

Pâtisserie Chocolaterie Lesage

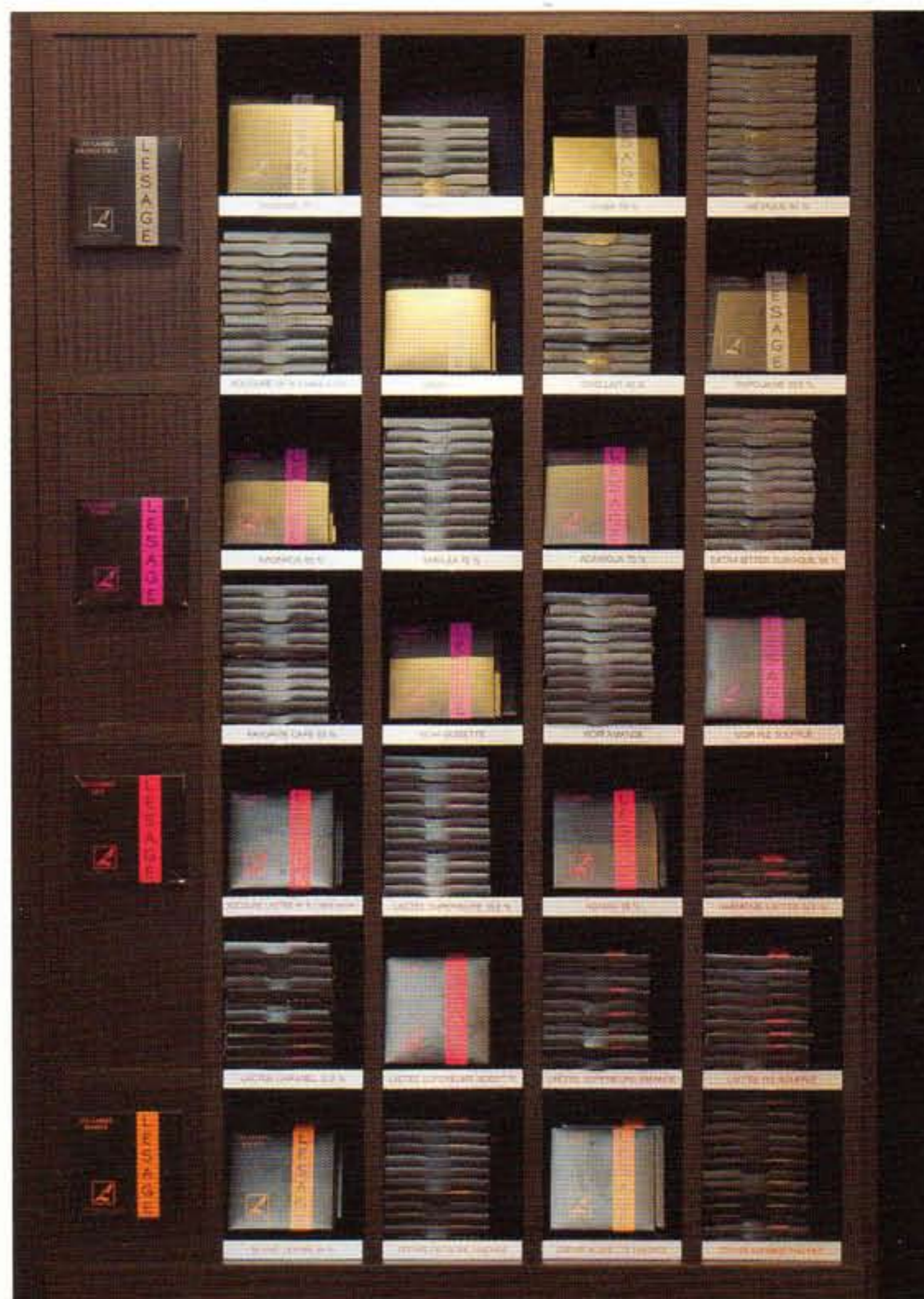
Le summum de la gourmandise

Qu'on ne s'y trompe pas. La Pâtisserie Lesage n'est pas une pâtisserie comme les autres. Dès le pas de la porte franchi, nos cinq sens sont en éveil devant tant de merveilles.

Depuis 2001, Monja et Sébastien Lesage ravivent nos papilles. Dans son laboratoire, Sébastien, artisan talentueux et passionné, innove chaque saison, osant les nouvelles textures et les belles alliances pendant que Monja accueille les gourmands et sublime les créations de son époux.

