

Saveurs et Découvertes à Annemasse



VINS R. DUVERNAY
Il écrit une fois... Le Vin.

L'exigence de la qualité s'impose sur toutes nos sélections. Nous vous attendons pour les partager.

Depuis 1904 au service du vin et des spiritueux

Vins Duvernay
12, rue Charles-Dupraz - 74100 Annemasse
Tél. 04 50 92 20 20
e-mail: contact@vinsduvernay.com www.vinsduvernay.com

Pour une rencontre avec l'inspiration, voyagez au cœur du métissage des arômes amers, suaves, corsés ou tendres.

Brun D'arômes
THÉS, CAFÉS, CHOCOLATS

Centre Hôtel de Ville
6, rue Jean-Moulin
ANNEMASSE
+33 (0)4 50 74 65 84

Cafés et thés grands crus
Thés Mariage Frères
Art du thé et du café

La Symphonie des Douceurs
Arnaud Vachoux - Maître artisan

SUCETTES À FONDRE dans un lait chaud

4 PARFUMS AU CHOIX:
Passion - Framboise
Cappuccino - Chocolat noir
à la fève de Tonka.
04 50 92 53 22
Pâtisserie - Chocolaterie
Salon de thé
8, rue des Vorons - 74100 Annemasse
www.lasymphoniedesdouceurs.fr

SPÉCIALITÉS FRUITS DE MER ET COQUILLAGES sur place et à emporter

Réervations au
+33 (0)4 50 79 68 76

Brasserie Le Môle
24, rue Faucigny
ANNEMASSE

La semaine du goût a lieu jusqu'au 23 octobre, l'occasion de rappeler qu'au centre-ville d'Annemasse, les acteurs du goût conjuguent leur savoir-faire pour sélectionner les meilleurs produits.

C'est d'ailleurs à cette occasion que le syndicat des artisans bouchers de la Haute-Savoie vous donne rendez-vous pour tenter de gagner des cours de cuisine.

Des simples réjouissances gustatives quotidiennes au plaisir de faire plaisir, le gourmet trouvera toutes les bonnes adresses des tendances gustatives actuelles. Aussi, car l'art de recevoir est souvent synonyme de faire au mieux pour épater vos convives. Les « artisans du goût » sont là pour vous conseiller et vous aider dans le choix des produits. Des marques recherchées comme les thés Mariage Frères proposés par la torréfaction Brun d'Arômes, des saveurs sucrées, originales et raffinées présentes à la Symphonie des douceurs ou à la pâtisserie Lesage.

A noter que les fêtes approchent. Pensez donc à surprendre vos invités ! Pourquoi ne pas disposer, en centre de table, une pyramide de macarons de la pâtisserie Lesage et faire appel à la crème Régent pour une présentation sur ardoise de fromages de pays ? Quant aux amateurs de produits de la mer, ils trouveront fraîcheur et qualité auprès de la brasserie du Môle, qui d'octobre à fin avril, propose ses plateaux de fruits de mer sur commande.

La balade gourmande se poursuit aussi dans la boulangerie-pâtisserie Etienne avec une de ses spécialités: la tarte Etienne chantilly framboise...

Qualité ne signifie pas nécessairement produits inabornables. C'est ce que les commerçants veulent faire savoir. Aussi, les vins Duvernay proposent une sélection des meilleurs cépages. Vous y trouverez tout pour les achats courants ou l'élaboration d'une cave. Pour les amateurs du « fait-maison », l'épicerie italienne Spiga d'Or vous proposera ses lasagnes maison ou encore des plats du jour à emporter, selon l'humeur du patron. En résumé, de l'apéritif au dessert en passant par les vins, les commerçants du centre-ville d'Annemasse sauront ravir vos papilles.

Crèmerie Régent

- Plateau de fromages sur ardoise à emporter
- St Marcellin de La Mère Richard et Bleu de Ternignon
- Distributeur Haut-Savoyard Pontarlier Anis...

