

# Premier concours de pâtisserie pour le jeune Yousuke Mejiro

Employé depuis deux ans chez le célèbre pâtissier annemassien Sébastien Lesage, Yousuke Mejiro revient sur sa première participation au Championnat de France du dessert.

La première fois qu'il a entendu parler de ce concours, c'était dans un livre. Et le jeune Yousuke Mejiro s'en souvient encore : « Je me rappelle de cette fille, une Japonaise, qui avait remporté le Championnat de France du dessert. J'avais été impressionné et je m'étais dit qu'un jour ce serait peut-être moi. » Pour sa première participation, le jeune japonais et employé de la pâtisserie annemassienne Lesage a finalement terminé 4<sup>e</sup> de la finale régionale Centre-Est. Il a eu l'honneur de concourir jeudi 22 janvier à Saint-Chamond, dans la Loire, devant un jury prestigieux composé de grands pâtissiers. Il en ressort plein de souvenirs et plus motivé que jamais.

Pour l'épreuve, Yousuke avait imaginé un dessert qui lui ressemble. Croustillant coco, ananas caramélisés, chocolat blanc, crème légère à la vanille, tuile et sorbet ananas et citron vert. Le tout savamment équi-

libré et délicieusement gourmand. « Au niveau du goût, le jury m'a fait comprendre que j'avais sans doute été le meilleur mais malheureusement j'ai fait des erreurs au moment du montage. » Le jeune pâtissier avait pourtant répété méticuleusement près de cinq fois sa préparation au préalable. « Et elle était à chaque fois parfaite ! Mais les conditions d'un concours sont totalement différentes. On perd facilement ses repères. » Jeudi, les ananas étaient un peu trop chauds. Ce qui a fait fondre le sorbet de Yousuke. Sur les dix assiettes identiques qu'il devait préparer en trois heures, trois ont été perdues. Soit quinze points enlevés d'office.

Mais Yousuke garde le sourire. Très calme quand il parle, le regard franc, les cheveux noir de jais qui tranchent avec sa douceur naturelle, il explique : « Je sais que je n'ai pas tout fait comme il fallait. Mais le goût a plu au jury. Et c'est ça qui me réjouit le plus. » Et d'ajouter, l'œil malicieux : « Cela prouve que le goût japonais marche aussi sur les Français ! » Chef et personnel de la pâtisserie Lesage avaient d'ailleurs tous trouvé « délicieux » le dessert de Yousuke.



**Yousuke Mejiro travaille au sein de la pâtisserie Lesage d'Annemasse depuis 2012. La semaine dernière, il a participé pour la première fois au Championnat de France du dessert où il a présenté cet entremet.** fait-il remarquer.

## L'envie d'apprendre

Ce championnat a conforté le jeune homme dans sa volonté de multiplier les concours. Il est fier de rappeler qu'il avait terminé troisième en 2013 lors

d'une compétition autour du chocolat à Thonon-les-Bains.

« Ces épreuves me permettent de me situer par rapport aux autres. J'ai aujourd'hui quatre années d'expérience dont deux en France. Ces concours me motivent. » Le jeune pâtissier espère participer à

d'autres compétitions et ainsi continuer à apprendre, tant que sa demande de séjour en France est renouvelée. « Ces concours montrent aussi mon implication dans ce pays et enrichissent mon CV pour le futur. »

Aujourd'hui Yousuke semble

avoir trouvé sa place. Né à Osaka, le jeune homme a intégré après le lycée l'école hôtelière Tsuji à Tokyo. C'est elle qui lui a permis de suivre un an de cours en France en 2009 dont six mois de stage dans la célèbre pâtisserie Bernachon à Lyon. Il est ensuite retourné au Japon où il officiait dans un restaurant gastronomique français. « Mais au Japon il faut être très patient pour gravir les échelons. Il y a une hiérarchie à respecter et je crois que je n'étais pas prêt pour ça. »

