



Richard Sève



On entre chez Richard Sève comme chez un grand couturier. Ses trois boutiques sont habillées de rouge et de noir, et derrière les vitrines-écrins, les pâtisseries sont griffées. Cette belle maison haut de gamme, le chocolatier ne l'aurait pas bâtie sans sa femme Gaëlle. Depuis deux décennies fleuries de trophées, le couple invente, innove pour son exigeante clientèle. Elle dessine des chocolats et des gâteaux selon l'air du temps, osant des entremets « make-up » ou « gloss ». Il érige des œufs de Pâques géants, inspirés d'une visite de l'exposition universelle de Shanghai, ou garnit ses galettes des rois avec des fèves en forme de bolides d'une illustre et luxueuse marque automobile. Leur credo, associer modernité et perfection, sans jamais négliger les traditions anciennes. Sur leur comptoir, on trouvera donc toujours ce trésor local qu'est la tarte à la praline. Ils s'approvisionnent ainsi aux riches comptoirs du terroir régional autant qu'ils expatrient leurs papilles, s'implantant même au Japon. Élégance, volupté, luxe... Richard Sève ne craint pourtant pas les révolutions de palais et a conquis les territoires gourmands grâce à d'audacieuses explorations : ses macarons salés par exemple, au pastis, au foie gras, au gorgonzola ou à l'encre de seiche, n'en finissent pas de faire tourner les têtes, bien au-delà de la capitale des Gaules. ■

Sève chocolatier

29 quai Saint-Antoine 69002 Lyon – 04 78 37 67 81

Halles de Lyon Paul Bocuse – 102 cours Lafayette
69003 Lyon – 04 78 62 36 76

Lafayette Gourmet – Galeries Lafayette
69500 Lyon Bron – 04 78 75 52 04

62 avenue Lanessan 69410 Champagne-au-Mont-
d'Or – 04 78 35 04 21 www.chocolatseve.com

Lire également p. 82