32, avenue Jules-Ferry - Annemasse
04 50 37 09 67
cremerieregent@gmail.com

Spiga d'Or
TRAITEUR

Spécialités Italiennes
Pâtes Fraîches
Pizzas et Plats Cuisinés

4, place J.J. Rousseau - 74100 ANNEMASSE
Tél. 04 50 92 68 82 Fax 04 50 37 85 08

ETIENNE
Boulangerie - Pâtisserie

ETIENNE
Etienne et Valérie Bonet

ETIENNE

3, place Jean Deffaugt
74100 ANNEMASSE
Tél. 04 50 38 81 38

Nouvelle carte automne-hiver

Dernières créations et nouveaux parfums de macarons à découvrir en magasin

9, rue Fernand David
74100 ANNEMASSE
Tél. 04 50 92 11 38

DU 17 AU 23 OCTOBRE 2011
CHEZ VOTRE ARTISAN BOUCHER A GAGNER... 300 COURS DE CUISINE

300 COURS DE CUISINE



PAPILLES ET PUPILLES Concours de cuisine samedi place de l'Hôtel de ville

Le dîner parfait des chefs d'un jour



Nikki, Cédric, Cécile, Monja et Marie-Hélène sont cinq des onze candidats qui vont s'affronter samedi pour le titre de "chef d'un jour". Les organisateurs leur ont remis des casseroles et des poêles. Le D.U.C.P.

La mode s'est répandue comme une traînée de poudre. Qui n'est jamais tombé en zappant sur une émission de télé montrant des gens en train de cuisiner ? L'affrontement devant les fourneaux, c'est tendance. En organisant Papilles et pupilles, manifestation autour de la gastronomie, Annemasse Agglo et Annemasse-Les Voirons tourisme ont surfé sur l'engouement populaire pour les "dîner presque parfait" et autres "top chef".

Annemasse aura son "chef d'un jour", un vrai concours mettant aux prises de vrais cuisiniers amateurs. Cette compétition aura lieu en public samedi 2 juillet, et constituera le clou de ces Papilles et pupilles 2011.

Les candidats, au nombre

de 11, officieront devant un jury professionnel. Ces femmes et ces hommes ne se prennent pas trop au sérieux, mais ressentent quand même une certaine pression, les règles du jeu étant strictes, et les figures imposées. Le menu sera composé d'un plat salé à base de féra (poisson du lac Léman) et d'un dessert contenant des framboises (de Machilly), pour trois personnes. Tout doit être réalisé en 2h30.

« Chaque candidat sera récompensé, il faut que ce concours soit convivial et sympa » rassure Sébastien Lesage, chef pâtissier-chocolatier. Il partagera le rôle de maître de cérémonie avec Pier-ric Chalamel, professeur de pâtisserie au CFA de Groisy. Qu'est-ce qui motive les candidats, hormis bien sûr

leur goût pour les bons petits plats ? « On vient pour faire bouger la ville, c'est sympathique, c'est un beau projet, et ce n'est pas rien à monter » nous disent Cécile et Marie-Hélène. Pour Nikki, autre candidate, « c'est un défi, je veux tenter de cuisiner des choses qui sortent de l'ordinaire, mélanger des saveurs, et puis montrer que les femmes aussi savent cuisiner ».

Les candidats sélectionnés avaient jusqu'au 14 juin pour envoyer leurs recettes, dont seuls les intitulés seront indiqués aux membres du jury. Samedi, ils les confectionneront devant le public installé place de l'Hôtel de ville.

Ambiance garantie, avec un animateur professionnel et certainement quelques fous rires.

Catherine PONCET

REPÈRES

LES CANDIDATS

■ Florian, Monja Lesage, Agnès Thiébert, Jacques Vignuda, Cécile Gaillard, Rémi Dunand, Nikky Fleury, Eric Collomb, Cédric Plee, Olivier Witt, Marie-Hélène Bonnet.

