

Papillonner d'un goût à l'autre...

Se nourrir est une nécessité. Mais manger est un plaisir ! Dans le cadre de la 2^e édition de "Papilles et Pupilles en fête !", Annemasse Agglo propose à ses habitants de « goûter leur territoire ». Pendant trois semaines auront lieu des conférences, des rencontres culturelles, des balades gourmandes, des salons, des ateliers de dégustation et des soirées spéciales pour découvrir des trésors culinaires et œnologiques cachés.

Le 27 octobre au restaurant "Le Temps de Vivre" à Ambilly, vous pourrez ainsi découvrir les recettes de Maître Chiquart, cuisinier du XIII^e siècle. Un petit passeport est également disponible chez les 46 commerçants et artisans participant à l'opération. En plus de recettes proposées par des



Le coup d'envoi de "Papilles et Pupilles" a été donné par les élus d'Annemasse Agglo et les commerçants.

grands chefs locaux et des passionnés de cuisine, vous y trouverez un bulletin pour un jeu-concours permettant de remporter une journée de découverte des plantes comestibles des Voirons. À vos stylos et... à vos fourchettes !

"Papilles et Pupilles en fête !" du 10 octobre au 1^{er} novembre dans les 12 communes de l'agglomération. Programmes et passeports disponibles en mairie ou sur www.annemasse-agglo.fr

MACHILLY / ANNEMASSE

L'art dans la nature avec "Couleurs d'automne"

Quand la main de l'homme se pose sur la nature, ce n'est heureusement pas toujours pour la détruire ou la fragiliser. Le Festival de land'art et d'art éphémère qui se déroule jusqu'à dimanche autour du lac de Machilly montrera ce qui peut ressortir lorsque le lien se crée entre l'art et la nature. Douze artistes venus de toute la France sont sur les lieux, pour installer leur projet dans ce décor naturel. Certaines compositions prendront place sur le lac. Élaborées à partir de matériaux végétaux pour la plupart, les œuvres disposées à l'air libre auront une courte durée de vie.

Organisé cette année à l'échelle de l'agglomération

annemassienne, "Couleurs d'automne" est un événement fédérateur qui génère rencontres et échanges.

Les écoliers ont été associés, et participent, avec Martine Jacquemet, artiste de Lucinges, à la transformation du paysage. 300 enfants d'Annemasse, Cranves-Sales et Lucinges contribuent à cet hommage à la nature en confectionnant des oriflammes.

L'événement se déroule en musique, avec Musicabass, une compagnie habituée à amener la musique en des lieux insolites.

Fête des sens

"Couleurs d'automne" n'est pas uniquement une expo in-

vitant le public à admirer des œuvres réalisées par des plasticiens.

C'est une fête des sens.

Il y aura un marché aux plantes rares samedi et dimanche, un déjeuner sur l'herbe avec "Le temps de vivre" d'Ambilly, et des ateliers de découverte des arts culinaires. Samedi après-midi, le chef Jean-Marie Chanove accommodera des champignons tandis que Yannick Janin s'occupera du sucre. Dimanche, Sébastien Lesage révélera les secrets du macaron et M. Sabandith ceux du sushi.

C. P.

Le programme détaillé dans notre édition de demain.



Hier, les écoliers sont allés à la rencontre des artistes.



GOURMANDISE

La recette

■ Crayon en main, elles copient la recette du fameux macaron, expliquée en direct-live à "Couleurs d'automne" par Sébastien Lesage. Qui eût cru qu'un pâtissier allait livrer le secret de ce délicieux dessert ? Il ne prend aucun risque, ce sera impossible à refaire à la maison !

CRANVES-SALES

À l'école des petits pâtissiers



Mardi après-midi, pour marquer la semaine du goût, trois classes de CM 2 de l'école Frison-Roche ont reçu la visite de M. Lesage, pâtissier à Annemasse. L'occasion de goûter une guimauve à la violette, une autre à la vanille et même un gâteau... à la fraise Tagada.

La gastronomie en vedette



Sébastien Lesage assisté de Valentin Vespasiano du Tennis-Club au micro.

Le premier salon des vins et de la gastronomie organisé à la Maison des sociétés par le Tennis-Club, sous la houlette de son président Patrick Bimet, et l'association de la chasse l'ACCA, a remporté un franc succès pour sa première édition, ce week-end.

29 enfants de la commune ont participé au concours de gâteaux. Sébastien Lesage, pâtissier-chocolatier d'Annemasse, a remis les prix du concours après avoir fait une recette de macarons aux chocolats et de moelleux au chocolat devant un public nom-



Tristan Bimet gagnant du concours du meilleur gâteau au chocolat.

breux.

En fin d'après-midi, les prix du concours de gâteaux et des paniers garnis ont été remis aux gagnants. Tous les enfants sont repartis avec un prix. Ce salon sera d'ores et déjà reconduit l'an prochain.

