

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



PARCOURS DE M.O.F. P.11 à 15

FRANCK KESTENER

RECETTES P.57 à 79

PRALINÉ
& PARIS-BREST

DOSSIER P.38 à 55

PÂQUES



SÉBASTIEN LESAGE

LA BOUTIQUE ET LE SALON DE DESSERTS À GENÈVE : « UN BEAU DÉFI POUR TOUTE L'ÉQUIPE »

Après une première boutique à Annemasse, Sébastien et Monja Lesage se sont installés à Genève en juin 2015 ; un nouveau point de vente situé dans un dynamique quartier d'affaires. Au fil des saisons, ils proposent les mêmes gammes de fabrications, aux parfums subtils et généreux. Cet écrin gourmand dispose d'un salon de desserts de vingt places, très apprécié par la clientèle genevoise. Sur cette dynamique lancée, les époux Lesage devraient poursuivre le développement de leur entreprise en France ou à l'international, si de nouvelles opportunités se présentent. **Par Christel Reynaud**

Voilà un couple d'entrepreneurs, toujours prêts à relever les défis. Après avoir ouvert en avril 2001 une boutique à Annemasse qui a peu à peu atteint son seuil maximum de développement, Sébastien et Monja Lesage ont décidé d'exporter leur savoir-faire à l'étranger.

« La boutique de Genève, ex-pâtisserie avec un salon de thé, s'est présentée pour nous comme une opportunité séduisante, avec un fort potentiel de développement, compte-tenu de son implantation stratégique dans un quartier d'affaires, proche des ambassades, de l'hôpital universitaire... De plus, pour devenir propriétaire du fonds, l'investissement financier s'avérait tout à fait raisonnable. La seule contrainte concernait les formalités de l'export et des douanes, mais il suffit d'être bien organisé pour la surmonter », affirme Sébastien Lesage, tout particulièrement motivé par cette expérience de pâtissier à l'étranger. « La Banque Cantonale de Genève a consenti un prêt de 150 000 francs suisses sur cinq ans, car nous sommes propriétaires du fonds et des murs de la boutique d'Annemasse. Elle nous a également accordé sa confiance car nous avions un apport personnel, à hauteur de 50 000 francs suisses », confie le professionnel. « Cette entité genevoise pourrait, à moyen terme, générer 200 000 euros de ventes supplémentaires (pâtisserie-chocolaterie), pour le magasin de Haute-Savoie », poursuit Sébastien Lesage qui souhaite réaliser 60 % du chiffre d'affaires avec la pâtisserie-chocolaterie et 40 % avec le salon de desserts.

Le salon des desserts, un endroit prisé

Cet espace de 20 places dispose d'une terrasse de 20 places, c'est un endroit de plus en plus prisé par la clientèle genevoise qui apprécie d'effectuer une pause sucrée et/ou salée. Sébastien Lesage s'est, en effet, associé avec Anthony Laboubé, Chef cuisinier de Haute-Savoie qui fournit les plats du jour (tartiflette, couscous de poulet, tagliatelles aux champignons...). Les gourmands peuvent également se restaurer grâce à de délicieuses tartes salées avec salade, soit deux à trois proposées chaque jour sur une gamme totale d'une quinzaine. « Elles se vendent très bien, à l'instar du plat du jour », fait remarquer Sébastien Lesage. Le client du salon de desserts peut également choisir parmi l'éventail des créations gourmandes, mises en scène sur le long linéaire. Il lui est aussi proposé le dessert du jour, présenté sur assiette. Lors du petit-déjeuner, la viennoiserie est très appréciée par la clientèle genevoise. Enfin, parmi les boissons, la première vente concerne le chocolat chaud maison, suivie du café et des thés.

Une clientèle multilingue, au pouvoir d'achat élevé

« J'ai adapté les tarifs aux attentes d'une clientèle au pouvoir d'achat élevé. Par exemple, à Annemasse, le chocolat est

