

# Les petits trucs en plus des commerçants du centre-ville

Le centre-ville d'Annemasse a le mérite d'accueillir de nombreuses enseignes aussi variées que dynamiques. En ces temps difficiles pour les commerçants annemassiens, nous avons souhaité mettre en valeur plusieurs d'entre eux. Ils nous ouvrent leurs portes.

## ANNEMASSE

Alors que de nombreux travaux jalonnent les rues annemassiennes (tramway, piétonnisation de l'hypercentre) entraînant une baisse de fréquentation chez la plupart des commerçants concernés et que nous entendons parler (trop souvent !) en négatif de cette ville, nous avons préféré, dans cet article, regarder le bon côté des choses en donnant la parole à plusieurs commerçants. Qu'ils soient présents depuis de nombreuses années (certains depuis plus de quarante

ans) ou seulement depuis quelques années, ils sont les témoins de leur métier, des produits et des services qu'ils proposent à leur clientèle. Dix d'entre eux nous ont ouvert leurs portes (liste non exhaustive). Nous leur avons demandé de parler d'un produit qui fait la réputation de leur enseigne. Ainsi, nous avons appris que certains fidèles client(e)s n'hésitent pas à se déplacer de l'autre bout de Genève pour le gâteau de leur devise, ou une prestation haut de gamme. Nous voulons laisser découvrir tout cela dans les portraits qui suivent.

STÉPHANE GROSJEAN



Quelques commerçants réunis autour du trophée des Annemassadeurs 2023, qui récompense leur travail.

## Fromagerie Cugnet : à l'écoute du client

Membre du Collège culinaire de France, Cédric Cugnet a pris la suite de la crémerie fromagerie Michelard, voilà sept ans maintenant. Située à deux pas de la place de la Libération, la fromagerie Cugnet propose une gamme de près de 150 fromages, environ 75 % de fromages français et 25 % de fromages étrangers (Italie, Suisse, Hollande, Angle-

terre). « Je réponds à la demande des clients, tout en jouant avec les saisons, insiste-t-il. Pour les fromages régionaux, je travaille au maximum en circuit court. Et je privilégie les petits producteurs, quand cela est possible. » Cédric se revendique « vrai épïcure » et en tant que tel, il recherche toujours des nouveautés et goûte tous ses fromages avant de les proposer à la

vente. « J'aime les transformer aussi, afin de me démarquer. » Dès qu'il peut, il se rend chez les producteurs. « J'aime observer la fabrication des fromages et je suis très sensible à la manière dont les animaux sont traités. Je suis très attentif à la maltraitance animale. » Quand vient la saison hivernale, il ouvre son Bar à raclette, où il propose plus de 25 sortes de fromages.



## « La Marée », dernière poissonnerie d'Annemasse



Livrée chaque jour, « La Marée » adapte ses commandes aux demandes de la clientèle.

Située place Jean-Jacques Rousseau, « La Marée » est à la fois une poissonnerie, un traiteur et un restaurant. Unique poissonnerie d'Annemasse, Stéphane, le gérant ne nie pas qu'entre le Covid, puis maintenant les travaux, la situation est difficile. Pour autant, « on observe une augmentation de la demande en fruits de mer et en consommation sur place. Côté traiteur, on constate un engouement pour la choucroute

de la mer. » La poissonnerie est livrée tous les matins en poissons frais, du mardi au samedi, assure le gérant. « Nous adaptons nos commandes aux demandes des clients. Et la commande de la veille est disponible dès le lendemain. » Le poissonnier de « La Marée » est toujours de bons conseils pour donner une recette qui vous permettra d'accompagner au mieux votre poisson.

## Le pain Etienne, vendu uniquement au poids

La mémoire ne fait aucunement défaut à Valérie Bonet qui se souvient très bien de la date d'ouverture de la boulangerie : « C'était le 1<sup>er</sup> août 1991. » Trente-trois ans plus tard, le pain Etienne (du prénom du boulanger) demeure l'emblème de la maison annemassienne. Etienne Bonet nous dévoile son secret : « Il est réalisé à partir de la farine du Moulin Jeandin (Perrignier). Une farine de très bonne qualité mise

au point avec des blés savoyards. On travaille en circuit court avec eux, depuis le début. » La fermentation fait le reste. Particularité de ce pain artisanal, à l'ancienne, dont chaque « baguette » diffère les unes des autres, il est vendu au poids. « Mais on fait également la baguette moulée toute simple et tout un assortiment d'autres pains », fait savoir le boulanger. Autre spécialité maison, la Tarte Etienne.



Valérie et Etienne Bonet proposent un pain Etienne où chaque pièce est unique.

## Boucherie Contat, dans la pure tradition artisanale



Pour Jean-Louis Contat, plutôt que de longs discours, c'est le travail qu'il privilégie.