L.B.

Talent tout sucre, tout chocolat



Cette touche-à-tout créative souhaite ouvrir son entreprise un jour. Elle n'a qu'un rêve : être reconnue et troquer le calot d'apprenti contre une toque de professionnel.

Roxane Stoppa prépare toute une batterie de sucreries, de chocolat, de pâtisseries alléchantes et novatrices, dans l'atelier de la pâtisserie Lesage, qu'elle a intégré en juillet.

Elle vient de gagner plusieurs concours, dont le dernier en date à Thônes et prépare déjà le GP de la gourmandise à Dijon, le 2 novembre, dans le cadre de foire internationale et gastronomique. Un concours national de pâtisserie prestigieux, événement majeur de la profession.

Pour cette édition 2009, elle concourra pour le prix "Entremets de créativité présenté artistiquement" parfum : choco-

lat caramel. Elle peaufine en secret sa création dans son laboratoire.

Un peu d'imagination

Petite silhouette, Roxane est une jeune fille talentueuse de 21 ans. « Ce n'est pas du talent, c'est beaucoup de travail », dit-elle. La pâtisserie lui est venue de son grand père. « Mon grand père était chocolatier, j'ai hérité de sa passion et de ses outils. »

Précise, doigts agiles, la jeune apprentie mise sur ces mouvements faits et refaits sans fin, pour assurer. Bien sûr, elle angoisse un peu devant le nombre de pièces à réaliser, mais son boss, Sébastien Lesage, chef pâtissier est

confiant. « Roxane est minutieuse, agréable, audacieuse, travailleuse et déterminée. C'est un régal. »

À quinze ans, elle démarre un CAP pâtissier, glacier en Suisse, son pays natal. Certificat qu'elle réussira avec brio, remportant au passage quelques fabuleux concours, déjà. C'est auprès Ludovic Mercier, responsable de fabrication traiteur, chocolaterie, pâtisserie et glacerie au sein de la société de production Gilles Desplanches, à Genève, meilleur Ouvrier de France, catégorie glacier qu'elle apprendra tous les trucs. Pas satisfaite pour autant, en juillet dernier, elle arrive à Annet-masse, chez Lesage pour par-

REPÈRES

CONCOURS

■ Premier prix général à Thônes en septembre dernier, pour trois pièces présentées : une pièce artistique (un sorbet de bonbons sur le thème de "L'étrange Noël de Mr Jack", réalisée avec une ganache citron vert, pâte de fruit fraise et nougatine) ; une barre énergétique (création de ganache chocolat, caramel, passion, fleur de sel et croustillant noix de coco) ; un entremets glacé à base de coulis de fraise, onctueux citron vert, sorbet frais, glace verveine. Toujours à Thônes, 2^e prix sculpture sur glace sur le thème de l'âge de glace. En Suisse : 3^e en 2008, de la finale romande et tessinoise du concours du meilleur jeune confiseur de Romandie et du Tessin. En 2006, 3^e au général du concours boulangerie/pâtisserie/confiserie lors de la foire de Genève pour cinq pièces présentées.

faire sa formation en chocolat. Elle prépare un CAP. Ni l'exigence minutieuse de son travail, ni les longues journées de travail n'ont réussi à la détourner de ses projets. « Quand on est intéressé, on se rend disponible », juge-t-elle. « Je fais des essais, je mélange plusieurs procédés, je les mets à ma sauce, mais je n'invente rien. Il suffit d'un peu d'imagination, d'un mariage réussi en terme de goût, d'un zeste de créativité, d'une pointe de technique et cela fonctionne parfois. » Une pièce en sucre, une autre en chocolat, des macarons, autant de gâteaux entremets : le menu du jour de la jeune fille est copieux. Mais le jour "J", elle n'aura que quelques heures pour tout réaliser.

Depuis quelques semaines, elle s'entraîne quotidiennement soutenue par tous, à la pâtisserie. C'est un peu leur fierté. Ambitieuse, elle veut gagner.

24 HEURES EN IMAGES



Une histoire de plaisir

■ **MARDI, 12 HEURES.** Dans le cadre de l'opération "Pupilles et papilles", une drôle de rencontre a eu lieu à la pâtisserie Lesage. D'un côté, Martine Jaquemet artiste et de l'autre Sébastien Lesage. Au final, une exposition gustative intitulée "Carré d'as" avec 20 tableaux et comme dans un miroir, des gâteaux au chocolat uniques, créés par le pâtissier, disponibles à l'achat une semaine seulement.

