

Les commerçants de la rue Fernand-David ont le sourire

Juste en face de la polyclinique de Savoie, les commerçants de la rue Fernand-David s'estiment bien placés.

Ce n'est pas parce qu'elle n'est plus piétonne, que cette partie de la rue Fernand-David perd de son intérêt commerçant. Bien au contraire. À l'angle de la rue Alfred-Bastin, au café l'"Imperial", la gérante Olimpia Dias reconnaît la bonne fréquentation de la rue : « La clinique est un bon point de repère et nous ne sommes pas loin du centre-ville et des parkings. » Ouvert même le dimanche, son établissement ne désemplit pas, particulièrement les terrasses quand le soleil se montre. Un peu plus loin, Monja et Sébastien Lesage affirment également être bien situés. Ils viennent d'ailleurs de terminer les travaux d'embellissement de leur pâtisserie-chocolaterie.



Nouveau look pour la pâtisserie-chocolaterie de Monja et Sébastien Lesage : rouvert depuis le vendredi 3 août, leur vitrine fait la part belle aux macarons, leur spécialité.

Nouvel intérieur, nouvelle vitrine pour mieux mettre en valeur leurs produits, notamment leur spécialité : les macarons. Seul petit bémol : « C'est dommage que lorsqu'il y a des animations en centre-ville, elles s'arrêtent juste au bout de la rue. » Du

côté des nouveaux venus, on apprécie également les lieux. Yvan Serguier est gérant depuis un mois de la sucrerie Petit Casino : « L'emplacement est bien et les gens sont sympas. » Même son de cloche à l'épicerie exotique "Delipakind", ouverte depuis décembre. « Nous

avons une bonne fréquentation, surtout avec l'arrêt de bus à côté, les gens en profitent pour regarder la vitrine », indique Belmaaziz, la vendeuse. Principal succès de l'établissement : ses épices pakistanaises, indiennes et africaines.

Yves Gallard

AOÛT 2007 - LE MESSENGER



www.patisserie-lesage.com

Les papilles qui frétilent avec la Semaine du goût

Comme chaque année, la Semaine du goût qui a eu lieu du 15 au 20 octobre, a été l'occasion pour les enfants des écoles du Genevois de découvrir de nouvelles saveurs. Dégustation de fromages et de pains spéciaux au collège Paul-Langevin, menus cosmopolites au lycée Jean-Monnet, etc. Avec la Chambre des métiers et de l'artisanat, des professionnels du goût sont même intervenus dans les classes de primaires pour partager leur savoir. Le boucher Jean-Pierre Bartolomé à l'école "Le Salève" à Gaillard, le négociant en boissons Renald Duvernay

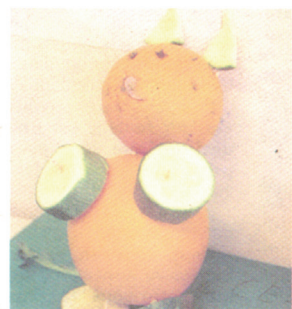
et le pâtissier Sébastien Lesage au groupe scolaire La Fontaine à Annemasse, le boulanger Grégory Callendrier à l'école Jean-Jacques-Rousseau d'Étrembières : tous ont répondu présent pour parler de leur métier et de l'importance de dire : « Cela ne me plaît pas », plutôt que : « Ce n'est pas bon ! » « Le goût ce n'est pas inné, cela s'apprend », estime Jean-Marie Charpentier, animateur à la Chambre des métiers. « C'est à chacun de le développer. C'est pourquoi nous préférons la sensibilisation à la formation. » Il en faut pour tout le monde car tous les goûts sont dans la nature. Y.Gallard



À Étrembières, le boulanger Grégory Callendrier a présenté la farine.



Des petits veinards ces élèves de CM1 du groupe scolaire La Fontaine à Annemasse : ils ont eu droit à une distribution de macarons !



À Lucinges, on ne manque pas d'imagination avec les fruits !



Dans la classe d'Adeline Thetier,



Au collège Paul-Langevin de Ville-la-Grand : distribution de pains et de fromages par le gestionnaire adjoint Jean-Claude Vittupier.



