in Annemasse n'a pas eu à rougir des rencontres organisées les autres années à Paris ou encore à Lille.

● Adélaïde Schutz

Des démonstrations enrichissantes

Le buffet concocté mardi midi a été l'un des moments forts. Derrière cette performance toujours très attendue par les professionnels, il y a aussi le souci de la qualité d'un savoir-faire pour maintenir la renommée de la pâtisserie française. Cet événement a été bien soutenu par l'équipe du maire Christian Dupessey qui a salué à maintes reprises une telle belle initiative dans sa ville. Après les démonstrations,

après l'effort, place au réconfort et aussi à un peu de sport : les chefs se sont octroyé une après-midi de détente. Direction Les Gets pour une initiation au biathlon avant un repas made in Haute-Savoie près de la station. Quant à l'air annemassien, ils y ont pris goût, c'est sûr. « Moi, j'ai pris exprès une semaine de vacances pour faire le tour du Léman à vélo », confie le chef breton Le Derf.



Pour l'événement, un laboratoire a été installé à MLK pour permettre les démonstrations. Photo Le DL/A.S