

# DU RIFIFI DANS LA CUISINE

LYON, CAPITALE DE LA GASTRONOMIE, S'AVÈRE LE FILON IDÉAL POUR ALIMENTER LES AGAPES DE FIN D'ANNÉE...

Par Nadine Fageol

## AVEC DE LA SÈVE DEDANS

Récompensé d'un *award* de meilleur chocolatier de France pour la seconde année consécutive au salon du chocolat, Richard Sève imagine la bûche Top Coat à la robe ultra-vitaminée. À l'intérieur, un cœur acidulé en compotée d'abricots Bergeron, paré d'un crémeux à la pistache et d'un délicat biscuit crumble.

37 € la bûche pour 6 personnes.

Dans les trois pâtisseries Sève : Les Halles, Lyon 3<sup>e</sup> (04.78.62.36.76) ; 29, quai Saint-Antoine, Lyon 2<sup>e</sup> (04.78.37.67.81) et 62, avenue Lanessan, à Champagne-au-Mont-d'Or.



## BONBONS D'ANTAN

Dans la ravissante boîte à chapeau de Violette et Berlingot, un pêle-mêle de douceurs de nos contrées : pralines roses de Lyon, myrtilles des Alpes, bonbons aux noix du Dauphiné, lavandes cristallisées et petits pois gourmands en sachets de 200 g.

38 € la boîte à chapeau.

Violette et Berlingot : 58, passage de l'Argue, Lyon 2<sup>e</sup> (04.72.40.97.49 ; [www.violette-berlingot.com](http://www.violette-berlingot.com)).



## FRUITÉE

Chambardement dans la boutique de l'ancestrale maison Pelen qui, depuis octobre, affiche un univers résolument contemporain. Parmi la ribambelle de nouveautés, des chocolats graphiques et une incroyable collection de bûches, travaillées majoritairement à partir de fruits frais ou secs, dont un must : la chocolat/framboise.

17,40 €  
la bûche pour 4.  
Pelen : 74, avenue de Saxe, Lyon 3<sup>e</sup>  
(04.78.62.65.54 ;  
[www.pelen.fr](http://www.pelen.fr)).

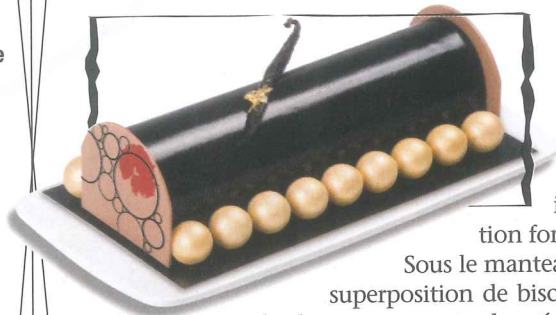


## AVEC DES BULLES

Les idées fusent plus que jamais chez Michel Richart, qui imagine une composition forte baptisée Infuzzz.

Sous le manteau de chocolat noir, une superposition de biscuits moelleux ponctuée de chutney aux notes hespéridées et d'une mousse à la vanille Bourbon. Cette dernière est distillée avec des agrumes en infusion fraîche glissée dans des bulles d'or.

29,90 € la bûche pour 4. Richart : 1, rue du Plat, Lyon 2<sup>e</sup> ; 35, cours Franklin-Roosevelt, Lyon 6<sup>e</sup> ; 102, cours Lafayette, Lyon 3<sup>e</sup>.



## INDÉTRÔNABLE

Philippe, petit-fils du fondateur Maurice, perdure dans le bel ouvrage lancé par la famille Bernachon et offre cette année aux célébrissimes palets d'or des boîtes tendance, couleurs parme et violette. Et nouveaux graphismes et designs pour les tablettes de choc' ! Pour savourer tant des yeux que du palais...

Bernachon : 42, cours Franklin-Roosevelt, Lyon 6<sup>e</sup> (04.78.24.37.98 ; [www.bernachon.com](http://www.bernachon.com)).

