

Noémie Klein, une apprentie au top

ANNEMASSE. Aujourd'hui à Nantes, elle tentera de décrocher le titre de meilleur apprenti de France en pâtisserie

La pâtisserie et le sport ont ce point commun : seule la répétition permet d'atteindre la maîtrise du geste parfait qui rime avec performance.

Noémie Klein, jeune Annemassienne de 19 ans, a depuis longtemps compris que le travail amène vers les sommets, elle qui brigue aujourd'hui, lundi, à Nantes le titre de meilleur apprenti de France (MAF) dans l'exigeante spécialité de la pâtisserie.

La jeune fille, élève de Groisy où elle termine un CAP de chocolatier

(après avoir obtenu celui de pâtissier) a parfait ses connaissances chez des professionnels du secteur. Dont un stage chez Sébastien Lesage, pâtissier chocolatier à Annemasse. C'est là que nous l'avons

rencontrée en novembre dernier. Elle nous avait expliqué sa déjà longue passion pour la pâtisserie, entretenue par un couple de parents ayant travaillé dans la restauration et la cuisine.

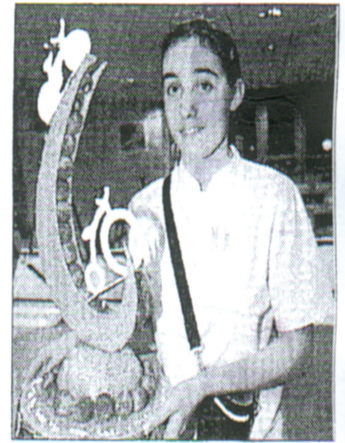
Cette grande jeune fille nous avait

été étonnés par son calme et sa détermination entre deux répétitions des exercices imposés que sont la confection d'un Pithiviers, d'un entremets, de bonbons en chocolat et d'une grande pièce : le croque-en-bouche.

En quelque sorte la spécialité de Noémie qui lors des éliminatoires régionales avait pris le meilleur sur sept autres candidats concourant pour le titre de MAF Rhône-Alpes.

Calme et détermination entre deux répétitions

Th. CH. ■



Victorieuse à Bourgoin, Noémie espère renouveler son exploit à Nantes, aujourd'hui.

Photo Jean-François SOUCHET

FEVRIER 2006 - LE DAUPHINEE LIBERE



www.patisserie-lesage.com

Les vertus pâtissières de Sébastien Lesage

La boutique Lesage est entrée dans sa sixième année. Elle brille dans de nombreux domaines, à commencer par les macarons. Le pâtissier, il est vrai, n'est pas tombé de la dernière pluie sur la crème anglaise. Avant de s'installer à Annemasse avec son épouse allemande, il a accompli un parcours tout à fait exemplaire...

C a n'a l'air de rien, un macaron... Mais ça peut être sec comme un avis d'expropriation. Ou ça vous colle au palais avec l'enthousiasme d'une ventouse. Or, le macaron est de très ancienne tradition pâtissière puisque le mot est déjà attesté chez Rabelais. Mais il suffit. Pas de surcharge culturelle, juste, s'il le faut, un rien de surcharge pondérale... Ce qu'on doit savoir aujourd'hui, c'est que les macarons de Sébastien Lesage sont parfaits de légèreté, d'aisance, de saveur harmonieuse. Rien que pour ces macarons, la visite dans la boutique de la rue Fernand David s'impose...

DU CAKE AUX TROIS CHOCOLATS

A dire vrai, les motifs de visite ne manquent nullement... Chaque gâteau de Sébastien Lesage nous a semblé une réussite. Propre à conjurer le spectre du sucre en excès. Par ailleurs, les cakes qui mêlent l'orange au chocolat ou qui s'abandonnent en toute innocence aux plaisirs acidulés du citron sont parfaitement recommandables. On ne craint pas davantage les pâtes de fruits ou les guimauves de la maison.

Comme on l'aura compris, Sébastien Lesage aime traiter le chocolat en en stratifiant parfois les saveurs dans un triptyque savoureux (chocolat noir, chocolat blanc,



Les motifs de visite à la boutique de Sébastien Lesage ne manquent pas...

Photo Grégory YETCHMENIZA

chocolat au lait)... Là encore, il se défie des saveurs doucereuses. Ses tablettes de chocolat affichent, non sans orgueil, 85 % de cacao.

LA PHILOSOPHIE DE L'EXPÉRIENCE

Quand on s'appelle Lesage, naturellement, il serait aberrant d'entrer dans le métier avec une folle impréparation. Les vertus d'un pâtissier, comme on le répète volontiers, tiennent pour beaucoup à la patience.

Le grammage des ingrédients ne suffit pas, il faut encore le poids de l'expérience.

Sébastien Lesage, Picard d'origine et marié à une Allemande, a multiplié les postes d'observation, à Paris (la boutique Fauchon), à Monte-Carlo, en Suisse, etc. Il a travaillé dans la restauration, et pas n'importe laquelle (Château de Divonne). Il sait donc ce que sont les desserts à l'assiette. Pas les gros machins qui se déplient avec la grâce d'un convoi militaire.

Ce qui fait le plaisir d'un gâteau, Sébastien

Lesage l'a bien compris, c'est le passage rapide, comme des feux qui clignent, d'une saveur à l'autre. Quelque chose de bref, de cursif, de surprenant, de vif. La gourmandise ne gagne rien à s'étaler comme une flaque.

En pâtissier attentif et modeste, Sébastien Lesage apprécie les desserts des autres. Il vous parle volontiers d'une tarte Tatin cuite très lentement avec une crème glacée aux amandes. Elle mettait un terme à un (excellent) repas pris dans le restaurant de Megève, « Flocons de sel ».

Sébastien Lesage ne manque pas de goût. La gourmandise de ses clients en profite allègrement. S'il existait des étoiles dans quelque guide de la pâtisserie, nul doute qu'ils ne lui accorderaient un macaron.

Jean-François WERNER ■

*Pâtisserie-confiserie Lesage
9, rue Fernand David
74100 Annemasse
Fermé dimanche après-midi
et lundi. Tél. 04 50 92 11 38*



ANNEMASSE

Un pâtissier annemassien récompensé

Dans le cadre du prix de la dynamique artisanale, institué par la Banque Populaire des Alpes, six lauréats régionaux furent récompensés. Un Annemassien, M Sébastien Lesage, artisan-pâtissier chocolatier, installé depuis 3 ans, 9 rue Fernand David fut récompensé pour l'innovation et la qualité des produits, les performances commerciales et la qualité de la gestion, la création d'emplois et la qualité de la formation.

Sébastien et Monja Lesage, son épouse, sont fiers d'une distinction qui englobe toutes les facettes d'un artisanat qu'ils pratiquent depuis plusieurs années. Tout leur travail finalement répond à une règle simple, satisfaire une clientèle exigeante en re-

cherchant en permanence à innover tant sur le plan esthétique que gustatif, sans négliger la formation de jeunes apprentis afin de leur transmettre un savoir-faire, gage de l'évolution du métier de pâtissier. Sébastien Lesage pâtissier chocolatier : « Nous formons une belle équipe, et quand les produits sont de bonne qualité (pas trop de sucre, graisses), que nos clients sont satisfaits, faire ce métier est un plaisir, juste une petite recommandation, les fêtes de Noël approchent alors, réservez vos commandes, car nous avons plus de 20 spécialités de bûches, et de macarons de toutes sortes ; alors venez dès maintenant pour choisir en toute tranquillité. »



J. O. Sébastien Lepage pâtissier et son épouse entourés de toute l'équipe.