Savourer une viande rouge : au Salève à Gaillard.

OCTOBRE 2007 - LE MESSENGER



www.patisserie-lesage.com

L'inauguration de la nouvelle Pâtisserie-Chocolaterie Lesage L'accomplissement de la passion d'un enfant de 5 ans

Déjà dès son plus jeune âge, Sébastien Lesage exprimait son désir de devenir pâtissier et de posséder sa propre Pâtisserie Chocolaterie.

A 26 ans, Sébastien Lesage avait concrétisé son premier rêve professionnel, devenir pâtissier. Après 4 ans d'expérience, il décida, appuyer par son épouse Monja, de se lancer dans une folle aventure : acquérir sa propre Pâtisserie-Chocolaterie. En avril 2001, après quelques travaux effectués, la Pâtisserie-Chocolaterie Lesage ouvrit ses portes avec Monja pour servir les clients et Sébastien pour confectionner les entremets, les chocolats...

Sept ans plus tard, à l'approche des fêtes de Noël, l'univers Lesage a bien évolué. En juillet dernier, la Pâtisserie a fait peau neuve, grâce à l'Architecte Fouquet de Genève, spécialiste en aménagement de Pâtisserie-Chocolaterie. Désormais lorsque vous franchissez la porte de la Pâtisserie-Chocolaterie Lesage, vous entrez dans un lieu somptueux et chatoyant, où les couleurs vives, de l'orange et du violet, mettent en valeurs les créations très originales et visuelles du grand maître.

Vous êtes invité chez des amis ou de la famille, pensez à offrir la spécialité de la maison, Les Macarons. Il existe un assortiment de quinze parfums. Les traditionnels, comme le chocolat, le caramel au beurre salé mais également, plus surprenant, des macarons à la fleurs

d'orange, abricot gingembre... Laissez vous tenter aussi par le très large éventail de confiseries, composé de guimauve, pâte de fruits, florentin...

ou par les 25 sortes de chocolats. L'originalité de la Pâtisserie Lesage repose aussi sur les deux différentes cartes d'entremets qui sont renouvelées tous les six mois. Une créativité débordante que l'on doit à Sébastien Lesage entouré d'une équipe de trois ouvriers qualifiés ainsi que de trois apprentis pâtissiers qui confectionnent chaque jour des merveilles. A l'approche des fêtes, leurs marrons glacés et leurs bûches de Noël font figures d'incontournables.

Le jeudi 15 novembre, près de 230 personnes se sont retrouvées aux côtés de Sébastien et Monja Lesage, pour l'inauguration de leur nouvelle Pâtisserie-Chocolaterie.

A l'occasion de la soirée, Sébastien Lesage a remercié des personnalités de leurs présences comme Eric Duret, Meilleur Ouvrier de France catégorie Sommelier, Thierry Froissard, Président des Pâtisseries de Haute-Savoie, M. Charpentier de la Chambre des Métiers,



Photo Piste Noire

M. Becquet et Mme Guerinot adjoints à la Mairie d'Annemasse ... mais aussi son équipe ainsi que toutes les personnes qui ont permis la réalisation de la nouvelle Pâtisserie-Chocolaterie. Plus tard dans la soirée, une tombola a été organisée.

Les différents lots étaient :

1^{er} lot, le poids du gagnant en chocolat, offert par la Pâtisserie Lesage et la Chocolaterie Weiss à St Etienne, remporté par M. et M^{me} Saillet

2^e lot, un repas gastronomique, offert par l'événement Gourmant à St Cergues, remporté par M. Chautemps

3^e lot, un repas à domicile, offert par Christophe Saponara de «A Chef At Home» de Annemasse, remporté par M. Bonnet

4^e lot, un coffret de vin, offert par Duvernay de Annemasse, remporté par M. Janin

5^e lot, un coffret gourmand, offert par la Pâtisserie Lesage, remporté par M^{me} Vittoz.



Les heureux gagnants accompagnés des partenaires et de l'équipe Lesage

Publireportage

9 rue Fernand David - 74 100 Annemasse

04.50.92.11.38

NOVEMBRE 2007 - LE MESSENGER



www.patisserie-lesage.com

PERS-JUSSY

Les papilles en éveil



Le Club des saveurs a réuni 240 convives.

