

PUBLI-REPORTAGE

Entre modernité et tradition



© Anastassia Issakova

La pâtisserie chocolaterie Lesage à Champel.

Implantés depuis 15 ans à Annemasse, le pâtissier chocolatier Lesage s'est installé à Champel en juin dernier. C'est dans un espace clair et lumineux, alliant style et modernité, qu'ils font découvrir leur gamme de pâtisseries et de chocolats aux genevois.

Située à la rue Florissant, la pâtisserie chocolaterie Lesage propose des desserts originaux, mais également des formules de petit-déjeuner et de midi. En mars, les gourmands peuvent également venir partager un goûter fait de crêpes sucrées les mardis après-midis. À déguster avec le chocolat chaud et la confiture maison! Avec neuf tables à l'intérieur et six en terrasse, la chocolaterie invite aussi ses visiteurs à partager un moment convivial et chaleureux sur place.

Une expérience unique

Les desserts de Lesage suivent les saisons puisqu'une carte Printemps/Été et Automne/Hiver se succèdent et mettent en valeur les fruits et saveurs de saison. En outre, spécialisée dans le macaron, la pâtisserie-chocolaterie en propose 18 parfums différents dont un spécial chaque mois. Les gourmands peuvent également goûter au

Maca'rément bon[®], une création Lesage inédite. Autre inédit à découvrir depuis février, *Les pit's L'*, un sablé noisette amande, garni d'un caramel beurre salé tendre et crémeux, recouvert d'un disque croquant de chocolat noir ou lait. Un vrai délice!

Vous pouvez également goûter au chocolat Emelza, un assemblage de fèves de Madagascar, Sao Tomé et Tanzanie, créé par le chocolatier. À découvrir sous forme de tablettes, napolitains, macarons, desserts, ganaches et bonbons.

Entre tradition et innovation, des glaces maison ainsi que de nombreux desserts et classiques revisités viennent compléter la carte. Il est également possible de commander des gâteaux pour des occasions spéciales.

Un œuf au chocolat

Lors de chaque fête, Lesage crée une gamme de produits thématiques. Pour Pâques, les gourmands se régaleront ainsi avec des créations et des montages originaux. Lapins, poules, mais aussi six collections d'œufs gourmands, notamment l'œuf au plat ou l'œuf planète, seront revisités en chocolat. Entre petites abeilles, fraises et coccinelles, les enfants se réjouiront des sujets rigolos et chocolatés célébrant l'arrivée du printemps. Si des emballages standards sont proposés, la Pâtisserie chocolaterie Lesage crée également des modèles uniques qui transformeront vos cadeaux de Pâques en présents exceptionnels.



Du chocolat pour Pâques.

P. R.

Pâtisserie chocolaterie Lesage

Rte de Florissant 2, 1206 Champel
Tél. 022 347 30 36
www.patisserie-lesage.com