

*Retrouvez tout l'été dans nos publi-reportages,
l'ensemble des partenaires de Destinations Terroirs.*

2 Questions à...

Sébastien Lesage

Pâtissier confiseur

chez Pâtisserie Chocolaterie Lesage

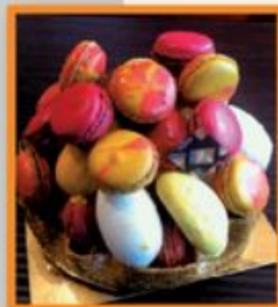


Êtes-vous installé depuis longtemps à Annemasse ?

Oui, depuis 2001. Je viens de Picardie en fait. Pendant mon service militaire j'étais pâtissier au Ministère de la défense et en 1997, je suis venu travailler à Divonne-les-Bains dans un Relais Château aux côtés d'un Meilleur Ouvrier de France en cuisine. Depuis tout petit je voulais m'installer à mon compte et l'occasion s'est présentée à Annemasse. J'ai pris cette affaire alors que les anciens propriétaires partaient à la retraite, il y a plus de 13 ans maintenant.

Quel dessert proposeriez-vous à un client qui vous confie recevoir ce soir une table de gourmands ?

Certainement la Corbeille nougatine. Elle est composée de quenelles de crème glacée, de plusieurs sorbets, de macarons et d'un socle en nougatine. C'est un dessert qui permet de varier les parfums et les saveurs. Mais on renouvelle au maximum notre carte, deux fois par an, celle de cet été se termine actuellement et sera remplacée par celle d'hiver qui courra jusqu'à début avril 2015 et nous sommes en train d'élaborer la carte de l'automne hiver prochain. Toute l'équipe participe, donc les 15 salariés. Cela nous permet d'éviter la routine, de ne pas toujours faire la même chose et de nous remettre en question.



Pâtisserie Chocolaterie Lesage

9 Rue Fernand David - 74100 Annemasse

Tél. 04 50 92 11 38



www.annemasse-tourisme.com