

Un avant-goût du Salon du Chocolat à Lyon

Publié par Quentin Caillot le 06 déc 2011



Afin de faire patienter les plus gourmands d'entre nous qui vont se rendre à l'édition lyonnaise du Salon du Chocolat, je souhaiterais vous offrir un petit bout de pré-salon en vous présentant les créations d'un maître chocolatier pâtissier, Richard Sève.

Prenez les plus grands crus de chocolat d'Amérique du Sud alliés à un savoir-faire français, associez-les à une palette de couleurs audacieuses, ajoutez-y une touche de mode et vous obtiendrez les créations aussi belles que délicieuses de Richard Sève.

Voici une petite sélection des dernières créations d'une collection relevant autant de la pâtisserie que de la haute couture...

Le Choc'rodile : la pièce maitresse



A l'occasion de la première édition du Salon du Chocolat à Lyon, Richard Sève et le couturier Garbis Devar ont associés leur imagination et leurs savoir-faires pour créer une pièce unique : un manteau en peau de croco...cacao.



Des chiffres évocateurs : Quatre peaux de crocodiles porosus géants pour la somme de 120 000 euros (j'arrête les pro-bardot : des espèces non protégées, en accord avec la convention de Washington), des fèves de cacao cherchées à Madagascar à 8 340 km d'ici et 6 mois de travail ont été nécessaires pour réaliser cette pièce aussi unique qu'étonnante.

Le souci du détail des deux artisans a été poussé jusque dans les finitions :

zip et boutons en argent massif créés directement chez Garbis Devar, doublure intérieure en soie et application du chocolat au pinceau sur chaque écailles.

BODI, Les tablettes d'abdo choco

Elles en feront craquer plus d'une cet hiver...



Découvrez les tablettes Bodi dans cet [article](#).

Fashion Christmas Bûche : notre sélection hiver 2011



Top Coat : le must eat de l'hiver

*Compotée et sabayon d'abricot Bergeron,
crémeux à la pistache sur un biscuit dacquoise/crumble.*



Gloss : la touche brillante de votre repas de fête

*Sablé Breton surmonté d'un soufflé au citron,
diplomate à la gousse de vanille de Madagascar,
cerises griottes, coulis de framboise.*



Mont-Blanc : l'esprit alpin

Biscuit châtaigne, crème de marrons glacés, compotée de cranberries.

A déguster très frais.