

Mercredi 22 juillet 2009

LE PROGRÈS.fr

[ACCUEIL](#)

[VOTRE RÉGION](#)

[FRANCE - MONDE](#)

[SPORTS](#)

[VOS LOISIRS](#)

[Nos Unes en PDF](#) [Newsle](#)

DERNIÈRE MINUTE : 22-07-2009 | 09h15 **France: la consommation des ménages rebondit de 1,4%**

RUE DU COMMERCE

Chez Sève, on carbure même au pastis

le 21.07.2009 | 04h00

[imprimer](#)

[envoyer](#)

[recommander](#)

[commenter](#)



Richard Sève, maître chocolatier et pâtissier notamment installé à Champagne-au-Mont-d'or et aux Halles de Lyon, propose pour cet été un macaron... au pastis.

Richard Sève, concepteur de macarons sucrés mais également salés. Foie gras de canard et brunoise de pommes aux épices, magret de canard à l'orange, sésame gorgonzola ou encre de seiche et purée d'olives noires, les macarons Sève sont aujourd'hui largement reconnus au delà des frontières lyonnaises.

[imprimer](#)

[envoyer](#)

[recommander](#)

[commenter](#)