Le destin aura finalement mis Sébastien Lesage sur son passage, en 2012 ; le pâtissier était alors en séjour pour le travail au Japon. « Il m'a donné ma chance et je fais vraiment tout ce qu'il me plaît ici. J'ai une certaine liberté aussi. » Preuve en est de la dernière carte de la pâtisserie. Japonisante à souhait, on y voit un petit macaron rouge déposé sur un rideau de sucre blanc, aux côtés d'idéogrammes dessinés en noir. Yousuke a donc bien mis sa touche. Il suffit d'ouvrir le catalogue pour continuer de voyager : Tokyo, Osaka, Ebisu, Seiseki, Keio... Soit autant d'entremets à déguster !



# "Talents Gourmands" : une finale au sommet de la gourmandise



Les lauréats 2014 de l'opération "Talents Gourmands" en compagnie des finalistes. Photo Le DL/J.E.

La finale régionale de la 2<sup>e</sup> édition de "Talents Gourmands" se déroulait mardi aux Flocons de Sel à Megève, chez le chef 3 étoiles Emmanuel Renaut qui présidait cette dernière épreuve.

Organisé par le Crédit Agricole en partenariat avec le Bottin Gourmand sur 29 territoires de France, ce concours avait pour objectif de mettre à l'honneur l'ensemble de la filière gourmande. Au total 1 318 candidats ayant adhéré au concept "du champ à l'assiette" se sont inscrits au concours et se sont sélectionnés aux finales ou neuf ont été retenus dans chaque région.

Pendant que les restaurateurs s'affairaient en cuisine, le jury composé de professionnels reconnus comme Jacques Bernuet, président de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Savoie,

Mercotte, célèbre blogueuse et critique culinaire ou encore le rédacteur en chef du Bottin Gourmand, recevait les trois agriculteurs sélectionnés : Soline Ponlevé (Fessy) retenue pour son miel de montagne et son pain d'épices, Gérard Berrux, céréalier boulanger aux Houches qui meule sa farine chaque jour pour faire son pain et Philippe Pouillard producteur de petits fruits rouges à Ballaison.

## « Des passionnés que l'on a envie d'aller voir »

Du côté des artisans de bouche, Sébastien Lesage pâtissier à Annemasse présentait à la dégustation ses chocolats aux notes fruitées, ses "Maca'rément Bon" et sa tarte de terroir, Christina Colombier boulanger céréalier à La Balme-de-Sillingy son incroyable variété de pains

et le boucher Lionel Rittaud, de Fourneaux (Savoie) ses succulentes viandes de terroir.

Pendant ce temps, les trois restaurateurs avaient deux heures pour mettre en valeur et sublimer ces produits régionaux.

Des compositions hautement gourmandes qui ont séduit les papilles du jury à commencer par le plat de Yannick Janin ("L'Angelick" à la Muraz), intitulé racine, pièce de veau farcie aux longes, puis celui de Julien Machet ("Le Farçon" à La Tania en Savoie), lapin des Belleville entre lac et montagnes et enfin celui de Sion Evans ("Le Panoramic" à Saint-Alban-Leyse en Savoie), un délicieux bœuf abondance sauce subise et son cannelloni de bœuf.

Trois sublimes assiettes et si proches de la perfection, que



Le Haut-Savoyard Yannick Janin ("L'Angelick" à La Muraz) s'est imposé dans la catégorie "restaurateurs". Photo Le DL/Caroline GROULET



Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut ici aux côtés de Jean-Yves Barnavon, directeur général du Crédit Agricole des Savoie. Photo Le DL/C.G.

le jury a dû départager les candidats sur la pérennité de leur projet et surtout leur personnalité. Tous nos candidats étaient « des personnes passionnées à 200 % qu'on a envie d'aller voir » concluait, lors de la remise des prix, le chef Emmanuel Renaut avant de désigner les vainqueurs qui ont chacun remporté un chèque de 5 000 euros et un article dans

la parution du mois de juin du magazine du Bottin Gourmand.