Le Macaron star

Chez les Lesage, on aime les macarons. Pas moins de 18 parfums différents ! Découvrez la spécialité : le Maca'rément bon®. Une recette exclusive du chef, mêlant chocolat noir et caramel de framboise, le tout relevé d'une pointe de fleur de sel. Un pur délice !



Le chocolat « Emelza »

Né du concept Or Noir Cacao Barry, ce chocolat noir composé de 72 % de cacao, fabriqué à partir d'un assemblage de fèves de cacao, se déguste sous forme de tablettes, de macarons, de bonbons de chocolat faits de ganache noire... Une création d'exception qui redonne ses lettres de noblesses au mot gourmandise.

La pâtisserie Lesage c'est aussi une collection d'entremets, de confiseries et plus de 25 références de tablettes de chocolats dont des carrés Grand Cru. Venez vite repérer vos idées de cadeaux pour les fêtes. Paniers gourmands sur-mesure, coffrets... Monja et son équipe sauront vous conseiller.

La pâtisserie Lesage regorge de plaisirs sucrés. Ne pas franchir la porte de cette pâtisserie serait un véritable pêché.



Pâtisserie Chocolaterie Lesage

9 rue Fernand David

74100 Annemasse

T. 04 50 92 11 38

www.patisserie-lesage.com

Sébastien Lesage

Pâtisserie chocolaterie Lesage

LE PÂTISSIER CONTEMPORAIN

SÉBASTIEN LESAGE A CHOISI LA PÂTISSERIE. IL AIME CRÉER ET FAIRE ÉVOLUER SES RECETTES JUSQU'À CE QUE CES PIÈCES DE PÂTISSERIE OU CHOCOLATERIE SOIENT PARFAITES... ET CONTEMPORAINES.

Texte et photos Laurence Bühler et DR

Vos parents étaient-ils de la partie ?

Sébastien Lesage Mon père était banquier et ma mère travaillait à France Télécom. J'ai deux frères et je suis le seul de la famille à m'être intéressé à ce métier. Petit, je rêvais d'être boulanger. Je me disais : « C'est un métier sûr, il faudra toujours du pain ». J'ai passé toute mon enfance à Chauny en Picardie puis j'ai intégré l'école hôtelière du Touquet en 1990, où j'ai obtenu au terme de quatre ans d'études mon brevet de technicien des métiers, option service et cuisine. Puis j'ai préparé mon CAP pâtissier chocolatier glacier et confiseur au lycée hôtelier de Bazeilles dans les Ardennes.

Comment êtes-vous arrivé dans la région ?

S.L. J'ai commencé à travailler au château de Divonne-les-Bains comme second, puis chef pâtissier. J'ai ensuite exercé à la confiserie Cartier à Versoix en Suisse pen-

dant deux ans, avant de me marier avec Monja et de reprendre la boutique qui s'appelait à l'époque « La Marquise », à Annemasse. Nous nous sommes lancés le 6 avril 2001, une semaine avant Pâques. Monja au magasin et moi au laboratoire. Une belle histoire ! Nous avons repris cette affaire à deux et nous l'avons faite évoluer ensemble. Nous avons maintenant quinze employés. C'est la gourmandise des gens qui nous a fait évoluer. En 2007, nous avons entièrement refait la boutique et installé notre laboratoire dans 180 m² rue Adrien Ligué en 2010.

Quelle est votre spécialité ?

S.L. Les macarons et les pâtisseries artistiques et contemporaines. J'aime travailler mes gâteaux, imaginer le décor avant de les créer. Nous changeons notre carte tous les six mois. Je ne suis pas un artiste, mais avec les gâteaux je le deviens. Ce sont les macarons qui me distinguent le plus des autres



pâtisseries annemassiennes.

Participez-vous à des concours ?

S.L. Ma passion pour le chocolat m'a poussé dès le début à participer à des concours. J'ai été Truffe d'argent au championnat suisse du dessert à Lausanne et, en 2001, j'ai participé au Trophée européen Cointreau, où je suis arrivé cinquième sur dix. J'ai participé deux fois à la sélection française pour la Coupe du monde de pâtisserie par équipe, qui a lieu tous les deux ans à Lyon. Je me suis occupé à chaque fois de la pièce en chocolat. Les concours me permettent d'évoluer, de me dépasser, de rencontrer et

