

Sébastien Lesage et son équipe en lice pour Le Meilleur pâtissier sur M6

Le talentueux pâtissier annemassien a décidé de participer avec Nicolas Guillaume, son chef de laboratoire, et Pierrick Challamel, un confrère de Douvaine, à l'émission de M6. Ils vous feront saliver derrière votre écran dès lundi 4 juin à partir de 21 h.

ANNEMASSE

Ah ils se seraient bien passés de ces jolies chemises rouges de bûcherons... Même si elle leur va à ravir ! En participant à la saison 2 du Meilleur pâtissier, Sébastien Lesage et son équipe ont découvert l'envers du décor. Ils nous racontent cette « superbe expérience ».

1 Un concours de pâtisserie « télévisuel »

Ils se sont volontiers prêtés au jeu et avec le plus grand des plaisirs. « Qu'est-ce qu'on risque ? », juge Sébastien quand son chef de laboratoire Nicolas Guillaume lui propose de sauter le pas. L'association avec l'ami Pierrick Challamel, pâtissier à Douvaine et grand spécialiste du sucre, est évidente. Le trio est prêt à conquérir Paris et découvre dès les phases de casting en septembre cette « grosse machine ». « C'était impressionnant », lâche Nicolas. Qua-



Sébastien Lesage, Nicolas Guillaume et Pierrick Challamel, le trio de choc aux couleurs haut-savoyardes. © Marie ETCHEGOYEN M6

torze caméras sur le tournage pour la première épreuve, deux sont braquées en permanence sur eux et un journaliste leur est dédié. « Il y a les interviews solo, en groupe, il faut expliquer son travail », raconte Sébastien. « Mais aussi répéter le geste pour avoir la bonne image. » Habitué des concours, il a découvert l'aspect « télévisuel » et « scénarisé » d'un tel pro-

gramme.

2 Du stress et des fous rires

Travail de la pomme pour la première épreuve puis pavlova mangue-passion pour la seconde, les trois fantastiques se donnent à fond. « Stressé », oui Sébastien l'était pendant le tournage en novembre. Si le

jury est « accessible », ses commentaires importent et affectent. La pression retombe avec les fous rires incontrôlés de Nicolas pendant ses interviews en tête-à-tête.

3 Des haut-savoyards simplement inoubliables

Le célèbre juré Pierre Hermé

aurait bien aimé qu'il utilise la myrtille, en tant que Haut-Savoyard. Qu'à cela ne tienne, les couleurs locales, ils n'ont eu de cesse de les défendre, surtout après le tournage quand ils ont improvisé une fondue savoyarde pour 20 personnes. « On se souvient de nous », rit encore Sébastien.

Fierté du territoire

Ils auraient préféré un polo rouge floqué 74 dans le dos à la chemise de bûcheron qu'on a choisi pour eux. Fiers, ils l'étaient à l'idée de défendre la Haute-Savoie. M6 a d'ailleurs pu tourner à Annemasse chez Sébastien Lesage quelques images mais aussi en haut du Salève. On devrait découvrir cela dans les éléments de portrait le 4 juin. Soucieux de partager leur expérience, les gâteaux imaginés par le trio dans l'émission seront disponibles en boutique à partir du 5 juin pour une semaine. Rendez-vous pris les gourmands !

JULIA CHIVET

La Région Auvergne-Rhône-Alpes
Chambres de Métiers et de l'Artisanat Haute-Savoie
CCI HAUTE-SAVOIE

Du 28 mai au 8 juin 2018
Commentez avec le #oseades

POUR NE PLUS ÊTRE À L'ÉTROIT DANS VOTRE PROJET D'ENTREPRENEUR

www.oseades.com

CHÂTEAUX DE SAVOIE MONT BLANC

VISITES ET EVENEMENTS PRIVÉS :
pensez aux Châteaux de Savoie !

CHATEAU DE MENTHON ST. BERNARD
MONTROTIER DOMAINE & CHATEAU
FONDATION RIPAILLE

MENTHON • MONTROTIER • RIPAILLE

www.chateau-de-menthon.com
www.chateaudemontrotier.com
www.ripaille.fr

SAVOIE MONTBLANC