Cela fait maintenant quarante-quatre ans que Jean-Louis Contat (il a repris la boucherie que son père a ouverte en 1952) et son équipe proposent un choix très vaste de viande d'excellente qualité. Blonde d'Aquitaine, veau du Limousin, agneau de Sisteron, volaille française... « Nous mettons un point d'honneur à sélectionner de la viande française de grande

qualité, afin de satisfaire notre clientèle », reconnaît le boucher qui, à plus de 70 ans, reste fidèle au poste. Installée rue des Vétérans, la maison Contat reste la dernière boucherie charcuterie traditionnelle du centre d'Annemasse. Avec une clientèle de connaisseurs qui demeure fidèle au fil des années. Le sourire de l'équipe et la bonne ambiance n'y sont pas étrangers.

## La réputation de la Forêt noire dépasse les frontières



Arnaud Vuattoux a repris la recette de la Forêt noire qui fait désormais la réputation de La Symphonie des douceurs.

Passionné par la pâtisserie depuis plusieurs années, Arnaud Vuattoux s'est installé rue des Voirons en 2007. Avec « La Symphonie des douceurs », il poursuit l'aventure initiée par la famille Touzeau, puis la famille Baud. Parmi ses nombreuses pâtisseries, il en est bien une dont la réputation n'est plus à faire, c'est celle de la Forêt noire. Certain(e)s n'hésitent pas à faire le déplacement depuis Genève pour déguster le fameux dessert. « Il est très léger, c'est le secret de sa renommée. » « La recette n'a pas changé depuis 1970, fait savoir le maître pâtissier-chocolatier. Des œufs frais, de la crème fraîche, du choco-

lat Valrhona, du lait, de la farine de la minoterie Jeandin de Perrignier, du sucre, du sucre glace et c'est tout. » A cela, bien sûr, il faut ajouter le tour de main. L'autre particularité de la recette, c'est qu'elle ne contient ni cerise, ni kirsch. « C'est uniquement sur commande, cette version. » Arnaud Vuattoux estime à 280 parts de Forêt noire vendues par semaine. Des fidèles parmi les fidèles n'hésitant pas à faire le déplacement plusieurs fois par semaine, a-t-il remarqué. L'engouement augmente encore à l'occasion de Noël : « A cette occasion, nous faisons une forme spéciale, en bâche. »

## Toé Gaussoou, le dernier bouquiniste d'Annemasse



Gaussoou Toé s'occupe de la librairie Hermès depuis 44 ans. Un passionné de culture du monde.

Pour qui aime les livres – davantage encore quand ils sont anciens et rares – il n'existe pas de meilleure adresse sur Annemasse. Gaussoou Toé est arrivé du Mali jadis, à une époque où internet et les téléphones portables n'existaient pas. Mais aujourd'hui la librairie Hermès a bien son site web. Hermès a été créé par son épouse en 1978 et depuis 44 ans, Gaussoou s'en occupe consciencieusement et toujours avec le sourire. En poussant la porte du dernier bouquiniste de la cité, avenue Pasteur, nous découvrons une vraie caverne d'Ali Baba. Ne soyons pas surpris par l'amoncellement de livres qui chan-

cellent ici ou là, tout est bien rangé, par thèmes. « Presque tous les jours des gens me proposent des livres à vendre. J'ai beaucoup de choix. » Il nous cite une bible du XVI<sup>e</sup> siècle, une reproduction d'une carte de l'Afrique au XVIII<sup>e</sup> siècle, avant de nous montrer cet étonnant livre sur les camps de prisonniers de guerre en Allemagne qui date de 1943. Mise à prix, 250 euros. « Je suis le trait d'union entre les livres et les gens », s'amuse-t-il. Les livres et gravures sur notre région ne sont pas absents. En érudit, il nous cite Les Secrets d'une frontière publiée en 1940, par René Mossu, ancien directeur du Messager, de 1932 à 1970.

## Blanc Bleu, le meilleur couscous d'Annemasse

Implanté rue Fernand-David, à deux pas de l'Hôtel de Ville, depuis vingt-huit ans, le restaurant Blanc Bleu est sans aucun doute la meilleure adresse pour profiter d'une cuisine méditerranéenne de qualité. Aux fourneaux, les frères Berkaoui marient les deux cultures européennes et orientales pour satisfaire les palais les plus délicats. « Notre couscous est gorgé de soleil, avec de la semoule et des légumes cuits à la vapeur. Notre mélange d'épices vient directement de Tunisie, adapté à tous les palais, assure Ridha. La viande (agneau, poulet) bénéficie d'une cuisson longue durée (2h30) à l'étouffée. » La carte propose différentes

sortes de couscous : aux légumes pour les véganes, à l'agneau, aux merguez, ou aux trois viandes pour les plus gourmands. Le tajine est l'autre grande spécialité du restaurant : au poulet/citron, au poulet 4 épices, berbère, à l'agneau. « Nous avons aussi notre recette, le tajine-kebab avec de la viande kebab, de la crème, du reblochon et des champignons. » Blanc Bleu est également renommé pour sa sauce maison. « Elle a fait notre succès ! » « Nous avons toujours été à l'écoute de nos clients. C'est comme ça qu'on a fait évoluer nos recettes et c'est ce qui permet de rassembler des personnes de toutes conditions et de tout âge », ajoute le chef.



