



SÉBASTIEN LESAGE

PÂTISSIER

Que du plaisir !

- Texte de Gilbert Pytel / photographies de Stéphane Léger -

Si le grand public a découvert Sébastien Lesage grâce à sa participation à l'émission d'M6 « Le Meilleur pâtissier – Les Professionnels » en 2018, cela fait des années que ce pâtissier chocolatier régale les palais Haut-Savoyards avec sa boutique située à Annemasse mais aussi les becs sucrés helvétiques localisés à Genève.

Né à Chauny dans l'Aisne en 1973, Sébastien décide très tôt d'intégrer le lycée du Touquet pour préparer un BAC hôtellerie-restauration, et ce, même si personne dans sa famille n'est lié à un métier de bouche. Puis, il bifurque vers la pâtisserie en 1995 où il obtient son C.A.P. de pâtissier en candidat libre. Après avoir effectué son service militaire au ministère de la Défense, il trouve une place au restaurant étoilé *le Vendôme* du château de Divonne-Les-Bains en tant que responsable du sucré. Féru de concours, il participe à de nombreuses compétitions (Championnat Suisse du dessert, Trophée Européen à Romorantin, Challenge des Mains d'Or à la Roch-Sur-Foron) avant de tenter sa chance au World Chocolate Masters ou à la Coupe du Monde de Pâtisserie, où il sera même finaliste de la sélection française en 2009 à Lyon. « Pendant longtemps, j'ai eu envie de me

mesurer aux autres, souligne Sébastien, cela m'a également permis d'améliorer certaines de mes techniques et de faire progresser mes recherches sur des produits ».

En avril 2001, Sébastien ouvre, avec son épouse Monja, sa pâtisserie-chocolaterie à Annemasse. Six ans plus tard, il rénove complètement son magasin autour d'un concept novateur à l'aide de l'architecte Michel Fouquet. En 2010, il construit un laboratoire spécifique de 180 m² dédié à la fabrication des macarons et des chocolats. Puis, il franchit la frontière en s'installant à Genève en juin 2015. Au lieu de proposer un salon de thé classique, il crée un bar à gâteau où les entremets sont littéralement mis en scène pour la dégustation. On peut choisir entre de nombreuses sortes de macarons, des desserts classiques ou plus originaux, une dizaine de coupes glacées ou une large gamme de bonbons de chocolat. Le midi, on peut également se restaurer de salades ou de tartes salées maison. « On s'est installé dans un quartier d'affaires où les gens mangent finalement assez peu de gâteaux. Par contre, le salon de thé remporte un franc succès que ce soit au petit-déjeuner ou le midi ».

>



Dans sa boutique d'Annemasse, Sébastien et son équipe proposent une gamme assez large d'entremets, tartes et petits gâteaux qui évoluent au fil des saisons (« Fleur de Sel », « Trois Chocs », « Feuilletine », « Emelza », « Raspepper », « Dragée, Bergeron », « Cheesemure », « Tarte Verger » etc.). « Je fais très attention au visuel du gâteau pour donner envie aux gens de le goûter.

Gustativement, j'apprécie tout particulièrement les choses simples, parfaitement identifiables et réalisées dans les règles de l'art.



L'essentiel c'est que ce soit bon. Dès le départ, j'ai décidé de ne pas faire certaines pâtisseries comme le fraisiier, le framboisier ou la forêt noire qu'on trouvait déjà un peu partout dans les autres boutiques de la ville. Mis à part quelques gourmandises traditionnelles, j'ai voulu mettre en place des créations innovantes, une dizaine de gâteaux changés deux fois par an. Dans notre métier, il est primordial d'ajouter sa touche personnelle afin de se différencier des autres. C'est une belle façon de casser la routine qui peut s'installer et aussi de se remettre en question. Avec l'équipe, on essaye de se tenir au courant de ce qui se passe chez les autres. Aujourd'hui, il est clair que l'on ne peut plus seulement rester dans son laboratoire à faire toujours les mêmes gâteaux ». Sébastien s'adapte évidemment à l'air du temps en proposant quelques entremets sans gluten ou sans fruits à coque afin de faire plaisir à une partie de sa clientèle et ce, même si cela ne représente pas énormément de vente. À côté de ça, les macarons font l'unanimité parmi les acheteurs, on trouve une dizaine de parfums différents et un nouveau chaque mois (rose, citron, framboise, café, pistache, vanille, violette, passion, chocolat, caramel beurre salé, Nutella® etc.). La spécialité du chef est le « Macarément bon® », une recette mêlant une coque amande, une coque au chocolat noir et un subtil caramel de framboise relevé par une pointe de sel : « Aujourd'hui, un client sur deux vient acheter des macarons, ce qui correspond presque à 25% de notre chiffre d'affaires total ». Gratifié de 4 tablettes par le très exigeant Club des Croqueurs de Chocolat, Sébastien a conçu une bibliothèque de tablettes avec une douzaine de références divisées en quatre familles : les grands cru, les noirs, les laits et les blancs. Il y a aussi deux références pour les diabétiques, le chocolat « Malchoc ». Récemment, il a même créé sa propre couverture développée par Cacao Barry, « Emelza », un chocolat noir 72,6% de cacao, fabriqué d'un assemblage de fèves de cacao provenant de Tanzanie, Sao Tomé et Madagascar. Côté bonbon en chocolat, l'offre se compose d'une vingtaine de ganaches et des pralinés caramel sans oublier un éventail de gourmandises diverses et variées : mendiants, florentins, tuiles, croque-télé, truffes, guimauves, caramels, orangettes, sucettes... Enfin, très récemment, Sébastien a déplacé sa boutique historique d'une centaine de mètres dans l'hyper-centre pour ouvrir un nouveau point de vente avec un salon de desserts attendant, sur le même principe que la boutique Suisse, avec de la petite restauration et des coupes glacées. Un nouveau challenge pour un artisan qui ne manque ni de dynamisme ni d'idées nouvelles.