BIO EXPRESS

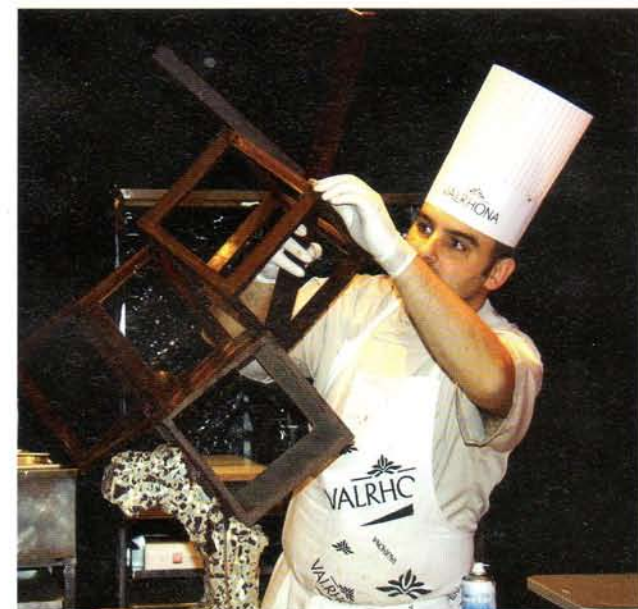
- 1973 Naissance de Sébastien
- 1994 Brevet de technicien des métiers, option service et cuisine
- 1995 CAP de pâtissier chocolatier glacier et confiseur
- 1997 Arrive dans la région
- 2000 Mariage avec Monja
- 2001 S'installe à son compte à Annemasse
- 2007 et 2010 Naissance de ses filles Ema et Elsa

9, rue Fernand David
74100 Annemasse
Tél. 04 50 92 11 38.
www.patisserie-lesage.com

d'échanger avec d'autres passionnés de pâtisserie et chocolaterie. Je m'entraîne pendant quatre à cinq mois avant un concours.

Avez-vous des projets ?

S.L. Je recherche un local plus grand d'au moins 500 m² pour réunir laboratoire et boutique au même endroit. Cela nous permettrait d'avoir un second point de vente puisque nous garderions notre implantation actuelle rue Fernand David. ■



Les macarons et le chocolats sont les spécialités de Sébastien Lesage.

SON ENGAGEMENT

« J'ai été à l'initiative de l'événement Toques et Saveurs, qui s'est déroulé en juin. » Organisé avec l'office de tourisme d'Annemasse, ce festival met à l'honneur la gastronomie locale avec des ateliers de démonstration et de dégustation, des visites pédagogiques et des concours de cuisine pour petits et grands.

SON TEMPS LIBRE

« Je me suis mis au golf il y a une dizaine d'années, ce qui me permet de m'évader et de marcher. J'ai toujours pratiqué la course à pied. J'ai d'ailleurs couru mon premier marathon à Genève le 4 mai 2014. Sinon, j'aime bien manger, je suis un épicurien. Je vais donc au restaurant. J'aime tout ce qui touche à la gastronomie, et fréquenter de bonnes tables en France, à Paris, en Alsace, à Bordeaux et dans la région, sur Lyon. Une fois par an, avec mon épouse et des amis, nous nous rendons dans un restaurant trois macarons. »

*Retrouvez tout l'été dans nos publi-reportages,
l'ensemble des partenaires de Destinations Terroirs.*

2 Questions à...

Sébastien Lesage

Pâtissier confiseur

chez Pâtisserie Chocolaterie Lesage



Êtes-vous installé depuis longtemps à Annemasse ?

Oui, depuis 2001. Je viens de Picardie en fait. Pendant mon service militaire j'étais pâtissier au Ministère de la défense et en 1997, je suis venu travailler à Divonne-les-Bains dans un Relais Château aux côtés d'un Meilleur Ouvrier de France en cuisine. Depuis tout petit je voulais m'installer à mon compte et l'occasion s'est présentée à Annemasse. J'ai pris cette affaire alors que les anciens propriétaires partaient à la retraite, il y a plus de 13 ans maintenant.

Quel dessert proposeriez-vous à un client qui vous confie recevoir ce soir une table de gourmands ?

Certainement la Corbeille nougatine. Elle est composée de quenelles de crème glacée, de plusieurs sorbets, de macarons et d'un socle en nougatine. C'est un dessert qui permet de varier les parfums et les saveurs. Mais on renouvelle au maximum notre carte, deux fois par an, celle de cet été se termine actuellement et sera remplacée par celle d'hiver qui courra jusqu'à début avril 2015 et nous sommes en train d'élaborer la carte de l'automne hiver prochain. Toute l'équipe participe, donc les 15 salariés. Cela nous permet d'éviter la routine, de ne pas toujours faire la même chose et de nous remettre en question.



