

ANNEMASSE

TÉLÉRÉALITÉ | Le pâtissier annemassien en trio pour remporter le titre de Meilleur pâtissier sur M6

La maison Lesage, une équipe craquante et croquante

Sébastien Lesage, son chef pâtissier Nicolas Guillaume et leur confrère de Douvaine Pierrick Challamel sont en lice pour le titre de Meilleur pâtissier professionnel sur M6 (notre édition d'hier). L'émission commence ce soir mais il faudra attendre le 28 mai pour les voir. Rencontre avec Sébastien Lesage.

→ Comment avez-vous décidé de participer à l'émission ?

«Nous connaissions le vainqueur de l'an passé, Thierry Court. On était ensemble dans une association de pâtissiers. M6 a utilisé les adresses de l'association pour contacter les équipes. Je ne fais plus partie de cette association, c'est Nicolas Guillaume qui a reçu le mail. J'ai dit allez, pourquoi pas, allons-y ! Mais il nous fallait quelqu'un qui travaille bien le sucre, moi j'en fais un petit peu mais ma spécialité c'est surtout le chocolat, c'est pourquoi j'ai demandé à Pierrick de Douvaine. Comme ça, on formait une équipe adaptée pour réussir l'épreuve.»

→ Est-ce que vous regardez ce genre d'émission d'habitude ?

«Oui, celle-ci oui, avec les professionnels. Top chef pour les pros, et les pâtissiers, oui on regarde.»

→ Vous aimez les concours de cuisine puisque vous en organisez à Annemasse ?

«Oui, c'est vrai mais là on est dans un autre cadre. On est dans un environnement de télévision, il y avait 14 caméras. On ne peut pas s'en rendre compte tant qu'on ne l'a pas vu de l'intérieur. C'était super intéressant, c'est top comme expérience. Il nous tarde de le voir en images maintenant ! On était quatre équipes de trois, avec chaque équipe il y avait une journaliste attitrée et deux cameramen.»

→ Comment cela se passe-t-il,



Déjà reconnu en cité frontalière, notre pâtissier local Sébastien Lesage en pleine action, sous le regard d'Audrey Gellet, membre du jury, formatrice à l'école hôtelière de Lausanne. Photo © Marie ETCHEGOYEN M6

en réalité, sur le plateau ?

«L'épreuve dure quatre heures mais il faut retirer 30 minutes pour les interviews. C'est un concours de pâtisserie, visuel, qui doit raconter une histoire. On ne doit pas s'exprimer avec trop de termes techniques car monsieur et Madame tout le monde regardent. Ce qui m'a surpris, c'est l'organisation. Il y a 80 personnes, il y a une régie cuisine impressionnante, moi j'aimerais bien avoir ce laboratoire-là. Il y avait tout ce qu'on voulait. C'est la même production que les amateurs avec Mercotte, ils ont deux hangars de matériel ! Extraordinaire ! Tant qu'on ne l'a pas vécu, on ne peut pas se rendre compte de tout ce qu'il y a autour et derrière.»

→ Est-ce que la pression est forte ?

«Le premier jour je n'étais pas bien. J'étais super-stressé, tendu, pas de raison mais c'est comme ça. Mais après, une

fois que c'est lancé, on ne voit plus la caméra et on fait le job. On sait ce qu'on a à faire, on avance. On a tourné les 22 et 23 novembre. On sait aussi qu'on doit faire un petit peu attention aux gestes qu'on fait parce qu'on est filmé, et aussi quand on parle mais après ils vont couper je pense. On a sûrement dit des bêtises, mais c'est comme ça. Après non, on n'y pense plus. C'est tellement bien organisé. La seule chose qui peut arriver c'est que le jury vienne vers vous et vous demande ce que vous allez faire. Pour la deuxième épreuve, on avait la Pavlova à préparer (de la meringue avec des fruits frais), Pierre Hermé nous a dit de ne pas laisser trop de meringue pour que ce ne soit pas trop sucré. Donc on a gratté notre demi-sphère pour qu'elle ne soit pas trop sucrée, et là, on perd un petit peu de temps, mais ça fait partie du jeu.»

Propos recueillis par Catherine PONCET

L'INFO EN +

BIO EXPRESS

Sébastien Lesage est né il y a 45 ans à Chauny dans l'Aisne. Il a commencé par étudier la cuisine au lycée hôtelier du Touquet, puis à Bazeilles (Ardennes) où il s'est orienté vers la pâtisserie. Après le service militaire il a travaillé à Paris avant d'arriver à Divonne-Bains en février 1997. Il a travaillé deux ans au Château de Divonne comme chef pâtissier, puis à la confiserie Cartier à Versoix (Suisse). Il s'installe à Annemasse avec son épouse en avril 2001, à l'emplacement de la pâtisserie la Marquisette. En 2015, il embauche Nicolas Guillaume comme chef de laboratoire, qui a travaillé 20 ans au Fidèle Berger à Annecy.

Pas trop intimidés par les interventions du jury

Le jury est composé de Cyril Lignac, Pierre Hermé, Philippe Conticini et Audrey Gellet. Les fins gourmets annemassiens connaissent le savoir-faire de Sébastien Lesage dans le domaine des macarons qui est aussi la grande spécialité de Pierre Hermé. Mais ce n'est pas sur cette petite gourmandise que portait l'épreuve.

→ Étiez-vous intimidé face à ce jury de grands spécialistes ?

«Oui, un peu, tu te dis, là il faut faire attention ! Et surtout quand ils viennent à côté de toi et qu'ils te posent des questions. Mais on n'a pas toujours peur. On était sûr de nous pour notre petit gâteau à la pomme. Dans ce gâteau, on a un linzer, c'est une pâte très friable. Et puis Hermé, il est fan de ce biscuit-là. Son principe à lui c'est de passer les jaunes d'œuf au micro-ondes pour les cuire un petit peu pour plus de croquant. Du coup ça n'a pas loupé, quand on a dit qu'on avait fait un linzer il a dit "vous l'avez fait comment ?" On lui a expliqué et il a parlé de sa technique pour cuire les jaunes. Nous, on ne l'a pas fait comme ça, on n'a pas osé et on n'avait pas le temps, on a fait à notre idée, on savait qu'il y aurait aussi ce côté friable. Comme on avait un caramel de cidre posé sur la pomme, il y a Conticini aussi qui est un très grand, il a goûté pour être sûr que ce ne soit pas trop sucré. Ça peut être destabilisant.»