

www.elle.fr

ELLE
LYON

SPÉCIAL RÉVEILLON
3 MENUS, 3 CHEFS
9 POSSIBILITÉS

**ELLE FAIT COURIR
LES SARKOZY !**
LA COACH DU
COUPLE PRÉSIDENTIEL
DIT TOUT

**FOIE GRAS, BÛCHE
ET CHAMPAGNE
SE RÉGALER
SANS PRENDRE
UN GRAMME**

**DRESS CODE
RÉVEILLON**
DES IDÉES
FACILES POUR SE
FAIRE UN LOOK

ENQUÊTE ET TÉMOIGNAGES
SOMMES-NOUS TOUTES
BISEXUELLES ?

LE COURAGE DE ROSARIA
CAPACCHIONE
**LA MAFIA NE ME
FERA PAS PLIER"**

**LA NOUVELLE
NICOLE KIDMAN**
**"J'AVAIS BESOIN
D'UN HOMME QU
ME PROTÈGE"**

HEBDOMADAIRE. 13 DÉCEMBRE 2008

M 01648 - 3285 - F: 2,30 €





Gaëlle SÈVE toute en douceurs

Derrière la maison Sève, se cachent Richard, le maître chocolatier-pâtissier et Gaëlle, qui a délaissé les Beaux-Arts pour se consacrer au design des délices.

Toutes les femmes ne fêtent pas leurs 38 ans autour d'un gâteau à base de mangue, yuzu – un agrume japonais parfumé – et pistache, élaboré par leur mari. Gaëlle Sève, si ! « J'ai toujours été très gourmande, confesse-t-elle. Certaines reçoivent des fleurs, moi, des gâteaux sur mesure ! »

C'est d'ailleurs avec ses savoureuses créations que son pâtissier l'a séduite. Et puis, la love story est devenue « work story » ; l'envie de monter une entreprise à deux s'est vite concrétisée. Etudiante aux Beaux-Arts, Gaëlle délaisse alors ses pinceaux pour apprendre les rudiments du métier chez Tourtiller. Dans un sourire, elle reconnaît s'être lancée dans l'aventure avec une certaine « dose d'inconscience ». « Nous étions jeunes, mais j'avais acquis la rigueur d'organisation et nous avons toujours été très à l'écoute de la clientèle. »

En réalité, la femme de l'artisan n'a pas vraiment abandonné ses anciennes amours : « J'apporte ma sensibilité artistique en dessinant des modèles de gâteaux. Je réfléchis à des associations de goûts et nous parlons des structures, des formes et des nouveautés au laboratoire. » Chaque collaborateur peut mettre son grain de sucre dans le « panier à idées »... et ça continue à la maison. Comme papa et maman, qui discutent parfums, crèmes et ganaches, leurs deux petits gourmets, Arthur et Lucas, y vont aussi de leurs propositions, prototypes en pâte à modeler à l'appui. Généreuse et instinctive, Gaëlle Sève aime « créer, voir les regards pétillants des clients et favoriser les rencontres et les croisements de métiers ».

Relever des défis est le moteur du couple. Le dernier en date ?

Une ligne de chocolats bio, en duo avec la créatrice Lolita Lempicka. Déjà implantée au Japon, l'enseignante Sève ouvrira une nouvelle boutique début 2009, à Yokohama. Et pour Noël, elle lance le « 29 Saint-Antoine », une bûche poudrée de pistaches aux mangues, agrumes et... yuzu. Gaëlle Sève partage volontiers « son » gâteau !

CHARLOTTE PIDOU

Chocolatier Sève. 29, quai Saint-Antoine, Lyon 2°. Tél. : 04 78 37 67 81.

ma déco **Emozioni.** « J'aime le mélange des styles, contemporain et classique. Ici, on trouve de tout pour habiller son intérieur : mobilier, luminaires, vaisselle... » 6, rue de l'Ancienne-Préfecture, Lyon 2°. Tél. 04 78 37 30 29. www.emozioni.fr



Emozioni

BIO EXPRESS

30 août 1970.

Naissance à Lyon.

1989. Mariage avec Richard Sève.

1991. Installation à Champagne, au Mont d'Or.

2008. Ouverture de la 3^e boutique Sève, 29, quai Saint-Antoine à Lyon 2°.



Le Jardin Célestin

mon fleuriste

Le Jardin Célestin. « Pour des compositions structurées, qui gardent un côté champêtre. La qualité sans trop de sophistication. »

7, quai des Célestins, Lyon 2°. Tél. 04 72 40 20 42. www.plan-lyon.com/jardin-celestin.html



Le café du marché

ma cantine

Le café du marché.

« Idéal pour la pause déjeuner, car il est situé tout près de la boutique. Mon coup de cœur, pour leurs produits sains et leur bon rapport qualité prix. » 25, quai Saint-Antoine, Lyon 2°. Tél. 04 78 38 06 31.