Pâtisserie Chocolaterie Lesage

9 Rue Fernand David - 74100 Annemasse

Tél. 04 50 92 11 38



www.annemasse-tourisme.com

Trois grandes joutes culinaires à suivre place de la Libération



Le pâtissier annemassien Sébastien Lesage (tout à gauche) avait convié il y a quelques jours les candidats des différents concours culinaires pour les informer du règlement et du déroulement des épreuves. Les 12 candidats amateurs cette année sont Bérénice Hass (Annemasse), Julien Bonnier (Gaillard), Charlotte Aguera (Reignier), Thierry Fley (Alby/Chéran), José Agnier (Ville-la-Grand), Sébastien Brown (Annemasse), Rémy Deramecourt (Bonne), Vincent Rouanet (Thonon), Hervé Gaillard, Annick Bersinger, Thierry Perrichon (Gex) et Audrey Bodenond. Les 8 apprentis en lice sont Sophie Vaz, Aurélie Ruppen, Tony Fleury, Julien Ponsard, Romain Zarazaga, Yann Beck, Caroline Stettler et Anouk Teppaz. Photo Le DLV/B.G.

L'INFO EN +

DATES DES CONCOURS

Pendant Toques & Saveurs, trois concours auront lieu en direct et en public place de la Libération. Le concours Chef d'un jour Junior se déroulera demain à partir de 14 heures, le concours Chef d'un jour espoirs aura lieu vendredi à partir de 13h15 et le concours Chef d'un jour amateurs se déroulera samedi à partir de 13h15.

PROGRAMME DU FESTIVAL

Toques & Saveurs, c'est aussi une journée dédiée aux enfants, un village de gourmandises, des ateliers, des démonstrations et des dégustations. Le tout animé par Jordan Vignal (candidat Top Chef sur M6) et Cédric Mouthon (candidat saison 3 Masterchef sur TF1).

Dans le cadre du grand festival du goût Toques & Saveurs qui démarre demain et se déroulera jusqu'à samedi, le pâtissier chocolatier Sébastien Lesage a concocté cette année un copieux plat de résistance avec pas moins de trois concours culinaires qui viendront jaloner la grande fête des gourmets et gourmands de l'agglomération.

Désormais bien rôdé depuis trois ans, le grand concours culinaire Chef d'un jour se déclinera pour la première fois cette année en trois compétitions : amateurs, apprentis et juniors (enfants âgés entre 9 et 14 ans) pour offrir encore plus de spectacle aux habitants.

Depuis plusieurs années déjà, la formule qui consiste à mesurer les talents des cuisiniers en direct et en public est un succès. Cette année, c'est sur la place de la Libération, en lieu et place du marché,

que le site des concours sera installé. Tout a été prévu pour que les candidats puissent donner toute la mesure et l'étendue de leurs talents.

Le concours Junior à suivre demain dès 14 h

Dans l'espace concours seront mis à disposition 12 plans de travail équipés, une plaque à induction, des casseroles, des poêles (du matériel entièrement neuf, seulement testé en amont), des bassines inox, des fouets, des spatules, un four, un frigo, un congélateur d'appoint, une cellule de refroidissement, une balance et deux micro-ondes. Vous l'aurez compris, les organisateurs ont tout prévu. Le concours se veut très professionnel comme en atteste la composition des jurys (lire par ailleurs). Les participants devront tout de même apporter certains acces-

soires qui pourront faire toute la différence comme des torchons, des rallonges électriques, des ustensiles nécessaires à la réalisation de leurs recettes, des produits alimentaires ou encore la vaisselle de présentation des plats.

Les habitants de toute l'agglomération sont invités à venir assister au spectacle dès demain avec le concours Chef d'un jour Junior qui débutera à partir de 14 heures sur la place de la Libération. Quant aux ateliers culinaires proposés et encadrés par les chefs et acteurs gastronomiques du territoire dans le cadre du festival, il reste encore quelques places disponibles.

Vincent BOUVET-GERBETTAZ

Retrouvez tout le programme du festival du goût sur le site de l'Agglo d'Annemasse ou de l'office du tourisme : annemasse-tourisme.com Tél. 04 50 95 07 10.

