

Bûches de Noël : la cuvée 2005 dévoilée

TALLOIRES. Au pays des délices, la pâtisserie n'a pas dit son dernier mot. "Aphrodite" et "Perle des neiges" sont les dernières-nées de l'association "Sensibilité gourmande", des desserts concoctés par seize grands noms de la pâtisserie rhônalpine

La rencontre au sommet des maîtres du sucre se tenait cette semaine à l'auberge du Père Bise, en baie de Talloires. Horlogerie de la gastronomie pour les Suisses ? Haute-couture du sucre pour les Français ? La pâtisserie aurait beaucoup à perdre à se laisser avaler tout rond par les industriels. C'est en partant de ce constat que cinq pâtisseries Rhônalpines ont créé, en 1999, "Sensibilité gourmande", une association de professionnels, assortie d'une palette de douceurs inédites.

Cinq ans après, ils sont seize à se réunir pour élaborer la recette de gâteaux, entremets, chocolats aux saveurs intrigantes, l'oreille tendue vers l'actualité gourmande. Cela dans le plus grand respect de la tradition, avec une attention toute particulière apportée aux produits de terroirs.

L'exercice est collectif et se joue sur le mode de l'échange et de la complicité des talents. Objectif : transmettre et promouvoir le savoir-faire pâtissier à travers la diffusion sur l'Hexagone et l'Europe, de deux nouvelles recettes de gâteaux par saison. Résultat : des tableaux gourmands qui partent en toute innocence à la conquête des palais.

"Aphrodite" est un biscuit carotte garni d'une mousse chocolat-gingembre, cœur en crème de fruit mangue, résolument branché sur les tendances du goût actuel. "Perle des neiges" renoue avec les grandes traditions. Elle mêle amoureusement biscuit chocolat, crème glacée marron, cointéressé, parfait au sirop d'érable et



L'Auberge du Père Bise recevait "Sensibilité gourmande", association de pâtisseries de la région Rhône-Alpes, pour la présentation de deux nouvelles bûches de Noël.

pignons caramélisés. Méfiance ! Cette bûche-là tient le secret de faire du chaud avec du froid, du croustillant avec de l'onctueux. Une gamme de goûts intenses avec du blanc nacré ! Ces grands

chefs qui ont dit "oui" au sucre vous répondront que c'est là la magie pâtissière, de secréter du plaisir en croquant à pleines dents dans le rêve. Au chapitre chocolat, la réalité n'a d'ailleurs

rien à envier au cinéma. Si le chocolat Wonka de *Charly et la chocolaterie* fait des émules sur grand écran, la boutique du Père Bise, pour ne prendre que cet exemple, vend trois tonnes de choco-

lats par an. Accusé de tout, le sucre aurait fondu dans les malentendus s'il n'était au cœur d'une vraie passion artisanale et la cause d'une épidémie de fantasmes exquis.

Carine BEL ■

SEPTEMBRE 2005 - LE DAUPHINÉE LIBRE



www.patisserie-lesage.com

PERS-JUSSY

Une soirée aux mille saveurs



Les professionnels des métiers de bouche ont fait déguster leurs produits à 240 convives.

Un peu en retard sur le calendrier, mais dans le cadre de la semaine du goût, le club des saveurs de Pers-Jussy a organisé une soirée exceptionnelle où les professionnels des métiers de bouche ont fait déguster des mets accompagnés de vins français et internationaux aux 240 convives présents. Le pain était également au centre du parcours gastronomique sans oublier le fromage et les desserts. Les participants ont pu se déplacer d'un pôle à un autre afin de goûter l'alliance des mets

et des crus réputés. Au centre de la salle communale, trônaient sur une grande table différentes épices qui ajoutaient à cette soirée une palette de couleurs dont on pouvait également en respirer l'odeur.

Ces épices étaient aussi présentes dans la composition des mets, chocolats et desserts.

Une excellente soirée dans le cadre de ces manifestations gastronomiques qui ne sont que le début d'une longue série. ■

NOVEMBRE 2005 - LE DAUPHINEE LIBERE



www.patisserie-lesage.com

Voyage au cœur des épices

Tel est le thème retenu par le Club des saveurs pour sa seconde soirée de prestige. Découverte

Il s'agissait de dix-sept professionnels et amateurs autour de la table, tout attentionnés à déguster les mets choisis par leurs concepteurs, ceux qui seront servis aux convives à l'occasion de la grande soirée du Club des saveurs perjussien à la salle des fêtes, samedi 5 novembre.

Seize mois d'existence pour cette association dédiée au vin, présidée par Thierry Tissot, et dont le but est de faire découvrir ou de parfaire les connaissances en œnologie, car le plaisir peut être plus ou moins intense selon le vin et la sensibilité du dégustateur.

Aussi, ce soir-là, l'exercice était collectif entre les professionnels, meilleurs ouvriers de France et les adhérents. Faire déguster une dizaine de mets,

chacun d'eux étant associé à son vin. Cette tâche était dévolue à Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe et de Suisse. Trouver les accords en associant les saveurs des plats présentés, tel le saumon fumé à froid à 4° avec un Saint-Véran, ou la crème aux petits ronds des panés et caramel au vinaigre de framboises, accompagnée d'un Côte du Rhône de St-Maurice.

On parla aussi épices, celles aux propriétés gustatives, aromatiques qui composeront ces délicieux plats, délicate alchimie des saveurs et senteurs. La soirée du Club des saveurs s'annonce vraiment très prometteuse.

A.Girard

Renseignements
au ☎ 04 50 85 04 52.



Professionnels et amateurs en osmose pour harmoniser les mets et les vins.

NOVEMBRE 2005 - LE DAUPHINEE LIBERE



www.patisserie-lesage.com

Ils travaillent pour votre réveillon

Sébastien Lesage, pâtissier confiseur, a de quoi mettre les papilles en éveil.

Les fêtes approchent, sept personnes s'activent, apprentis, extra, salariés pour l'occasion.

Dans le laboratoire, de gros récipients remplis de chocolat dont l'odeur flatte les narines donnent envie de plonger un doigt pour goûter.

Qualité et création sont à l'honneur.

Tous sont de véritables artistes, non seulement leurs préparations doivent être bonnes mais elles doivent être belles.

Sébastien et son équipe veillent à ce que tout soit parfait.

Noémie Klein, apprentie qui va

passer le concours du meilleur apprenti de France en représentant la région Rhône-Alpes, est à bonne école.

Sébastien et son équipe préparent une gamme de bûches qui toutes, sont des créations.

Quatre au chocolat, quatre aux fruits, quatre glacées.

Chocolat gingembre et mangue, fruits noisettes et citron, pistache et griotte...

Pour les glacées, un tour vers l'exotisme avec : Pinacolada et vanille, fraise goyave, pain d'épices. Mais Sébastien a également prévu une surprise pour le 31 décembre, il s'agirait d'un entremet au chocolat au lait avec de l'ananas et du safran. ■



Sébastien Lesage est un artiste...

DECEMBRE 2005 - LE DAUPHINEE LIBERE



www.patisserie-lesage.com