**Caroline GROULET**

Les résultats du concours. Catégorie agriculteurs : Gérard Berrux, boulanger céréalier aux Houches. Catégorie métiers de bouche : Lionel Rittaud, boucher en Savoie. Catégorie restaurateurs : Yannick Janin, "L'Angelick" à La Muraz.



## Recette *du chef Olivier Martin*

### «Tiramisù» à la fraise

#### POUR 4 PERSONNES

##### Ingrédients

- 400 g de fraises (par ex. Mara des Bois)
- 125 g de mascarpone
- 2 jaunes d'œuf
- 1,25 dl de crème
- 4 biscuits à la cuillère
- 1 sachet de thé aux fruits rouges
- Sucre fin
- Cacao
- 1 citron vert
- Poivre noir du moulin
- Safran en poudre

##### Préparation

Bouillir 2 dl d'eau et infuser le sachet de thé une dizaine de minutes; ajouter 1 petite cuillère de sucre. Laisser tiédir.

Répartir les biscuits dans un plat à gratin et verser le thé dessus.

Réserver au frigo.

Équeuter les fraises et les écraser à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée. Ajouter 1 à 2 cs de sucre, la moitié du zeste râpé du citron vert, et 2 tours de moulin à poivre. Réserver au frigo.

Préparer un sirop en faisant fondre à feu doux 35 g de sucre dans 0,25 dl d'eau. Une fois le sucre fondu, porter à ébullition durant 1 minute. Mettre les jaunes d'œuf dans un saladier, puis le placer dans un autre saladier d'eau glacée. Verser le sirop chaud sur les jaunes d'œuf et fouetter énergiquement durant 10 minutes, de manière à obtenir une crème épaisse. Réserver au frigo.

Fouetter la crème en chantilly et la parfumer avec une pointe de safran.

Mélanger le mascarpone avec la crème d'œufs, puis ajouter la chantilly.

Dans 4 verrines, répartir une couche de fraises, puis une fine couche du mélange au mascarpone, ajouter les biscuits coupés en deux (attention à les manipuler avec une cuillère à soupe, afin qu'ils ne se cassent pas), remettre une couche de fraises, une couche épaisse de mélange au mascarpone, puis saupoudrer de cacao.

Mettre au moins 2h au frigo avant de servir.

##### Les conseils du chef:

- On peut réaliser ce dessert avec d'autres fruits, par exemple des



pommes en automne. Dans ce cas, choisir un thé qui se marie bien avec le fruit choisi (avec la pomme ou la poire, un thé à la cannelle)

- Pour une version alcoolisée, imbiber les biscuits avec de la liqueur de framboise

- Choisir des biscuits qui absorbent bien le liquide : pour cela, casser un biscuit en deux et vérifier la taille de ses alvéoles. Plus le biscuit a de grandes alvéoles, mieux il conviendra.

**Le conseil d'Annick:** pour aller plus vite, fouetter directement le sucre avec les jaunes d'œuf, sans faire de sirop. La crème sera un peu moins épaisse et plus mousseuse.

«Pique-assiette invite les chefs»: la recette d'Olivier Martin, de l'Auberge communale de Bogis-Bossey (GE), sera diffusée le samedi 27 juin à 18h45 sur RTS Un. Retrouvez d'autres recettes d'Annick Jeanmairet sur [www.pique-assiette.ch](http://www.pique-assiette.ch)



## LESAGE PATISSIER & CHOCOLATIER

### Nouveau bar à gourmandises

Un nouvel antre de douceurs vient d'ouvrir à Genève dans le quartier de Florissant. Ce qui aurait pu être une pâtisserie ou chocolaterie, voire un salon de thé des plus classiques, est en fait un bar à gâteaux d'un genre nouveau où les entremets ne sont pas simplement «servis» mais littéralement mis en scène pour la dégustation.