La touche du chef, des jurys de haut rang venus de loin

Le concours Chef d'un jour Junior sera encadré par Carlo Crucil, chef du restaurant "Le temps de vivre" à Ambilly. Le jury enfants sera composé du chef Gérard Henrion (L'Alsacienne à Annemasse), du pâtissier Arnaud Vuattoux (Symphonie des Douceurs à Annemasse) et du chocolatier Lionel Maurice (Chocolaterie Maurice à Cranves-Sales).

Les concours Chef d'un jour espoirs et amateurs seront quant à eux encadrés par Sébastien Lesage et Carlo Crucil. Ils seront présidés par Michel Rochedy, Maître cuisinier de France propriétaire du Chabichou à Courchevel. Les jurys seront composés de plusieurs Meilleurs ouvriers de France (MOF).

Parmi eux, Stéphane Buron (MOF cuisinier 2004, Premier prix international Taittinger 2002, Chabichou Courchevel), Patrick Chevallot (MOF pâtissier 1993, Maison Chevallot à Val d'Isère), Jacques Henrio (MOF Charcutier traiteur 1989, Lorient), Ludovic Mercier (MOF glacier 2007, lycée hôtelier de Thonon), Philippe Rigolot (MOF pâtissier 2007 et champion du monde de pâtisserie 2005, pâtisserie Rigolot à Anney), Jean-Marc Tachet (MOF cuisine 1993, Tachet Création à Dolomieu), Mylène Gouvion, blogueuse culinaire, dirigeante de l'agence Émulsion et Grégory Challamel, vainqueur du concours Chef d'un jour 2012.

Les petites mains dans le plat



Serena, 11 ans, décrit son dessert au chocolat aux membres du jury composé d'Arnaud Vuattoux (premier plan) Gérald Henrion et Lionel Maurice. Photo Le DL/C.B.



Fabien (au centre), Eliot et Louna sont sur le podium, fiers de leur après-midi culinaire. Ils sont les petits chefs d'un jour. Photo Le DL/C.B.



Fabien, 13 ans, s'apprête à enfourner ses mets sous le regard attentionné de Carlo Crucil. Photo Le DL/C.B.



Candice, 9 ans prépare, avec le sourire, son dessert chocolaté. Photo Le DL/C.B.



Eliot, 10 ans, dépose des framboises sur son croquant au chocolat. Photo Le DL/C.B.

Cet après-midi, place de la Libération, neuf jeunes amateurs de cuisine ont participé au concours "Chef d'un jour" organisé par Anne-Laure Millet, directrice de l'Office de tourisme d'Annemasse ainsi que le pâtissier Sébastien Lesage, dans le cadre du festival "Toques & Saveurs".

Jeunes créateurs culinaires

Agés de 8 à 13 ans, les petits chefs ont concocté un menu de leur choix à partir d'ingrédients communs. Deux assiettes devaient être présentées aux jurés, l'une salée à partir d'un blanc de poulet, de courgettes et de riz, et l'autre sucrée, à base de chocolat et de framboises.

Les jurés Gérald Henrion, Anaud Vuattoux et Lionel Maurice, ont rendu leur délibération selon trois critères principaux dont le goût, le visuel et l'harmonie des saveurs. Par ailleurs, Gérald Henrion, chef cuisinier du restaurant L'Alsacienne, a précisé que cette épreuve visait à favoriser « la découverte du produit pour le goût

conformément à la saisonnalité ».

Un concours en toute convivialité

Le temps était compté, chacun disposant d'une heure et demi pour apporter ses mets à la table des jurés. Chaque concourant était accompa-

gné d'un parent. Tous étaient aux fourneaux. Tout compte fait, ce fut un après-midi familial, « rempli d'émotions » comme l'a souligné le chef cuisinier Carlo Crucil, pendant la cérémonie de remise des prix. Fabien Schmid, Eliot Bonnet et Louna Duret ont remporté ce concours des enfants.

Caroline BERN

Destinations Terroirs reçoit les grands chefs de la région



Les "espoirs" au concours chef d'un jour
 → Hier, place de la Libération, neuf jeunes apprentis cuisiniers venus des écoles de la région ont participé au concours "espoirs" organisé dans le cadre du Festival du goût. Autour d'un mignon de veau avec un accompagnement de leur choix et d'un dessert au chocolat et caramel, ils ont tenté de conquérir les jurés. Ils étaient au nombre de huit avec à leur tête, le président Michel Rochedy, maître-cuisinier à Courchevel. Enthousiaste, il tient à dire que sa contribution permet de transmettre aux jeunes apprentis la tradition de nos régions.

Hier, place de la Libération, les Annemassiens ont pu stimuler leurs papilles gustatives.