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE SELON SÉBASTIEN LESAGE

« Il faut d'abord savoir garder sa motivation intacte au fur et mesure que les années passent. On se doit aussi d'être persévérant et ne pas compter ses heures car c'est un métier très difficile et chronophage. Il est important de changer régulièrement les créations pour faire découvrir de nouvelles choses à sa clientèle. Enfin, il faut toujours avoir dans un coin de son esprit la notion de plaisir car c'est pour cette raison que les gens viennent dans nos boutiques ».



MILLE VANILLE

PAR SÉBASTIEN LESAGE

Feuilletage – Crème mousseline vanille – Insert crème vanille – Crème chantilly mascarpone

POUR 10 ENTREMETS (20 CM X 8 CM)

FEUILLETAGE

(pour deux plaques de 40 x 60 cm)

650 g de farine T55
15 g de sel
65 g de beurre
330 g d'eau
530 g de beurre de tourage
150 g de sirop 30°

PROCÉDÉ

Dans une cuve de batteur, réunir la farine, le sel, le beurre pommade et l'eau. Pétrir ensuite au crochet jusqu'à complète incorporation de la farine. Laisser reposer la détrempe à 4°C pendant au moins 2 h. Tourer la détrempe avec le beurre de tourage ; lui donner deux tours simples, puis la bloquer à 4°C pendant 2 h. Répéter l'opération deux fois avec 2 h de repos entre chaque tour. Une fois le feuilletage « 6 tours » réalisé, l'abaisser à 2 mm au laminoir puis le laisser reposer avant cuisson. Cuire le feuilletage entre deux Silpain® et deux plaques noires pendant 30 min à 180°C. Une fois le feuilletage cuit, passer une couche de sirop à 30° à l'aide du pinceau. Après total refroidissement du feuilletage, le découper en morceaux de 20 x 8 cm.

CRÈME MOUSSELINE VANILLE

2000 g de lait
2 gousses de vanille
320 g de jaunes d'œufs
1000 g de sucre
120 g d'amidon
1000 g de beurre

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille grattées. Blanchir les jaunes avec le sucre et l'amidon. Verser le lait à ébullition sur les jaunes puis remettre le tout à cuire 3 min après une nouvelle ébullition. Débarrasser la crème puis la faire complètement refroidir à 4°C. Une fois refroidie, lisser à l'aide de la feuille du batteur. Mettre le beurre en pommade puis l'ajouter à la crème pâtissière. Réchauffer légèrement la cuve à l'aide d'un chalumeau jusqu'à 24°C. Réserver pour le montage.

INSERT CRÈME VANILLE

2050 g de crème liquide à 35% de M.G.
4 gousses de vanille
490 g de jaune d'œufs
350 g de sucre
15 g de gélatine
100 g d'eau

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille grattées et laisser infuser. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Remettre le tout dans la casserole et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement hydratée avec l'eau. Couler dans le tapis silicone à rebord et bloquer à -20°C. Détailler des rectangles de 20 x 8 cm.

CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

2 gousses de vanille
2000 g de crème mascarpone
200 g de sucre glace

Gratter les gousses de vanilles dans la crème, puis ajouter le sucre et monter en chantilly. Réserver, pour le montage.

MONTAGE

Q.S. de feuilletine

Prendre un premier étage de feuilletage, faire un petit point de crème mousseline avec une poche à douille munie d'une douille unie de 12. Placer le rectangle de crème vanille puis refaire un point sur cette dernière pour coller un second étage de feuilletage. Pocher des boudins de crème mousseline puis disposer le troisième étage de feuilletage. Masquer les côtés du millefeuille avec la crème mousseline puis recouvrir de feuilletine. Pour finir, avec une poche et une douille Saint-honoré, pocher une vague de crème mascarpone sur le dessus du millefeuille. Décorer avec une gousse de vanille séchée.

