

Pâtisserie Lesage : 20 ans de bons gâteaux à Annemasse



L'équipe

Sébastien et Monja Lesage auraient voulu fêter les vingt ans de l'établissement qu'ils ont ouvert à Annemasse le 6 avril 2001. Cet anniversaire, même contraint à la discrétion, est l'occasion de revenir sur le parcours du pâtissier le plus connu d'Annemasse, qui a construit sa renommée sur son savoir-faire, ses bonnes idées, la passion du produit de qualité, l'esprit d'innovation. Au fil du temps, Lesage s'est développé. Aujourd'hui, entre la pâtisserie salon de thé et l'atelier, dix personnes travaillent, dont Noémie Klein comme chef de labo et Catherine Maréchal en cuisine. « Il y a 20 ans, il y avait juste Monja et moi » se souvient Sébastien, « je n'aurais pas pu faire tout ça sans elle », dit-il à propos de son épouse et partenaire de travail.

Sébastien Lesage était déjà dans la région quand il a décidé d'ouvrir sa propre pâtisserie. Arrivé en 1997, il avait travaillé deux ans au Château de Divonne, puis chez Cartier, artisan-chocolatier à Versoix. Ses recherches de locaux l'ont amené à Annemasse, où la Marquisette, pâtisserie de M. et Mme Violet, était à

vendre. C'est là, rue Fernand-David, que l'aventure Lesage a commencé. Premières embauches d'apprentis en 2001, rénovation du magasin en 2007, ouverture du laboratoire rue Adrien-Ligué en 2010, déménagement et création du salon de thé place Jean-Jacques Rousseau en 2019, avec en plus petite restauration le midi. Chez Lesage, on travaille les produits de saison avec un changement de carte tous les six mois. Outre de délicieux gâteaux, dont le fameux « trois chocolats », la pâtisserie est connue pour ses macarons, toujours à la mode. Lesage fabrique son propre chocolat, l'Emelza, recette exclusive à base d'assemblage de fèves, vendu en tablettes, utilisé pour les gâteaux et le chocolat chaud.

Après la crise sanitaire, Lesage espère renouer avec les brunchs, servis le samedi et très appréciés.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 13h et 15h à 18h30, le samedi de 9h à 18h30. Tél. 04 50 92 11 38.

www.patisserie-lesage.com