Dans le cadre du Festival du goût qui s'est ouvert mercredi avec les plus jeunes, l'office du tourisme a invité douze chefs de la région à présenter leurs spécialités culinaires. Sous le chapiteau, une grande table de dégustations a attiré tous les passants gourmands. Sucré, salé et vins étaient à déguster.

Un événement pour le public mais pas seulement

Cet événement ne comptait pas pour seul avantage de s'adresser au public mais aussi de miser sur un échange interprofessionnel significatif. Jacques Henrio, Meilleur Ouvrier de France en charcuterie, a tenu à préciser que le milieu culinaire embrassait une diversité certaine, qu'il existait non pas, « un métier de bouche mais des métiers de bouche » et qu'il était important de s'enrichir de cette variété pour un « échange de compétences professionnelles » bénéfique à tous.

À côté de cette nécessaire complémentarité, Jean-Marie Chanove, chef cuisinier du restaurant Le Refuge des Gourmets, a ajouté « qu'un tel événement s'inscrit dans le cycle qui relie le producteur, l'artisan et le consommateur. » Sous cet angle, l'opération Destinations Terroirs visait alors à « sensibiliser, à faire en sorte que tous soient concernés. »

La tournée culinaire va durer quatre mois

En effet, dans le cadre de ce festival du goût, se sont réunis les cuisiniers, les pâtisseries, les charcutiers et même, une blogueuse culinaire qui répond au nom de Mylène



Les Annemassiens dégustent les petits mets des grands chefs. Photo DL/C.B.

ne Gouvion.

Jean-Marie Chanove a par ailleurs souligné que cette manifestation était aussi une façon de communiquer, de

prouver ou de rappeler qu'une implication de plus en plus importante était bien présente pour que tous suivent le "même mouvement

d'évolution" dans le but de valoriser la région. En outre, il reste attaché à l'idée que chacun doit participer au bon devenir d'Annemasse et de

L'INFO EN +

LES PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE DANS LA RÉGION

Dans le cadre Festival du Goût 2014, étaient réunis place de la Libération : le président Michel Rochedy maître-cuisinier de France, Stéphane Buron Meilleur Ouvrier de France (MOF) cuisinier 2004, Patrick Chevallot MOF pâtissier 1993, Jacques Henrio MOF charcutier traiteur 1989, Ludovic Mercier MOF glacier 2007, Philippe Rigolot MOF pâtissier 2007 et champion du monde de pâtisserie 2005, Jean-Marc Tachet MOF cuisine 1993 et Mylène Gouvion, blogueuse culinaire et vainqueur du concours chef d'un jour 2012.

sa région. L'opération Destinations Terroirs qui a débuté hier, se prolongera jusqu'au 28 septembre.

Caroline BERN



Pour la dégustation des fruits frais.



La boulangerie pâtisserie Desserts et pains a présenté ses produits.

Projet autour du goût à la maternelle

À la Chamarette, les élèves de la petite section de maternelle ont mené deux projets pédagogiques durant l'année, avec leur institutrice Ariane Cottet. D'abord un projet d'éducation routière, puis actuellement un projet d'éducation au goût, au patrimoine culinaire et aux métiers de bouche.

Ils se sont ainsi rendus plusieurs fois chez M. Lesage, pâtissier à Annemasse, avec lequel ils ont travaillé et qui leur a fait connaître Gérald Michelard, fromager et Jean-Marie Chanove, cuisinier.

au Refuge des Gourmets, où Mme Lesage leur a fait découvrir les herbes aromatiques et où, avec le chef, ils ont préparé un pique-nique, qu'ils ont ensuite dégusté au lac de Machilly.

Un pique-nique avec du yaourt de courgette et de crevette, de la salade de tomates à boire et à croquer, un sandwich de jambon au beurre de fines herbes (ail des ours, basilic, ciboulette), des fromages assortis et, en dessert, une salade de fraises au basilic, des chouquettes, des madeleines ou encore des macarons. Un vrai régal !

Jeudi, ils étaient de retour

J.N.



Les enfants ont appris à reconnaître les odeurs des plantes aromatiques. Photo Le DL/J.N.



Après avoir semé haricots et radis, place au pique-nique. Photos Le DL/J.N.



Les apprentis cuisiniers dans la cuisine du Refuge des Gourmets. Photo Le DL/J.N.