LE JURY

■ Le jury est composé d'une équipe pour le salé et une pour le sucré, avec le tandem Lesage-Chalamel en maîtres de cérémonie (lire article).

Président du jury : Christophe Pacheco (meilleur ouvrier de France cuisine 2011, chef du restaurant Le 5 à La Clusaz).

Jury salé : Jean-Marie Chanove (chef du Refuge des Gourmets, Christophe Morel (chef du restaurant Baud), Yannick Janin (chef du restaurant l'Angélick).

Jury sucré : Ludovic Mercier (meilleur ouvrier de France glacier 2007, professeur au lycée hôtelier de Thonon), Mercotte (blogueuse culinaire et chroniqueuse sur France Bleu), Thierry Froissard (meilleur ouvrier de France glacier 1994 et pâtissier 1989).

LE DÉROULEMENT DU CONCOURS

■ À 13h30 chacun aura installé son plan de travail (deux candidats par plan face au jury, une plaque de cuisson pour chacun, certains ingrédients de base sont fournis ainsi que des réfrigérateurs, mais chacun apporte ses ustensiles et les ingrédients spécifiques à ses recettes). Les framboises et les filets de féra sont fournis.

Chaque candidat se présente devant le jury toutes les dix minutes, à partir de 16 heures. Remise des prix vers 18h30.

Succès du challenge "Papilles et Pupilles"

Plutôt stimulés ou, perturbé?! On ne sait des dix candidats concourants pour le challenge de cuisiniers amateurs "Chef d'un jour", samedi dernier, lequel des sentiments l'a emporté, sachant que leurs plats seraient soumis à quelques-uns des plus grands noms de la profession.

Le challenge? Confectionner un plat salé à base de féra du lac Léman, et d'un dessert à dominante de framboises de Machilly. Le jury? Des chefs de cuisine de la région, placés sous la présidence de Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2011 (MOF), en présence de la blogueuse et chroniqueuse culinaire "Mercotte".



Un moment à ne pas manquer en compagnie de grands chefs de cuisine, pour les lauréats du challenge culinaire d'Annemasse Agglo.

Parmi les chefs, on notait la présence de Jean-Marie Chanove (Refuge des Gourmets), Christophe Morel (Baud), Yannick Janin (L'Angélik), Ludovic Mercier (MOF Glacier 2007), Thierry Froissard (MOF Glacier 1994, champion du Monde de pâtisserie 1989), lors d'un concours orchestré par Pierrick

Chalamel (CFA de Groisy) et Sébastien Lesage (pâtissier-chocolatier).

Au terme d'une campagne de promotion des métiers de bouche "Papilles et Pupilles", par Annemasse Agglo, le concours de samedi avec des candidats préparant en direct leurs plats devant le public, a rencontré un beau succès. Le tout avec des jurés qui loin d'adopter un rôle de père fouettard dans leurs appréciations, se sont plutôt appliqués à en relever les points positifs.

A. DJELLALI

1^{er} Prix : Monja Lesage. 2^e Prix : Marie-Hélène Bonnet. 3^e Prix : Rémi Dunand. 1^{er} Prix poisson : Jacques Vignuda. 1^{er} Prix dessert : Cécile Gaillard.

PAPILLES ET PUPILLES La première édition du concours culinaire fut un succès

Le "chef d'un jour" est une femme !

Hier après-midi, la place de l'Hôtel-de-Ville s'était transformée en cuisine géante à l'occasion du concours "Chef d'un jour" organisé par la pâtisserie Lesage et Annemasse – Les Voirons Tourisme.

Deux impératifs pour les neuf candidats en compétition : cuisiner un plat principal à base de filets de féra et un dessert à base de framboises. Pour le reste, chacun était libre d'apporter ses propres ustensiles et de déterminer les ingrédients destinés à accompagner le poisson. Une liberté qui n'a rien enlevé à la difficulté pour les cuisiniers amateurs de livrer au jury dans les temps impartis leur travail de l'après-midi. « La féra est un poisson délicat à cuisiner, que ce soit dans la cuisson ou dans l'assaisonnement », commentait le président du jury Christophe Pacheco, meilleur ouvrier de France cuisinier 2011, au micro de l'animateur du concours.