PÂTISSERIE Sébastien Lesage participe aux sélections pour le mondial

100 % cacao

Jusqu'à mardi à Bourg-en-Bresse, a lieu la 5^e Biennale internationale des arts de la pâtisserie à Ainterexpo. À cette occasion, quatre concours professionnels sont organisés pour déterminer la sélection française de la Coupe du Monde de pâtisserie 2009 à Lyon. Parmi les participants, un jeune Annemassien, Sébastien Lesage, installé à Annemasse depuis avril 2001. Lors des présélections qui regroupaient 45 candidats venus de toute la France, il a su s'imposer et se retrouver dans la liste des 12 qui seront à Bourg-en-Bresse ce week-end.

Un parcours voué à la pâtisserie. Une première formation au lycée hôtelier du Touquet (et un BTH restaurant), puis une seconde au lycée hôtelier de Bazeilles dans les Ardennes (avec un CAP pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur). Avant d'exercer ses talents dans de prestigieuses maisons suisses et françaises.

Le seul Rhônealpin dans sa catégorie

À cette même période, Sébastien Lesage participe à ses premiers concours. Il est 1^{er} prix du concours européen de pâtisserie, des rencontres gastro-



Sébastien Lesage, le chocolat dans la peau. Un entraînement intense pour être sélectionné pour le mondial.

miques en champagne à Reims en 1995 et 4^e des éliminatoires du championnat de France des desserts, à Metz en 1995. En 2004, à La Roche-sur-Foron, il finit 3^e au concours Cacao Barry et 1^{er} prix en dégustation. Enfin, cerise sur le gâteau (au chocolat), il est finaliste de la sélection française pour le World Chocolate Master en 2005.

Durant deux jours, la compé-

tition se déroulera de 6 à 16 heures (et à partir de 10 heures, sous les yeux du public). Les 12 candidats présélectionnés (dont Sébastien Lesage) s'affronteront sur deux jours dans les conditions identiques à la Coupe du Monde. Il y aura un box par candidat, un sujet décliné dans chaque spécialité (chocolat, sucre ou glace), le tout étant réalisé dans des conditions de travail similaires.

REPÈRES

LA COUPE DU MONDE

■ Présidée par Gabriel Paillason, un des fondateurs du Salon des Métiers de Bouche de Lyon, la Coupe du Monde a eu lieu pour la première fois en 1989 à Lyon. Aujourd'hui, elle rassemble 22 nations. Les autres pays participants ont déjà procédé à la sélection de leur équipe. La France est la dernière en lice et compte cinq victoires à cette compétition prestigieuse. La prochaine édition est programmée en janvier 2009.

À l'issue du concours, un jury composé de Meilleurs ouvriers de France et champions de la pâtisserie déterminera le pâtissier, le chocolatier et le glacier qui participeront à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en janvier 2009 au Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Les résultats, divulgués le 10 novembre en fin d'après-midi, donneront la composition de L'équipe de France pour janvier prochain.

S. Pe.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.cma-ain.fr

Compétition de pâtisserie : un chocolatier sans amertume

Le chocolatier annemassien Sébastien Lesage a participé les 9 et 10 novembre à la sélection française pour la Coupe du monde de pâtisserie à Bourg-en-Bresse. Malgré une splendide réalisation, il n'a pas été retenu.

Vous n'êtes pas trop déçu ?

Un petit peu quand même. Cela faisait deux mois entiers que je travaillais là-dessus sur mes jours de congés avec mon équipe au labo. On aurait aimé un meilleur résultat, c'est sûr.

Il y a un vrai entraînement, comme pour les compétitions sportives ?

Oui, on a dessiné puis monté les éléments, on a fait des essais. Moi j'ai fait 4 entraînements en 10 heures dans les conditions du concours, comme un examen blanc.



S. Lesage a réalisé une œuvre en chocolat représentant un tronc d'arbre avec une boule de feu et l'éclosion d'une fleur.

Pour continuer la comparaison avec le sport, est-ce qu'il y a autant de pression ?

Oui, il y a de la pression car il y a aussi une note de travail sur la dextérité, la propreté, l'organisation avec des dimensions et un temps impartis. Sur la fin cela a été dur avec de la tension, devant un public de 2 à 3 000 personnes.

C'était votre première participation ?

C'était effectivement la première fois.

Et est-ce que cela sera la dernière ?

Non, je pense que cela reste très enrichissant. Il y a une belle recherche au départ, il a fallu que l'on se creuse la tête pour trouver des idées et cela permet une remise en cause. Il y a des choses à faire évoluer, on peut apporter des petites modifications. Maintenant on passe à autre chose : il y a les fêtes de Noël qui seront bientôt là et il y a des bûches à préparer !

Entretien réalisé par Yves Gallard



CONCOURS

Hélas !

■ Le pâtissier-chocolatier Sébastien Lesage a participé à la 5^e biennale internationale de la pâtisserie à Ainterexpo (Bourg-en-Bresse), qui servait de présélection à la coupe du monde qui doit se dérouler à Lyon en 2009. Sébastien n'a hélas pas été retenu.