

CÔZ

magazine
Automne / Hiver - 2011/2012



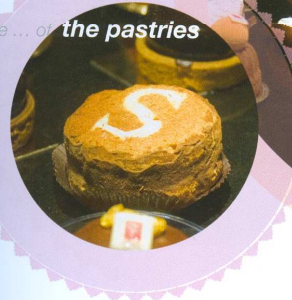
Les
TOQUES
BLANCHES
LYONNAISES

La Gastronomie
Gastronomy



le temps d'une Pâtisserie

it is time ... of the pastries



Maison Sève

Maison Sève

Le cadre enchanteur du quai Saint Antoine, en bord de Saône convient parfaitement à cette pâtisserie toute aussi enchantée. La haute couture de la pâtisserie, c'est chez Sève que vous la trouverez, les noms des gâteaux en témoignent: « Top Coat, Gloss, Make Up... ». Les couleurs claquent; rouge, violet, rose-fuschia, des desserts qui mélangent des fruits rouges, de fines crèmes vanille, des biscuits aux amandes ou le délicat parfum de la violette pour le « Zéphyr ». La dernière création de Richard SEVE fait rêver: une association de crème pistache, de compotée d'abricots Bergeron sur un crumble d'amandes de Provence. Le gâteau star reste le « S » emblématique de la maison, composé de macarons, moelleux aux amandes, mousse au chocolat. On se souvient alors que Sève est aussi et surtout un Maître Chocolatier élu d'ailleurs « Meilleur Chocolatier » au dernier salon du chocolat à Paris. Tant de succès se conjuguent cependant avec une valeur essentielle, celle du « plaisir d'offrir des moments de bonheur ».

• Site: DeliceTastid.com / Photographies: Thierry Chassepoux

The magic surroundings of the Quai Saint Antoine fit perfectly this delightful pastry shop. As the names of the cakes show, Seve represents the "haute couture" in pastry: "Top Coat, Gloss, Make up..." and their colors are bright such as red, purple, fuchsia pink. The desserts are a mixing of red berries, fine vanilla creams, almond biscuits or the subtle flavor of the violet for the cake named "Zephyr". Richard Seve's last creation is a pure dream: pistachio cream and stewed Bergeron apricots on an almond crumble. However the star cake is still the "S" made of macarons, molten almond cake and chocolate mousse. We also should remember that Seve is above all a master chocolate maker elected this year the "Meilleur Chocolatier" (Best chocolate maker) during the last chocolate exhibition in Paris. Nevertheless, his main value remains the "pleasure of giving moments of happiness".

PÂTISSERIES SEVE

- 29 Quai Saint Antoine
69002 Lyon
☎ 04 78 3767 81
- Les Halles de Lyon,
102 Cours Lafayette
69003 Lyon
☎ 04 78 62 36 76
- 62 avenue Lannesson
69410 Champagne au Mont d'Or
☎ 04 78 35 04 21

www.chocolatseve.com