

Le pâtissier Sébastien Lesage donne une saveur à chacun des quatre maillots du Tour de France

À l'occasion de la présence du Tour de France à Annemasse, le pâtissier Sébastien Lesage a eu la bonne idée de réaliser quatre gâteaux aux couleurs et aux goûts des maillots distinctifs, jaune, vert, blanc et à pois. À chacun sa saveur !



Aux couleurs du Tour

« C'est la première fois que la pâtisserie crée un gâteau spécialement pour un événement. On a voulu marquer le coup. Annemasse est à l'honneur et de matière positive, alors autant en profiter », conçoit Sébastien Lesage, président de l'association des commerçants, Annemasse commerces. À l'occasion du Tour de France, son personnel est également habillé aux couleurs du Tour. « C'était le cas vendredi 7 et samedi 8 et ce sera encore le cas ce samedi 15 juillet. »

ANNEMASSE

Attention, il n'y en aura pas pour tout le monde, c'est certain. Surtout que la vente est limitée.

1 Pourquoi créer quatre pâtisseries au mois de juillet ?

La pâtisserie chocolaterie Lesage saisie l'opportunité de la présence du Tour de France à Annemasse pour réaliser quatre desserts aux couleurs des maillots distinctifs des classements de leader. Et donc, quatre saveurs différentes.

Des créations originales qui font le lien avec la présence de la plus grande épreuve cycliste mondiale sur la commune et qui concentrent deux événements majeurs, l'Étape des amateurs qui a réuni près de 16 000 cyclos le dimanche 9 juillet et le départ de l'étape des professionnels, le samedi 15 juillet, sur le même parcours, entre Annemasse et Morzine.

3 Quels sont les parfums de ces quatre gâteaux ?

Ne vous faisons pas languir davantage. Si ces quatre entremets rendent hommage

aux quatre couleurs distinctives des classements du Tour de France, le pâtissier se devait de trouver quatre parfums en lien avec le coloris des maillots. « Pour la base des gâteaux, on a gardé la même, fait savoir Sébastien Lesage. Il s'agit d'un sablé basque, biscuit vanille, pour le croustillant. » Comment pourrait-il en être autrement, quand le Grand départ du Tour 2023 a été donné depuis le Pays Basque. « Pour le Maillot vert, nous avons choisi le citron vert pour le côté crémeux et rafraîchissant, en le mariant avec une mousse noix de coco. Ce sont deux parfums qui vont très bien ensemble. » Au tour du Maillot

jaune : « Le fruit de la passion se marie très bien avec la framboise. On les avait déjà testés pour nos bûches de Noël et les retours étaient excellents. » « Pour le Maillot blanc, j'ai choisi une crème légère à la vanille, un souvenir de mon enfance et un crémeux caramel. » Le Maillot blanc à pois rouges n'a pas été oublié. « Pour les pois, il fallait un fruit rouge, on a misé sur la compote de fraise, une valeur sûre et pour le blanc, une crème mascarpone vanille. » De quoi ravir les papilles.

2 Jusqu'à quand peut-on déguster ces créations originales ?

Mises en vente depuis le sa-

medi 1^{er} juillet, ces quatre gourmandises ne sont commercialisées par la pâtisserie seulement jusqu'au 15 juillet, date de départ de l'étape du Tour. « Nous en réalisons mille exemplaires, soit 250 de chaque », apporte comme précision, Sébastien Lesage, maître pâtissier, mais aussi grand amateur de vélo. Il a d'ailleurs participé à l'étape du Tour, le 9 juillet qui s'est déroulée sous un soleil de plomb. Rassurez-vous, on peut très bien être allergique au Tour de France et apprécié avec gourmandise ces quatre savoureux gâteaux.

STÉPHANE GROSJEAN

Quelles sont les plus belles vitrines décorées aux couleurs du Tour ?

Toujours à l'occasion de l'accueil du Tour de France à Annemasse, les commerçants ont organisé un concours de la plus belle vitrine décorée aux couleurs de l'événement. Dix-sept commerces ont participé, c'est mieux que pour le concours des vitrines de Noël. Un jury constitué de l'adjoint d'Annemasse en charge du commerce, Amine Mehdi, du président de l'association Côté Annemasse, Serge Jugnet, d'Audrey Bouvet, membre de l'association Annemasse commerces, de Laurent Gilet, adjoint à Ambilly et membre de la communauté de commune et de Jean-Louis Michaud, membre

du Vélo Club d'Annemasse ont visité chaque commerce et ont attribué plusieurs notes : respect du thème, créativité/originalité, esthétique de la vitrine et ressenti personnel. Cela a permis à Annemasse commerces de décerner trois prix : une immersion au sein de l'étape Annemasse/Morzine pour la fromagerie Cugnet, dans une voiture de l'un des partenaires, le 15 juillet ; une immersion dans l'étape Les Gets/Saint-Gervais, le 16 juillet pour Les Vins Duvernay et une entrée VIP au village départ le 15 juillet pour La Maison Ann'fleurs.



Vendredi 7 juillet, les cinq membres du jury ont visité chacun des dix-sept commerces participants.