Aux fourneaux du restaurant Blanc Bleu, les frères Berkaoui, pour des plats généreux préparés sur place, devant les clients.

## Maison Touzeau, le numéro 1 des arts de la table

Spécialisée dans les arts de la table, l'ameublement et la décoration depuis 1968, la maison Touzeau jouxte la place de l'Hôtel de Ville. À l'écoute de ses clients et toujours à la pointe de l'innovation, Bruno Touzeau n'hésite pas à vanter les mérites de ses articles. C'est le cas avec le Big Green Egg, la référence des kamados (barbecue japonais). La marque américaine est arrivée en France en 2015. Depuis, la maison Touzeau est l'un des principaux revendeurs de la région, des deux côtés de la frontière. « Le Big Green Egg est le nec plus ultra de la céramique. Elle a été spécialement développée pour la Nasa, ce qui garantit sa résistance et sa durabilité aux fortes cha-

leurs de cuisson, contrairement aux copies chinoises dont il faut se méfier. La marque fête ses 50 ans cette année, elle a donc suffisamment de recul pour démontrer l'efficacité de ses appareils. Son dôme en forme d'œuf, émaillé à l'extérieur en fait un appareil de cuisson unique, sans échange thermique avec l'extérieur. On peut l'utiliser toute l'année. Le Big Green Egg c'est la garantie d'une viande toujours croustillante, dorée et moelleuse car elle ne sèche pas », reconnaît Bruno Touzeau. Et comme toujours avec la maison Touzeau, vous bénéficiez d'un accompagnement personnalisé, avec la livraison à domicile, le montage de l'appareil et l'explication sur son fonctionnement.



Bruno Touzeau est le revendeur du Big Green Egg, un appareil de cuisson exceptionnel à plus d'un titre.

## Stéphanie Comte, Maître artisan coiffeur



Viva la Vie by Stéphanie Comte, un salon de coiffure qui se démarque des autres, sur Annemasse.

Saint-Juliennoise d'origine, Stéphanie Comte aurait très bien pu installer son salon de coiffure à Saint-Julien-en-Genevois, mais elle a préféré Annemasse, car une vraie histoire la lie à ce salon situé rue du Chablais. « J'ai été apprentie ici. J'ai voulu reprendre la suite de mon ancienne patronne », commente la Maître coiffeuse de « Viva la Vie ». Installée depuis sept ans, elle a été consacrée par ses pairs en 2023, en étant titré « Meilleur ouvrier de France ». En ancienne judo-kate, Stéphanie a toujours aimé la compétition et l'environnement de se dépasser. La coiffure ayant pris la suite du judo, comme le démontrent

ses nombreux trophées exposés à l'entrée du salon et notamment son titre de championne du monde par équipe de coiffure obtenu en 2017. « Aujourd'hui, à mon tour, je forme les autres. C'est mon devoir de transmettre. » « Viva la Vie » c'est une équipe de cinq personnes, dont Laura qui s'occupe de l'espace esthétique ouvert depuis début mai. « C'était une demande de la clientèle cet espace qui complète nos prestations. Il est très apprécié. » Côté coiffure féminine, le succès étant au rendez-vous, il faut prévoir un mois d'attente pour un service classique. « Nous n'avons plus de place avant fin juin ! »

## le Maca'rément bon, une création de la pâtisserie Lesage



Sébastien Lesage propose quinze parfums différents de macarons et un inédit le Maca'rément bon.

« Je me souviens très bien du pic rencontré par mes macarons, c'était en avril 2003, suite à un reportage d'Envoyé Spécial sur les macarons de Pierre Hermé. Dès le lendemain, les clients sont venus m'en commander », retrace Sébastien Lesage, de la pâtisserie éponyme, située place Jean-Jacques Rousseau. « J'ai ensuite étoffé la gamme. J'en ai eu jusqu'à vingt parfums différents. Aujourd'hui, j'en propose quinze, avec deux collections, une printemps/été et une automne/hiver et huit gammes classiques. » Le Maître pâtissier nous confie qu'il existe deux recettes de macarons, soit avec la meringue Française, soit avec

la meringue Italienne. C'est cette dernière qu'il a choisie, plus complexe à réaliser. « Le sucre est cuit sur les blancs d'œufs. » Il a également créé une pièce inédite, le « Maca'rément bon ». « C'est une coque tendre amande, une coque craquante chocolat noir, et entre deux, un subtil mélange de caramel de framboise. Le tout relevé par une pointe de fleur de sel », dévoile-t-il. Signalons qu'à l'occasion des Jeux olympiques la pâtisserie Lesage propose à partir du mois de juin, un kit de Médailles au chocolat (noir, blanc, lait et fourrés), estampillé de six desserts différents, représentants des sports.