Comme tout est fait maison par un maître artisan, choisir entre les 18 sortes de macarons, autant de desserts classiques ou plus contemporains, la dizaine de coupes glacées, les pralinés et ganaches ou les 24



sortes de chocolat proposés relève du choix cornélien.

L'esthétique est omniprésente, les couleurs se veulent vives, les formes graphiques... autant de choses qui ne font que renforcer la finesse et l'équilibre parfait des saveurs et textures. Définitivement délicieusement bon.

### Lesage Pâtissier – Chocolatier

2, route de Florissant, 1206 Genève  
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 18h30 et le samedi de 8h à 17h30  
[www.patisserie-lesage.com](http://www.patisserie-lesage.com)  
Tél. 022 347 30 36



# ANNEMASSE | AGGLOMÉRATION

## AU CINÉMA

### AUJOURD'HUI

#### → Le Salève à Annemasse

"Le transporteur : héritage" : 14h30, 19h30.

"Hitman : agent 47" (int - 12 ans) : 17h.

"Mission impossible : rogue nation" : 19h30.

"Les minions" : 14h30, 17h.

#### → Cinéma Actuel à Annemasse

"Coup de chaud" : 18h30.

"Amy" : 21h.

#### → Gaumont à Archamps

"Jamais entre amis" : 13h15, 15h45, 18h, 20h15, 22h30.

"Hitman : agent 47" : 13h45, 16h, 18h15, 20h30, 22h45.

"Le transporteur : héritage" : 12h15, 14h30, 16h45, 19h, 21h30.

"Prémonitions" : 13h, 15h15, 17h45, 20h, 22h15.

"Youth" : 12h45, 15h30, 18h15, 21h.

"Antigang" : 22h15.

"Dheepan" : 19h, 21h45.

"La rage au ventre" : 22h.

"La volante" : 15h30, 19h45.

"Le petit prince" : 12h45, 15h15, 17h45.

"Le tout nouveau testament" : 12h30, 15h, 17h30, 20h, 22h30.

"Les minions" en 3D : 12h15, 14h30, 16h45.

"Mission impossible : rogue nation" : 13h45, 16h30, 19h15, 22h.

"No escape" : 20h15, 22h45.

"Ricki and the flash" : 19h45.

"Une famille à louer" : 13h15, 17h30.

"Vice versa" : 12h30, 14h45, 17h15.

#### → Le Rouge & Noir à Saint-Julien-en-Genevois

"Une famille à louer" : 15h30.

"Dheepan" (VO) : 18h.

"While we're young" (VO) : 20h30.

#### → Cinéma MJC à Reignier

"Les minions" : 17h.

"Je suis mort mais j'ai des amis" : 20h30.

## AMBILLY

# Lucie Maret primée au concours pâtissier de Thônes

**D**imanche, dans le cadre du salon gastronomique Le Palais gourmand à Thônes, Lucie Maret, jeune ambilienne en apprentissage à la pâtisserie Lesage d'Annemasse, a participé au "Challenge des Mains d'Or" organisé par la Chambre professionnelle des pâtissiers de Haute-Savoie, dans la catégorie "Apprentis, Pâtisserie revisitée".

Le Palais Gourmand est à Thônes ce que le reblochon est aux Aravis, un symbole fort garant d'un certain art de vivre. Ce salon gastronomique s'invite chaque année à Thônes en septembre durant trois jours. C'est un temps fort, avec des exposants de la France entière, destiné à un public

aussi bien averti que simplement gourmand.

Pour le "Challenge des Mains d'Or", Lucie Maret concourait sur le thème de "La Guerre des Étoiles" en réalisant, seule, un mille-feuille original salué par le jury et le public. Pour une participation à un premier concours, elle s'est vue décerner le 2<sup>e</sup> prix. Des débuts prometteurs.

Gilbert TARONI

Lucie Maret a préparé avec soin sa réalisation pâtissière sur le thème "La Guerre des Étoiles".

