

« J'ai participé à une émission culinaire »



« J'aime donner envie via l'esthétique », annonce Sébastien Lesage. Photo G.D.

SÉBASTIEN LESAGE a ouvert la pâtisserie chocolaterie Lesage, en 2001, à Annemasse. Il délocalise sa boutique, en 2019, place Jean-Jacques-Rousseau où il vend Le brut de pom', gâteau qu'il a conçu lors de son passage à la télévision dans "Le meilleur pâtissier professionnel", sur M6.

Comment est née votre vocation pour la pâtisserie ?
Sébastien Lesage Ma mère et ma grand-mère ont fait germer cette vocation en me confectionnant de délicieuses pâtisseries. J'ai passé mon CAP de pâtissier chocolatier-confiseur-glacier à Bazeilles, dans les Ardennes, où j'ai réalisé que j'avais une passion pour ce qui est beau. On me dit perfectionniste voire un peu "chiant" mais j'aime donner envie via l'esthétique! Je me suis installé à Divonne-les-Bains, dans l'Ain, en 1996, et exercé en tant que chef pâtissier au château de Divonne. Après deux ans passés à Versoix, en Suisse, j'ai sauté le pas en ouvrant ma propre enseigne, en 2001, à Annemasse.

EN UNE PHRASE

La personne qu'il admire

« Mon épouse Monja ! Sans elle, je ne me serais jamais lancé dans toutes ces aventures. »

Une anecdote

« Quand je fréquentais Monja, elle m'a fait un tiramisu au café. Elle n'a pas compris la subtilité de la recette et a mis du café moulu. Elle m'a fait craquer et j'ai fondu ! »

Ses passions

« Passer des moments en famille, entre amis. »

Pourquoi avoir choisi Annemasse ?

S.L. Un commercial m'a fait part de la disponibilité de ce local. Je n'aurais pas sauté le pas seul mais comme Monja, mon épouse, travaille avec moi en gérant le magasin tandis que je travaille dans le laboratoire, nous nous sommes installés à Annemasse. Depuis, nous avons repris un local pour le laboratoire composé de sept personnes, puis avons ouvert une autre boutique, à Genève, et enfin nous avons délocalisé place Jean-Jacques-Rousseau afin de compléter notre activité avec un salon de thé. Monja, son équipe et moi, sommes ravis de ce choix et les clients adorent cette petite place avec sa fontaine et ses animations musicales.

On vous a vu à la télévision dans "Le meilleur pâtissier professionnel", sur M6, dites-nous en plus ?

S.L. Le dernier vainqueur de l'émission devait donner les adresses mails des professionnels. On s'est inscrits et l'aventure a commencé avec mon chef de labo, Nicolas Guillaume, et Pierrick Challamel un ami pâtissier, à Douvaine. Nous avons créé "Le brut de pom" très apprécié de nos clients depuis l'émission et nous avons été battus par les japonais de la Maison Mori Yoshida.

G.D.

— SON BUSINESS —

« Cette profession de pâtisserie chocolatier salon de desserts est très complète. Entre la recherche des meilleurs produits et la création, nous sommes en perpétuelle évolution. Ouverts du mardi au samedi de 8h30 à 19h, outre le fait d'être toujours en recherche de nouveauté pour régaler les papilles des clients, nous avons mis un grain de sel supplémentaire en proposant une carte de petite restauration réalisée par notre cheffe, Catherine Maréchal. Nous n'hésitons pas à former des apprentis : l'un d'entre eux a fini 4^e en participant au concours du Meilleur apprenti de France. »

AVEC LE SOURIRE

...À SWAROVSKI, À LA GALERIE GÉANT, À ANNEMASSE



Myriam Chabaly APPRENTIE

Myriam Chabaly, 18 ans, est en apprentissage bac pro commerce chez Swarovski, à la Galerie Géant et à Chablais Parc. « J'y suis encore pour un an et je viens d'obtenir mon BEP Métiers de la relation aux clients et usagers. J'habite Évian-les-Bains mais le trajet ne me gêne pas tant que je me sens bien dans des boutiques où je me sens valorisée. Je compte bien continuer dans la vente de bijoux, cet apprentissage m'a confortée dans ma voie et j'apporte toute mon énergie à mettre les femmes en valeur, à proposer de beaux objets. »



Johanna Della-Pina APPRENTIE

Johanna Della-Pina, 18 ans est en apprentissage chez Swarovski depuis trois ans et habite à Lucinges. « Avec ma formation dans ces boutiques, j'ai obtenu mon bac pro avec mention. C'est magique de travailler dans les bijoux, de sublimer la beauté des femmes en les faisant scintiller de mille feux. Cette belle expérience m'a motivée à continuer dans cette voie. J'adore voir les clients heureux et j'aime les conseiller. J'aime les guider dans le choix d'un cadeau et je me sens un peu complice de la joie qu'ils vont procurer, c'est très agréable ! »