De beaux échanges culinaires avec les chefs de notre terroir



Le maître de cérémonie Sébastien Lesage (tout à droite) peut lever les bras pour applaudir le public qui a répondu présent à ce grand rendez-vous gastronomique, vitrine du savoir-faire des meilleurs chefs de notre territoire. Le pâtissier chocolatier est entouré des candidats et des prestigieux chefs des jurys. Photo Le DLV.B.-G.

La remise officielle des prix aux lauréats des trois concours culinaires Chef d'un Jour (amateurs, apprentis/espoirs et juniors) a clôturé samedi soir une édition survitaminée du festival du goût Toques & Saveurs organisé par l'office Annemasse Tourisme et soutenu par l'Agglo. Sous le chapiteau de la place de la Libération, c'est au rythme

d'une cérémonie endiablée que les cuisiniers/candidats de tous âges ont été récompensés de leurs efforts et salués par un public venu en nombre. Le président de l'Agglo Christian Dupessey et l'élué communautaire en charge du tourisme Catherine Deremble ont réaffirmé clairement leur soutien enthousiaste pour ce grand rendez-

vous culinaire permettant de mettre en avant la gastronomie locale et les produits du terroir de notre territoire. « On tient à cette manifestation, on va s'accrocher pour qu'elle soit pérenne et je souhaite une prochaine édition avec encore davantage de convivialité et d'amitié partagées », a lancé Christian Dupessey.

Vincent BOUVET-GERBETTAZ

Un moment de gloire mérité pour les cuisiniers juniors



Applaudis par l'élu de l'Agglo en charge du tourisme Catherine Deremble et Anne-Laure Millet (tout à droite), directrice de l'office du tourisme et organisatrice de l'événement, les cuisiniers juniors sont montés sur leur podium avec le sourire aux lèvres. Photo Le DLV.B.-G.

Disputé mercredi sous l'œil et les conseils avisés de Carlo Crucil, chef du restaurant "Temps de Vivre" à Ambilly, le concours des cuisiniers juniors avait déjà révélé le nom des lauréats (lire notre édition du jeudi 5 juin dernier) mais les jeunes talents n'avaient pas eu droit à l'ovation méritée du public venu en nombre sa-

medi soir pour saluer leurs efforts. Tous ont ainsi été remis à l'honneur lors de la cérémonie pour un moment de gloire attendu par les jeunes candidats. Le Chef d'un jour Junior Fabien Schmid, 13 ans, est monté sur la plus haute marche, suivi par Eliot Bonnet (2^e), 10 ans, et Louna Duret (3^e).

V.B.-G.

Un stage au Chabichou à Courchevel pour l'apprenti cuisinier Romain Zarazaga

« Je suis si content, c'est vraiment super, merci à tous ! » a timidement réagi Romain Zarazaga quelques instants seulement après être monté sur la plus haute marche du podium des espoirs.

À 17 ans, l'apprenti cuisinier au restaurant "Le Clos des Sens" à Annecy-le-Vieux est devenu le Chef d'un Jour Espoir 2014 en devançant Julien Ponsard (2^e) et Anouk Teppaz (3^e). Pour sa performance unanimement saluée par les jurys d'honneur, salé et sucré, tous composés des meilleurs chefs de la région, le jeune étudiant au CFA de Groisy s'est vu offrir un stage d'une quinzaine de jours au restaurant Chabichou à Courchevel de Michel Rochedy, maître cuisinier qui obtint sa première étoile en 1979 et la seconde en 1984.



Tous trois étudiants au CFA de Groisy, Romain Zarazaga est ici entouré de Julien Ponsard, 17 ans, apprenti cuisinier au restaurant "Le Pré d'Antoine" à Fillinges et d'Anouk Teppaz, 23 ans, apprentie à la pâtisserie Lesage d'Annemasse, sous l'œil du MOF Stéphane Buron. Photo Le DLV.B.-G.



Meilleur dessert pour Caroline Stettler, 20 ans, étudiante au CFP Restauration de Genève et apprentie cuisinière au restaurant "La Fumisterie Chez Ernest" à Carouge. Meilleure viande pour Yann Beck, 17 ans, étudiant au CFA de Groisy et apprenti cuisinier au restaurant "Le refuge des Gourmets" à Machilly. Photo Le DLV.B.-G.



Audrey Bodenon couronnée Chef d'un Jour amateur 2014



Audrey Bodenon n'a pas caché sa joie, brandissant haut le trophée confectionné par la meilleure ouvrière de France 2004 Vitraux d'art Christine Charbonnel établie à Saint-Pierre-en-Faucigny. Photo Le DLV.B.-G.

