

ANNEMASSE

TÉLÉRÉALITÉ | La finale échappe à l'équipe du pâtissier annemassien

L'aventure d'un soir sur M6 pour la maison Lesage

Hier matin, lendemain de l'émission "Le meilleur pâtissier professionnel" sur M6, une certaine effervescence régnait au magasin de la rue Fernand-David.

Des Annemassiens venaient discuter de l'émission de la veille, de leur déception d'avoir vu leurs champions perdre face à une équipe japonaise qui avait l'air si forte. « Vous n'avez pas de chance d'être tombés contre eux », traduisait l'impression générale, les compliments fusaient.

Victoire de la bonne humeur

« En tout cas c'était toi le plus marrant », concluait une connaissance du pâtissier. L'équipe appelée La maison Lesage pour les besoins de l'émission, composée de Nicolas Guillaume chef pâtissier, Sébastien Lesage patron de l'établissement, et leur confrère de Douvaine Pierrick Challamel, s'est en effet montrée très détendue, et surtout affichait une bonne humeur communicative. « C'était une belle expérience, on a bien rigolé », conclut Sébastien Lesage.

Est-il déçu de ne pas aller en finale ? « Oui un peu déçu quand même parce qu'on a toujours envie de gagner, et de continuer l'aventure, mais on en a quand même profité ». Les quatre équipes de trois candidats devaient passer deux épreuves : réaliser 150 gâteaux à base de pomme, puis monter un décor sur le thème du souvenir d'enfance, fabriqué à base de sucre, avec un gâteau meringué appelé Pavlova. Le jury très exigeant a fait des compliments aux Haut-Savoyards, mais l'équipe japonaise les a littéralement fait craquer.

« Notre gâteau à la pomme avait bien le goût de pomme, il manquait peut-être un petit équilibre entre la crème mas-



La Pavlova en forme de boules de neige, les skis et la luge pour représenter une enfance montagnarde. Sébastien Lesage, Nicolas Guillaume et Pierrick Chalamel au moment du verdict. Photo Marie ETCHEGOYEN/M6

carpone et le confit, ça ne s'est pas joué à grand-chose. Je pense que sur la deuxième épreuve, sur le sucre, la pièce des Japonais était très belle. Sur la pavlova on a à peu près les mêmes parfums, ils ont passion-mangue-kiwi et nous, on avait passion-mangue, dans l'esprit on était un peu dans la même réalisation », analyse Sébastien Lesage. « Quand Philippe Conticini goûte notre gâteau à la pomme il adore et après il nous met 7/10 ! »

Sébastien Lesage a-t-il pu goûter les autres gâteaux ? « Le dessert à la pomme des Japonais était bon, mais je n'ai pas retrouvé le goût du yuzu, il était bon mais pas si extraordinaire » confie-t-il. Qu'a-t-il pensé de l'émission ? : « On est content, le rendu est bien, mais on ne nous voit pas si souvent que ça finalement, mis bout à bout ».

Catherine PONCET

Le Brut de pom'a été réalisé et s'est vendu comme des petits pains

Hier matin, Monja Lesage n'a pas arrêté de vendre des "Brut de pom'", le même gâteau que celui réalisé pendant l'émission de M6 "Le meilleur pâtissier professionnel".

À onze heures, une plaque entière, des dizaines de pièces, était parties. « Les gens veulent goûter le gâteau qu'ils ont vu à la télé », constatait l'épouse de Sébastien Lesage, qui s'occupe de la boutique d'Annemasse. Elle a même eu la visite d'un Vendéen qui a plaisanté sur une séquence présentée en deuxième partie après l'émission. Les candidats devaient faire deviner des noms de gâteau en les mimant. Pierrick Challamel a dû faire trouver à ses collè-



Sébastien Lesage présente le Brut de pom'du concours (sablé, caramel de cidre, confit de pommes et mousse de pomme).

Photo Le DL/C.P.

gues le "fion de Vendée", ce qu'il a réussi avec un geste flouté à l'écran !

Après le Brut de pom', la pâtisserie Lesage présentera sa Pavlova de compétition.

L'INFO EN +

BON DEUXIÈME

Des quatre équipes en lice pour l'émission diffusée le 4 juin, deux pouvaient prétendre aller en finale, les deux meilleures s'étant assez rapidement démarqué : La maison Lesage et la maison Mori Yoshida. L'écart de point de la première épreuve s'est creusé à l'issue de la seconde. Mori Yoshida a remporté 36 points pour le gâteau aux pommes contre 31,5 pour Lesage. Mori Yoshida a remporté 105,5 points pour la sculpture de sucre et la Pavlova, contre 84,5 points à Lesage. Les quatre jurés Cyril Lignac, Audrey Gellet, Philippe Conticini et Pierre Hermé ont été ensorcelés par la proposition du Japonais installé à Paris.