



Sébastien Lesage à Annemasse (74)

## De l'audace dans ses fabrication.

Sébastien Lesage s'est installé à Annemasse en avril 2001. Membre actif depuis sa création de l'association Sensibilité Gourmande, ce jeune professionnel décline une carte printemps-été et automne-hiver. Il ose de nouvelles textures et des alliances audacieuses, notamment avec des épices.

### Parcours d'un pâtissier de la nouvelle génération qui crée des événements

Originaire de Picardie, Sébastien Lesage se forme au lycée hôtelier du Touquet (CAP cuisine et service, Bac technologique). Il passe ensuite la mention complémentaire de pâtissier de restaurant à Bazeilles et obtient le CAP de pâtissier en candidat libre. Puis il travaille à la pâtisserie Richet Frères à Senlis, avant de devenir second et chef pâtissier au Château de Divonne à Divonne-les-Bains. Le voilà ensuite responsable des entremets, petits gâteaux et du salon de thé à la pâtisserie Cartier à Versoix (canton de Genève) où son épouse Monja sera employée pendant un an. En avril 2001, les époux Lesage s'installent à Annemasse. Un an plus tard, pour fêter le premier anniversaire de la boutique, ils créent l'événement en réalisant un œuf géant en chocolat de 13,720 kg. Les clients sont conviés à estimer son poids. Sébastien Lesage s'implique aussi dans la Semaine du Goût en invitant les enfants d'une école primaire à venir tremper des truffes, fabriquer des glaces et sorbets. Ces derniers repartent avec le diplôme du parfait dégustateur. L'une des prochaines animations doit se dérouler en novembre devant la boutique avec la participation d'un MOF glacier qui exécutera une sculpture en direct. De plus, Sébastien Lesage s'associe régulièrement avec une maison de vins d'Annemasse pour des accords vins-chocolat. Il œuvre également en lien avec le sommelier Eric Duret, MOF. « C'est stimulant pour moi. Cela me permet de faire évoluer des recettes. Suite à des échanges fructueux avec ce professionnel, j'ai par exemple décidé d'associer du gingembre confit à un crémeux à l'orange parfumé au Cointreau ».

Sébastien Lesage a repris il y a un peu plus de douze mois, une pâtisserie à Annemasse, datant d'il y a environ quarante ans, située juste en face de la polyclinique de Savoie et tenue pendant vingt-cinq ans par le même propriétaire. Il reconnaît qu'il n'a pas été facile de monter le dossier financier. « Nous avons consulté dix banques. Il a fallu que mes parents se portent caution auprès de celle qui a finalement accepté le montage. Notre apport personnel s'élève à 10671€ (70000 F). Nous avons emprunté 96043€ (630000 F) », raconte Sébastien Lesage, tout en déplorant que les jeunes motivés par le métier ne soient pas davantage aidés dans leur entreprise. Il a investi

38112€ (250000 FHT) dans des travaux au magasin (40 m<sup>2</sup>) et au laboratoire (60 m<sup>2</sup>). En outre, dès son arrivée totalement abandonné les fabrications de son prédécesseur. « J'avais en fait découvert à la clientèle des mets légers comportant des mousses de fruits, pulpes de fruits, crèmes légers et insertions. C'était un véritable défi: d'après les clients, les mousses étaient synonymes de gélatine revêtaient un caractère écœurant souligne Sébastien Lesage. « Il a deux mois pour les habituer à ces sensations. Aujourd'hui, ils ne sont plus tout réticents ». Il décline une carte temps-été et une autre, automne-hiver partant du principe qu'il faut os



SEPTEMBRE 2002 - LE JOURNAL DU PATISSIER



www.patisserie-lesage.com