Un concours qui aspire à devenir incontournable

Après quelques heures passées aux fourneaux, les candidats sont restés derrière leur plan de travail, l'œil rivé sur la table du jury en charge de livrer son ressenti sur les recettes présentées. Ce n'est qu'aux alentours de 18h30, après quelques dizaines de minutes de délibération que les résultats ont été annoncés aux concurrents et le "Chef d'un jour" 2011... est une femme ! Monja Lesage a remporté cette première édition, sous les applaudissements nourris des chefs "juge d'un jour" et du public resté nombreux jusqu'au verdict.



La gagnante du concours "Chef d'un jour" Monja Lesage, en train de dresser avec application ses plats (filets de féra et ses légumes de saison), quelques minutes avant de voir ses assiettes présentées au jury. Photo DLVB-G

« Je suis très heureuse, j'ai participé pour faire plaisir à mes amis, je me suis bien amusée », a déclaré Monja Lesage en recevant des mains du maire Christian Dupessey son diplôme. La "Chef d'un jour" 2011 fera partie du jury l'an prochain car le concours "Chef d'un jour" aspire à se pérenniser.

La compétition, mettant aux prises de vrais cuisiniers amateurs, a bel et bien été le clou de ces "Papilles et pupilles 2011" et pourrait donc devenir le rendez-vous incontournable de l'agenda culinaire annemassien.

« L'aventure est belle. Nous avons lancé le bébé cette année et nous espérons que les candidats, comme le public venu nombreux en cette belle journée, auront apprécié », confiait le pâtissier Sébastien Lesage.

Vincent BOUVET-GERBETZAZ



Le jury professionnel en charge d'apprécier les plats salés des candidats était composé, de gauche à droite, de Yannick Janin (chef du restaurant l'Angélik), de Christophe Morel (chef du restaurant Baud), de Jean-Marie Chanove (chef du Refuge des Gourmets) et de Christophe Pacheco (chef du restaurant Le 5 à La Clusaz et président du jury). Photo DLVB-G

(Publi-reportage)

SÉBASTIEN LESAGE, PÂTISSIER CHOCOLATIER POUR FÊTER SES DIX ANS PROPOSE SA DERNIÈRE CRÉATION : SON CHOCOLAT EMELZA



Beaucoup de monde dans la pâtisserie Lesage pour goûter la nouvelle création de Sébastien Lesage: son chocolat «Emelza» composé de 72% de cacao, un savant mélange de fèves de cacao venues de Tanzanie, Sao Tomé et de Madagascar. Grand spécialiste de macarons aux parfums multiples, Sébastien Lesage, qui vient d'ouvrir un laboratoire de fabrication ultra moderne propose déjà une vingtaine de références chocolatées dans le but unique de satisfaire une clientèle annemassienne exigeante et qui aime le chocolat pour ses mille saveurs déclinées en subtils arômes associant l'amertume du cacao à la douceur du sucre savamment dosé. Déclinés en trois présentations: tablettes Emelza, bonbons Emelza faits de ganache noire, et verrine de mousse de chocolat et de crème brûlée à la vanille, ces tout nouveaux produits furent mis en valeur par les vins choisis par Éric Duret, meilleur ouvrier de France en sommellerie en 2000, un Maury, vin doux naturel du Sud-Ouest.

Une dégustation très appréciée par une clientèle d'habités toujours sensibles à l'accueil chaleureux de Monja et de ses deux jolies assistantes, visiblement conquise par le chocolat «Emelza», la dernière création du maître chocolatier Sébastien Lesage.

PÂTISSERIE LESAGE

9, rue Fernand-David - ANNEMASSE

Tél. 04 50 92 11 38 www.patisserie-lesage.com



PÂTISSIER - CHOCOLATIER