Audrey Bodenon, 31 ans, est la nouvelle Chef d'un Jour amateur 2014. Assistante maternelle à Franciens, celle dont le mari était arrivé 3^e au concours de 2011 devance José Agnier, 68 ans, sympathique coiffeur à la retraite à Ville-la-Grand et Charlotte Aguera,

38 ans, cuisinière pour particuliers à Reignier. Les lauréats amateurs se sont vus offrir des tabliers, des cartes gourmandes, des repas dégustations dans les plus belles tables gastronomiques de notre territoire et des bouteilles de champagne.

V.B.-G.

L'opportunité d'entrer dans la cuisine du maître cuisinier de France Michel Rochedy

Cette opportunité pour le jeune homme de se confronter à l'une des plus célèbres cuisines lui fut révélée en pleine cérémonie. C'était là la surprise que lui avait réservée Stéphane Buron, meilleur ouvrier de France (MOF) cuisinier 2004 et premier prix international Taittinger 2002 qui officie également au Chabichou. L'ensemble des candidats du concours apprentis ont remporté un menu dégustation offert par le chef Jean-Jacques Noguier au restaurant "La Ferme de l'Hospital" à Bossey.

V.B.-G.



Meilleur dessert pour Hervé Gaillard, 47 ans, commercial à Bonne, ici avec sa femme qui avait remporté cette distinction en 2011 lors du premier Chef d'un Jour. Meilleure viande pour Sébastien Brown, 31 ans, gérant du restaurant "Chez Marie" à Annemasse, ici avec le Chef d'un Jour amateurs 2012 Grégory Challamel. Photo Le DLV.B.-G.



L'opération "Toques et saveurs" a ravi les amateurs de gastronomie locale

Du 4 au 7 juin, "Toques et saveurs" animait la vie de la cité. Récit.

Ce festival du goût organisé par Annemasse Tourisme, couplé avec la Fête du commerce, fut une avalanche de stages, concours et dégustations en tous genres pour le bonheur des papilles annemassiennes invitées ; le tout sous un grand chapiteau installé place de la Libération. Les points d'orgue furent les trois concours culinaires (enfants, apprentis et amateurs) ouverts à neuf concurrents par catégories et qui se sont déroulés chaque jour. Quinze grands chefs de la région ont également présenté leurs spécialités culinaires autour d'une grande table de dégustation salée-sucrée, ven-



A gauche, les participants du concours "Chef d'un jour" et à droite, les chefs Meilleurs ouvriers de France.

dredi après-midi. Cette initiative "Destination Terroirs", accompagnée d'un livret proposant un itinéraire gourmand qui se déroulera jusqu'au 28 septembre, met également en valeur les artisans et producteurs régionaux.

Lors de ces "Toques et saveurs" chaque jour fut l'occasion d'organiser un concours de cuisine pour désigner le "Chef d'un jour" chez les enfants, apprentis, et amateurs, le tout coordonné par Sébastien



Lesage, maître pâtissier annemassien, et supervisé par les chefs régionaux (tous Meilleurs ouvriers de France !) que sont Michel Rochedy, Jean-Marc Tachet et Stéphane Buron (cuisiniers), Patrick Chevallot et Phi-

lippe Rigollot (pâtisseries), Jacques Henrio (charcutier-traiteur) et Ludovic Mercier (glacier). Les 27 concurrents sélectionnés ont donné le meilleur d'eux-mêmes lors des épreuves imposées, entrecoupées de

stages destinés aux amoureux de la cuisine.

Ces journées, complétées samedi par la présence de producteurs locaux sur la place de la Libération, ont attiré des amateurs de produits locaux labellisés naturels.

Toques et saveurs jusqu'au 7 juin

Une partie des candidats qui vont participer au concours de cuisiniers amateurs Chef d'un jour, à l'occasion de Toques et saveurs se sont retrouvés à Annemasse Tourisme. Ces épreuves réservées aux jeunes

apprentis et aux amateurs se dérouleront lors de la Semaine du goût qui a lieu du 4 au 7 juin, place de la Libération. De multiples ateliers animés par les plus grands chefs régionaux, une journée dédiée aux enfants (le mercredi 4 juin), des dégusta-

tions et des concours pour tous les niveaux seront les centres d'intérêt de cette manifestation. Quatre jours en centre-ville pour tous les gourmands et tous les gourmets qui vont raviver leurs papilles aux grès des multiples ateliers. **J. J.**



Rendez-vous le 7 juin à 19 h 30 place de la Libération pour la remise des prix du concours Chef d'un jour.