

COTE LYON

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Le guide de votre réveillon

A guide for your festivities

CULTURE

Sortir pour les fêtes

Going out to celebrate



L'ÉLOGE DE LA
Gourmandise
IN PRAISE OF GOURMANDISE

R 92007 - 107 - F : 3,00 € - RD



Gaëlle Sève

LORSQU'AMOUR RIME AVEC GOURMANDISE LOVE AND GOURMANDISE

Sophie Guivarc'h - Photo Christelle Viviant

Membre du Club des Croqueurs de Chocolat, elle épaula son mari, classé parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France.

-/ Gaëlle Sève, member of the Club des Croqueurs de Chocolat is life partner and right-hand woman to Richard Sève, who's been rated among the top ten chocolatiers in France.

La gourmandise, un péché ? Sûrement pas pour cette membre du Club des Croqueurs de Chocolat qui assume totalement son « épicurisme ». Née à Collonges au Mont d'Or, village de tradition gastronomique par excellence, elle rencontre Richard Sève alors qu'elle n'a que 16 ans. Étudiante aux Beaux Arts de Saint-Étienne, elle se destine à l'urbanisme et au design, mais l'amour en décidera autrement. « Richard, raconte-t-elle, m'emmenait régulièrement dans les salons de thé, je crois qu'il testait ma gourmandise ! »

Convaincue que son avenir est aux côtés de Richard Sève, elle décide de travailler en pâtisserie afin de pouvoir épauler son futur époux dans ses projets professionnels. Elle apprend le travail « à l'ancienne » chez Tourtiller, institution lyonnaise de renom. En 1991, le jeune couple décide de racheter une pâtisserie chocolaterie dans une maison du début du siècle à Champagne au Mont d'Or. Une affaire qu'ils développent avec maestria. Des gâteaux traditionnels aux créations les plus surprenantes, ils conjuguent leurs talents culinaires et créatifs pour affirmer leur nom. Aujourd'hui, Richard Sève est classé parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France et ne compte plus les récompenses. Après Champagne au Mont d'Or, ils investissent les Halles de Lyon et, plus récemment, le quai Saint Antoine, avec des boutiques alliant tradition et modernité. Gaëlle dessine modèles et collections, invente et suggère les desserts les plus originaux. « J'interviens pour le design extérieur, la communication et l'événementiel, mon mari reste, quant à lui, l'architecte du goût. » On lui doit ainsi le Gloss, gâteau on ne peut plus glamour, ou encore le Make up réalisé comme une palette de maquillage.

Des chocolats bio...

Ce qu'elle aime avant tout dans son métier ? Faire de belles rencontres, aller au-devant d'autres talents et d'autres professions, avec lesquels Richard et elle peuvent élaborer de nouveaux projets. Le dernier en date : la création d'une gamme de chocolats bio, Les gourmandises de Lolita Lempicka, née de leur collaboration avec la styliste de mode. « C'était un véritable défi de réussir à faire un chocolat bio et bon ». Pari réussi pour ces pralinés croustillants au sésame et ces ganaches anis-régisse... Mais la gourmandise favorite de Gaëlle reste la tarte aux pralines, grand classique de la maison qu'elle juge irrésistible ! Ce qu'elle aime dans son travail c'est « voir les yeux de mes clients qui pétillent lorsqu'ils sont dans la boutique. Ils redeviennent de vrais enfants ».

À l'approche de Noël, nul doute que nos yeux vont encore s'émerveiller devant les dernières créations de Gaëlle : le 29 St Antoine en bûche, le macaron au marron glacé au cèpe ou encore à la pomme Granate, imaginé à partir d'une fragrance de Jo Malone !

Gluttony or gourmandise? Surely the latter for this member of the Club des Croqueurs de Chocolat, who is quite unashamed of what she calls her Epicureanism.

Born in Collonges-au-Mont-d'Or, a village with a quintessentially gastronomic tradition, she met Richard Sève at the tender age of sixteen. She was at art school in Saint-Étienne, meaning to go into design and town planning, but love decided otherwise. "Richard often used to take me to tea rooms," she says "I think he was testing my gourmandise!"

Convinced that her future was beside her man, she decided to learn cake making so as to help her future husband in his business projects. She learned the craft the traditional way, at that renowned Lyon institution Tourtiller's. In 1991 the young couple bought a cake and chocolate shop in an early-20th-century house in Champagne-au-Mont-d'Or. They developed the business with flair. Combining their culinary and creative talents they earned a reputation for their products, ranging from traditional cakes to some truly amazing creations.

Today, Richard Sève is rated among the top ten chocolatiers in France and has lost count of his awards. After Champagne-au-Mont-d'Or they opened a shop in the Halles de Lyon and more recently one on the quai Saint Antoine, always blending tradition and modernity.

Gaëlle draws models and collections, invents and suggests original desserts. "I work on the exterior design, communication and events; my husband is the architect of taste," she says. Among her inventions are the Gloss, a cake as glamorous as they come, and the Make-up, like an imitation make-up palette.

Organic chocolates

What does she like most of all in her trade? Meeting interesting people with different talents and different professions, with whom she can work up new projects. The latest project – a range of organic chocolates, Les Gourmandises de Lolita Lempicka – sprang from a collaboration with the famous fashion designer. "It was a big challenge to make really good organic chocolates," she says. But they've done it, and the crunchy sesame pralines and aniseed-liquorice ganaches are a delight. But Gaëlle's favourite gourmandise is still the praline tart, one of the firm's great classics. She finds it irresistible.

What she loves in her work is "seeing how my customers' eyes sparkle when they're in the shop. They really become children again."

As Christmas approaches we'll surely be slavering over Gaëlle's festive creations: a Yule log called the "29 St Antoine", inventive macarons (marron glacé, mushroom and the Pomme Granate, dreamed up from a Jo Malone perfume).