vendu 75 € le kilo et à Genève, 125 francs suisses ; le macaron à 1,10 € et à 2,10 francs suisses », souligne Sébastien Lesage qui capte une clientèle d'affaires, mais pas seulement... « Je m'aperçois que des clients de tous âges et multilingue fréquentent la boutique. Ils sont prêts à découvrir des fabrications contemporaines et des nouveautés avec des alliances de saveurs variées : exotique, épicées... C'est tout à fait enthousiasmant pour aller de l'avant sur le plan créatif », poursuit-il. Tous les six mois, le professionnel renouvelle les gammes, car il lui tient à cœur de suivre les saisons (voir notre encadré). « L'idée d'une recette vient souvent d'un décor, d'une finition, mais elle peut être aussi liée à un produit de base. Par exemple, le praliné et la noix de pécan que j'adore, sont présents dans le Dallas-Annemasse. Ce Paris-Brest revisité est composé d'une mousseline aux noix de pécan, d'un crémeux vanille et de noix de pécan caramélisées », commente le pâtissier, soucieux d'impliquer l'équipe, lors de la mise au point des nouvelles recettes : « Nous effectuons des essais, nous réajustons les textures et les saveurs, avant de lancer la nouvelle carte saisonnière ».

Itinéraire d'un passionné, du Touquet à Genève

Côté mise en valeur des produits, la règle d'or consiste à faire trôner les petits gâteaux et les entremets sur le grand linéaire de la boutique aménagée par l'architecte Michel Fouquet, déjà intervenu pour

le magasin d'Annemasse. On retrouve d'ailleurs la même identité visuelle : murs orangés, pylône mauve, superbes photos de gourmandises... « Quant aux produits destinés au picking, ils sont régulièrement changés d'emplacement sur les linéaires muraux très accessibles », fait remarquer ce passionné du métier qui, tout jeune, souhaitait exercer dans les métiers de bouche et devenir boulanger. Originaire de Picardie, Sébastien Lesage se forme ainsi au lycée hôtelier du Touquet pendant quatre ans (BTH Culinaire), avant d'obtenir, en juin 1995, le CAP de Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur, au lycée hôtelier de Bazeilles.

Lors de l'armée, au ministère de la Défense à Paris, il œuvre en pâtisserie. Le voilà ensuite à la pâtisserie Richet à Senlis, où il occupe, pendant six mois, un poste d'ouvrier Pâtissier. En février 1997, il devient Chef Pâtissier au château de Divonne-les-Bains, alors qu'en cuisine officie Michel De Matteis, M.O.F. 1991. En janvier 1999, Sébastien Lesage est nommé responsable entremets et petits gâteaux à la confiserie Cartier à Versoix/Genève. « Les propriétaires, deux frères suisses, étaient très ouverts d'esprit : nous fabriquions aussi bien des pâtisseries traditionnelles que modernes, et il y avait, bien sûr, un salon de thé ! »

Annemasse, une étape réussie

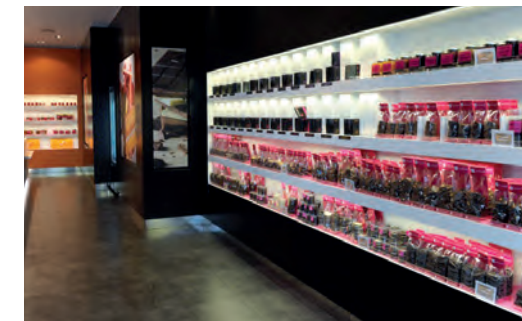
L'étape suivante consiste ensuite, pour Sébastien Lesage, à s'investir dans la recherche d'une affaire, avec la complicité de son épouse Monja, d'origine allemande. « Nous avons visité une boutique à Grasse et deux à Annemasse, et finalement, nous avons opté pour une pâtisserie d'Annemasse qui existait depuis vingt ans. Nous avons sollicité dix banques : elles étaient plutôt frileuses car nous étions de jeunes entrepreneurs de moins de 30 ans. Malgré tout, nous avons réussi à décrocher un prêt bancaire sur sept ans », raconte Sébastien Lesage qui, au départ, préfère jouer la carte de la prudence en investissant 120 000 euros. Les époux Lesage démarrent en duo, puis, peu à peu, ils embauchent du personnel. En novembre 2005, l'entreprise se voit décerner le Grand Prix de la Dynamique Artisanale. Aujourd'hui, l'équipe d'Annemasse est composée de dix-huit personnes. Depuis 2015, l'équipe compte un nouveau Chef de laboratoire, Nicolas Guillaume, travaillant auparavant au Fidèle Berger à Annecy.

Un nouveau bond en avant

La prouesse de Sébastien Lesage, c'est d'être parvenu à imposer des fabrications contemporaines à la clientèle de Savoie et Haute-Savoie. À noter aussi que la rénovation complète du magasin en juillet 2007, autour d'un concept novateur signé Michel Fouquet, architecte, a rapidement permis de dynamiser l'activité.