À la salle communale, 240 privilégiés ont pu assister, samedi soir, à la traditionnelle soirée "Vins et mets" organisée par le Club des saveurs, qui compte une soixantaine de membres.

Accueillis par le président de l'association, Noël Chau-temps, les convives ont dé-

gusté des plats typiques d'Amérique du sud et d'Espagne. Éric Duret, meilleur sommelier d'Europe, issu de la région, avait sélectionné les vins. Deux viticulteurs, l'un espagnol, l'autre chilien avaient fait l'honneur de venir présenter eux-mêmes leurs crus. □

NOVEMBRE 2007 - LE DAUPHINÉE LIBRE



www.patisserie-lesage.com

Senteurs et saveurs latines au programme



Les membres du Club des Saveurs qui ont émerveillé et enthousiasmé les heureux convives.

La soirée annuelle du Club des Saveurs, fixée à la mi-novembre, est toujours attendue avec impatience par les amateurs gastronomes. Ces derniers se réjouissent si bien qu'ils retiennent leurs tables d'une année à l'autre. Limitée à 250 couverts, cette nuitée dédiée aux senteurs et saveurs a mis pour la quatrième année consécutive les papilles gustatives des amateurs en émoi.

Dénommée "soirée latino", cette réunion de diffé-

rents pays (Espagne, Argentine, Chili) a généré un voyage dans l'univers gastronomique. Ce nouveau parcours gourmand a été constitué d'une dizaine d'espaces dont chaque convive se devait de parcourir afin de découvrir les plats à l'aide d'un passeport remis à l'entrée.

C'est ainsi que la terrine de maïs et poivrons, poulet safrané ; la mousse de Chili et lard croustillant ; la poêlée de calamars sorbet tomate basilic ; la plancha de bison à la mexicaine ; la

paëlla ; et le cochon de lait caramélisé ont propulsé les convives à travers les saveurs de l'Amérique Latine.

Bien entendu, chaque plat était accompagné d'un cru savamment choisi par Éric Duret : Sauvignon blanc Santa digna du Chili ; réserve Bonardo Tittarelli de Mendoza, Argentine ; Orcella Orsus d'Espagne, etc. ont ainsi réjoui les connaisseurs, tout comme l'éventail de fromages de brebis et les succulents desserts : macarons et autres chocolats.

A.G.

NOVEMBRE 2007 - LE MESSAGE



CHEZ LESAGE 30 % du chiffre d'affaires est réalisé en fin d'année

Que du plaisir !

A peine franchi le pas de porte, les chaleureuses couleurs chocolat et orangé du magasin Lesage transportent le client dans un univers de chocolat, macarons, pâtes de fruits, tartes et autres entremets aux noms enchanteurs : Tahiti, Mandolino, Chocoline, Carrément choc ou encore Sensation et Fleur de Sel.

« Nous avons ouvert le 6 avril 2001 après avoir racheté le fond de commerce d'une pâtisserie, la Marquisette, qui existait sur Annemasse depuis plus de vingt ans » se rappelle Sébastien Lesage.

En 2007, l'heure était à la rénovation et à la modernisation des locaux, hautes banques réfrigérées droites pour mettre en évidence les petites pièces, nouvelle enseigne et couleurs vives conçus à l'aide de Michel Fouquet, architecte d'intérieur basé à Genève. Lors de l'inauguration, le 16 novembre dernier, une tombola a été organisée. Le gagnant est reparti ravi avec l'équivalent de son poids en chocolat, soit 80 kg.

Un public conquis

Si Monja et Sébastien Lesage ont commencé l'aventure à deux, ce ne sont pas moins de huit employés qui travaillent aujourd'hui à leurs côtés,



En cette fin d'année, Monja et Sébastien Lesage accueillent leurs clients avec le sourire et de nouvelles recettes "spécial fêtes 2007".

deux vendeuses, trois apprentis et trois pâtissiers-chocolatiers. Tout ce petit monde oeuvre à satisfaire un public annemassien conquis. « Ici, il y a des boulangers-pâtisseries traditionnels mais il manquait une pâtisserie dans notre style » poursuit Sébastien Lesage dont la boutique ne désemplit pas à l'approche des fêtes, moment important de l'année puisque 30 % du chiffre d'affaires y est réalisé.

