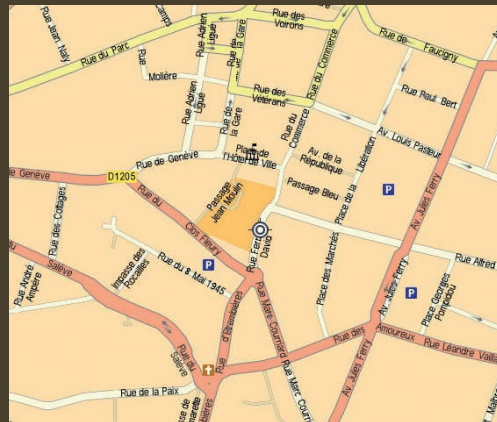
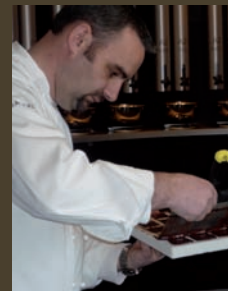
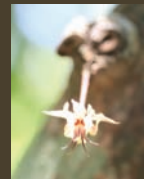


# Quelques gourmandises



Pâtisserie Chocolaterie LESAGE  
9 rue Fernand David  
74100 Annemasse  
tel : 04.50.92.11.38  
www. patisserie-lesage.com



Quelques douceurs pour éveiller vos papilles.

*La recette unique d'Emelxa*

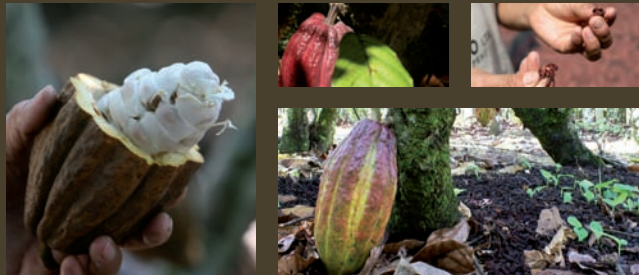
## Qui suis-je ?



Nom : LESAGE  
Prénom : Sébastien  
Artisan Pâtissier Chocolatier  
depuis avril 2001 à Annemasse

J'aime mon métier parce qu'il est créatif, et quand je crée, c'est à vous que je pense, à l'enchantement de vos papilles. C'est mon seul objectif.

## Pour mon chocolat Emelza je choisis les meilleures fèves



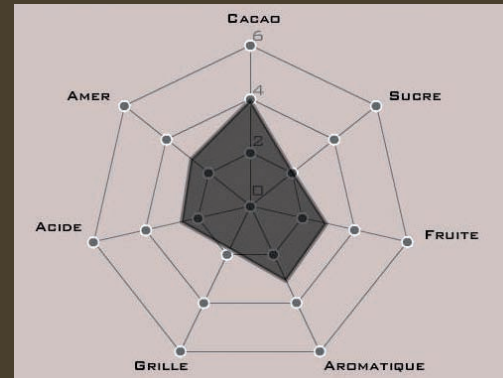
J'ai personnellement créé à partir des meilleurs chocolats noirs et masses de cacao ma recette exclusive avec un profil de goût spécifique. J'ai confectionné un chocolat basé sur trois notes principales : cacao, aromatique et fruité

## Comment j'ai créé ma recette unique



J'ai joué avec un assemblage de fèves de Tanzanie, Sao Tome et Madagascar

## Une recette d'exception pour des saveurs uniques



J'ai sélectionné ces fèves en particulier pour mettre en œuvre une symphonie de goûts. Je vous présente donc EMELZA, un chocolat noir 72,6 % de cacao.