L'entreprise en chiffres

- **Boutique d'Annemasse** (en nom propre) : avril 2001. Propriétaire du fonds et des murs. 280 mètres carrés. Un laboratoire pâtisserie. Un laboratoire dédié à la fabrication des macarons et chocolats depuis août 2010. 18 personnes (dont les époux Lesage). Chiffre d'affaires (HT) 2014 : 850 000 euros.
- **Boutique de Genève** (SARL Gourmandises et Chocolats) : juin 2015. 125 mètres carrés. Livraison des fabrications trois fois par semaine. 2 vendeuses + Monja Lesage (par alternance). Investissement (TTC) comprenant le fonds de commerce et les travaux d'aménagement : 180 000 euros. Chiffre d'affaires prévisionnel (HT) : 420 000 euros. Répartition du CA : 60 % avec la pâtisserie-chocolaterie et 40 % avec le salon de desserts.



Dès la première année, le chiffre d'affaires a progressé de 25 %.

La suite de l'aventure professionnelle devait ensuite passer par Genève, pour faciliter le nouveau bond en avant de l'entreprise. Non seulement, ils ont adapté les tarifs à la clientèle, mais aussi les horaires d'ouverture de la boutique. La majeure partie de l'activité est réalisée du lundi au vendredi. Le samedi, Sébastien Lesage ouvre uniquement le matin, car les Genevois ont l'habitude de partir en week-end.

« Cette boutique représente un beau défi et nous positionne sur la voie de nouvelles perspectives de développement. En effet, nous n'excluons pas d'en ouvrir d'autres, en France ou à l'international, lorsque des opportunités intéressantes se présenteront. L'aide d'investisseurs serait bienvenue, par exemple pour créer une boutique mono-produit consacrée aux macarons », assure Sébastien Lesage. En attendant, l'année 2016 sera l'occasion pour le Pâtissier de s'impliquer dans de nouveaux projets et notamment des soirées dégustation, par exemple sur la thématique du chocolat et des vins.

Et aussi, transmettre son savoir-faire

Sur un plan plus personnel, il envisage de préparer, un jour, le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. En effet, il aime s'impliquer dans les compétitions de tous niveaux : en novembre 2000, Truffe d'argent au Championnat suisse du Dessert à Lausanne ;

en octobre 2001, 5^e prix au trophée Européen Cointreau à Romorantin ; en mai 2004, 3^e prix chocolat lors du Challenge des Mains d'Or à la Roche-sur-Foron ; en avril 2005, finaliste de la sélection française World Chocolate Masters Paris ; en novembre 2008, finaliste de la sélection française pour la Coupe du Monde de Pâtisserie 2009 à Lyon et enfin, en décembre 2011, sélection française pour la Coupe du Monde 2013. « J'incite les jeunes, en formation dans mes boutiques, à participer aux concours », insiste-t-il. Ses encouragements ont porté leurs fruits. En 2015, Anouk Teppaz, apprentie a remporté le 1^{er} prix du Challenge des Mains d'Or dans sa catégorie et Lucie Marie s'est classée deuxième lors du concours du mille-feuille revisité à Thônes. Sébastien Lesage, un professionnel soucieux de transmettre son savoir-faire en France et à l'étranger !

Des gammes au rythme des saisons

À chaque saison (printemps-été, automne-hiver), Sébastien Lesage renouvelle sept entremets sur dix, quinze petits gâteaux sur trente, la totalité des entremets glacés au nombre de quatre, quatre tartes classiques et modernes sur six, ainsi que six variétés de macarons sur dix-huit.

www.patisserie-lesage.com

Des démonstrations au Japon

En avril 2012 et novembre 2015 :

Sébastien Lesage s'est rendu à Tokyo, à l'invitation de l'association des Arts de la Culture.

L'occasion pour le professionnel de s'adonner à des démonstrations en direct, face à des pâtissiers japonais de boutiques, restaurants, confiseries...

En 2015 :

il s'est livré à la réalisation de seize recettes représentatives des classiques de la pâtisserie française, en versions revisitées, soit deux entremets, deux petits gâteaux, une tarte et trois confiseries. À titre d'exemple, forêt noire, tartelette citron, macaron au marron... Bref, autant de produits qui contribuent au succès de ses boutiques.



Suite page suivante