Le style Lesage, c'est un système de deux cartes par année, automne/hiver et printemps/été. A cela s'ajoute une carte des bûches ponctuant la fin de l'année. « Cela nous permet de renouveler notre gamme et de créer de nouveaux produits tous les six mois » explique Sébastien Lesage.

Une seule exception, l'entremet Trois Chocolats, persiste depuis 2001. « Si on l'enlevait, on ferait un mal-

heureux sur deux » sourit le propriétaire des lieux qui aime néanmoins surprendre sa clientèle en lui proposant sans cesse de nouvelles créations pleines d'originalité et de saveur !

Juliette GALEAZZI

POUR EN SAVOIR PLUS

Pâtissier-chocolatier Lesage, 9, rue Fernand-David (en face de la polyclinique de Savoie), 74100 Annemasse. 04 50 92 11 38.

La recette de truffes de Sébastien Lesage

Ingrédients.

500 g crème fraîche liquide
100 g miel
750 g chocolat noir 75 % cacao
500 g chocolat au lait
75 g alcool au choix ou nature

Procédé.

Faire chauffer la crème avec le miel, porter à ébullition puis bien mélanger et verser sur les chocolats hâchés finement.

Laisser reposer puis mélanger délicatement avec un fouet de façon à faire fondre le chocolat et obtenir un mélange lisse et brillant.

Débarasser votre mélange

dans un plat puis filmer au contact pour éviter que le chocolat ne croûte.

Placer votre plat au réfrigérateur et laisser durcir votre mélange.

Pendant ce temps, faire fondre au bain marie ou au micro onde 500 g de chocolat noir, préparer un saladier avec du cacao en poudre.

Lorsque votre mélange est dur, confectionner des petites boules et les tremper dans le chocolat puis le cacao.

Une fois terminé, placer les truffes au réfrigérateur pendant 1 h.

Ensuite, conservez-les dans un endroit frais et sec. □



Bonne dégustation !

DECEMBRE 2007 - LE DAUPHINEE LIBRE



www.patisserie-lesage.com

Le chocolat demeure le produit star des fêtes

Les chocolats demeurent incontournables en cette période de fêtes. Aux agrumes, à la fleur de bière ou aux épices, les variétés ne manquent pas.

S'il est un cadeau dont on peut être certain qu'il ne décevra pas, c'est bien le chocolat : tout le monde (ou presque) l'adore ! « Surtout le chocolat noir, très prisé des amateurs », précise Monja Lesage ("Chocolaterie Lesage") qui en propose 25 sortes différentes. « Les pralinés et les ganaches noires sont les plus recherchés : mais nous en proposons aussi aux fruits ou aux épices. Les coffrets et ballotins ont aussi beaucoup de succès : pour offrir, on accorde désormais beaucoup d'attention à l'emballage. »

« Noël est le temps fort de l'année, bien plus que Pâ-



Monja Lesage peut avoir le sourire : comme chez tous ses confrères chocolatiers, la fève de cacao demeure une valeur sûre à l'approche des fêtes de Noël.

ques », explique pour sa part Fabienne Joyerot ("Chocolaterie Salavin"). Ici aussi on propose de tout. Les dernières nouveautés ? Des chocolats à la châtaigne, au nougat et au thé. « Nous conseillons les gens qui souhaitent découvrir d'autres par-

fums. »

Le conseil ? Un "plus" essentiel du côté des "Chocolats de Claudine" : « Faire découvrir de nouvelles créations, c'est très important pour notre clientèle », indique-t-on ici. Des ganaches à la fleur de bière en passant

par de multiples agrumes, le choix ne manque pas. Le produit star du moment ? Les galets de l'Arve : des pralinés amande-noisette trempés dans la couverture et roulés dans la pâte d'amande. On en salive d'avance...

Philippe Vachey

DECEMBRE 2007 - LE MESSENGER



www.patisserie-lesage.com