



Voilà vingt ans que Sébastien Lesage, son épouse Monja et leur équipe régaler les amateurs de pâtisserie et de chocolat ! Outre la boutique de la place Jean-Jacques-Rousseau – et sa version en ligne –, le talentueux et passionné créateur du Maca' rément bon® est désormais aux commandes d'un salon de desserts. Deux fois plus d'occasions pour lui d'inventer de multiples textures et de savoureuses alliances sucrées ; deux fois plus d'occasions pour les gourmands de déguster la collection d'entremets, tartes, petits gâteaux, chocolats, confiseries et autres glaces maison.

Le rendez-vous des gourmands

Une profusion de créations gourmandes

S'il avait suivi sa première idée, Sébastien Lesage serait aujourd'hui boulanger. Gageons que ses fidèles clients sont ravis qu'il ait finalement choisi la pâtisserie ! Où pourraient-ils sinon savourer cette riche carte ? Où trouveraient-ils cette quinzaine de parfums de macarons ? Qui aurait eu l'idée du fameux Maca' rément bon®, une création originale qui mêle chocolat noir et caramel de framboise, le tout relevé par une pointe de fleur de sel ? Sans compter que depuis le printemps 2019, les gourmands ont la possibilité de faire leurs eplettes à la boutique mais peuvent aussi faire une pause au salon de desserts voisin !

De surprises en nouveautés

Dans ce nouvel écrin, l'équipe de Sébastien et Monja Lesage accueille les convives pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le goûter. Pour offrir à leurs hôtes des repas de qualité (produits bio, menus équilibrés...) et des mets variés (suggestion du marché ; soupes chaudes et froides ; tartes salées ; Buddha bowl...), le couple est épaulé par la cheffe Catherine Maréchal.

À la boutique comme au salon de desserts, Sébastien Lesage et ses collaborateurs aiment à surprendre leurs clients : toute l'équipe participe à l'élaboration de la carte qui est renouvelée au fil des saisons. Nul doute que la recette continuera de séduire dans vingt ans... au moins !



SPÉCIALISÉE
dans le macaron



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE LESAGE

8, place Jean-Jacques-Rousseau

74100 Annemasse

04 50 92 11 38

www.patisserie-lesage.com