

Présentation et dégustation de « Maca'rément bon » à la pâtisserie Lesage samedi 27 novembre en présence de Miss « J'aime Annemasse » et de Miss « Coup de cœur »

Malgré la neige, c'est dans une ambiance chaleureuse et bon enfant que les visiteurs sont venus découvrir et déguster la nouvelle création de la pâtisserie chocolaterie Lesage.

Accueillis dès leur arrivée par un chocolat chaud proposé par Morgane Delage (Miss Coup de cœur) et Mathilde Beauquis (Miss J'aime Annemasse) avant de s'adonner à la dégustation du Maca'rément bon®



Morgane et Sébastien Lesage entourés de Miss Coup de cœur et de Miss J'aime Annemasse



Pour les fêtes de Noël, notre carte des bûches sera disponible en magasin et sur notre site web dès le 1^{er} décembre

ANNEMASSE

9, rue Fernand David - 04 50 92 11 38
www.patisserie-lesage.com

Le Maca'rément bon®

La PÂTISSERIE LESAGE présente la dernière tentation de sa collection de macaron : le Maca'rément bon®.

Création inédite, cette gourmandise mêle tradition et innovation pour le plus grand plaisir des papilles.

Le Maca'rément bon®, c'est une coque tendre amande, une coque craquante chocolat noir, et entre deux, un subtil mélange de caramel de framboise... le tout relevé par une pointe de fleur de sel.

LE CÉLÈBRE PÂTISSIER SÉBASTIEN LESAGE PRÉSENTE SA DERNIÈRE CRÉATION CULINAIRE, LE MACA' RÉMENT BON !!!



La pâtisserie Lesage propose à sa clientèle toute une gamme de pâtisserie qui évolue au fil des saisons. La collection automne - hiver a d'ores et déjà pris place dans la vitrine du confiseur. Spécialisé dans le macaron depuis sept ans, Sébastien Lesage a invité samedi dernier sa clientèle à venir goûter sa dernière création, le Maca' rément bon, création inédite. Cette gourmandise mêle tradition et innovation pour le plus grand plaisir des papilles. Le Maca'rément bon, c'est une coque tendre amande et une coque craquante chocolat noir et entre les deux un sub-

til mélange de caramel de framboise.... le tout relevé par une pointe de fleur de sel.

En présence des deux jolies jeunes filles récemment élues pour représenter la ville, Morgane Delage, Miss Coup de coeur élue par le jury et Mathilde Beauquis, Miss J'aime Annemasse élue par le public, les clients se sont vu offrir un chocolat chaud maison concocté par le pâtissier avant de pouvoir déguster le nouveau macaron qui a fait l'unanimité.

A l'approche des fêtes de Noël, ce macaron aux nouvelles saveurs est une idée cadeau pour votre

famille ou vos amis. Spécialisés dans le macaron avec 18 parfums différents : café, chocolat, caramel au beurre salé, violette, pistache, marrons, framboise, noix de coco, entre autres... Vous pourrez aussi découvrir tout un assortiment de chocolats, confiseries, entremets, tartes et glaces maison.

**Venez découvrir
Le Maca' rément bon,**

Une spécialité de la Maison Lesage à déguster sans modération, disponible en coffret de 1, 4, 8 et 16 pièces. Une idée cadeau-douceur idéale pour Noël ou le soir du réveillon.



Pâtisserie - Chocolaterie Lesage

Le pâtissier plein de folies

On peut légitimement se poser la question : est-il possible d'innover en matière de pâtisserie ? Sébastien Lesage nous apporte la réponse avec un talent évident. Oui ! En 2001, le maître pâtissier passe à l'offensive dégustative et créative avec une carte maîtresse dans son jeu... Monja Lesage qui partage sa vie et sa passion. Ne vous attendez pas à trouver dans les vitrines réfrigérées les éternels éclairs et autres religieuses. Ici, les créations sont surprenantes, esthétiques mais pleines de saveurs subtiles. Les arômes, les senteurs s'entremêlent avec élégance en sublimant les bases de la pâtisserie chocolaterie. Le croquant, les mousses, les ganaches, les biscuits se côtoient subtilement. Les babas, les opéras, les tartes citron sont revisités. Les saisons sont respectées avec l'utilisation de produits du moment. À partir du mois d'octobre et jusqu'à Pâques, les 10 pâtissiers qui œuvrent en coulisse privilégient les chocolats, la crème de marron, les fruits exotiques et début décembre la carte des bûches, attendue chaque année par les fidèles, donne le tournis aux plus gourmands. La complicité entre le chef et ses clients va même jusqu'à la confiance totale : « Les habitués sont en confiance et se laissent guider. Ils passent des commandes quelques fois en laissant libre court à l'envie du moment de Sébastien et de son équipe », nous confie fièrement Monja. Les idées pour offrir ne manquent avec ses pochettes cadeau au design soigné qui renferment des pâtes de fruits, des caramels, des tuiles, des petits fours, des petites confiseries... Il ne faudra pas oublier les desserts pour deux à la saint valentin. À moins que vous ne puissiez résister à la spécialité maison qui attire les gourmets de très loin : les fameux macarons Lesage qui ne sont plus à présenter dans leur grande variété de saveurs sucrées mais qui vous étonneront dans leur version salée spéciale fêtes avec en leur cœur, l'huile d'olive, des tomates basilique, des poivrons rouges ou du foie gras... Les vendeuses qui ne chôment pas pour informer, guider et emballer délicatement les petits trésors doivent aujourd'hui présenter la nouvelle trouvaille de la maison Lesage : le « **Mac'arrément bon** », **spécialité exclusive** déposée. Une trouvaille géniale récemment sortie du tout nouveau labo, beaucoup plus spacieux, qui laisse entrevoir de nouvelles « folies » au talentueux pâtissier d'Annemasse qui porte décemment mal son nom.



PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE LESAGE :
9 rue Fernand David - ANNEMASSE
04 50 92 11 38 - www.patisserie-lesage.com