



Publi-Information
Notre cahier spécial sur le Forum Eurafric 2010 organisé par ADEA



Portrait
Entré dans l'élite des maîtres-chocolatiers, Richard Sève envisage l'export avec appétit
PAGE 7

CHAQUE MARDI **LE PROGRÈS** MARDI 26 OCTOBRE 2010
ECONOMIE

Mardi 26 Octobre 2010 **ECONOMIE I**
 www.leprogres.fr 69

ActuDécideurs

Portrait. Richard Sève entre dans le cercle des meilleurs maîtres chocolatiers de France : il a reçu un Award décerné par le Club des Croqueurs de chocolat. Une première pour un Lyonnais et un vrai tremplin pour essaimer à l'export

Tout sourire, Richard Sève, le maître-chocolatier lyonnais s'est vu récompensé d'un Award décerné par le Club des Croqueurs de chocolat, l'équivalent du Guide Michelin pour les chocolatiers. Une distinction qui le classe parmi l'élite des maîtres-chocolatiers français. Désormais, avec ses cinq tablettes (le symbole du système de notation), il peut espérer des retombées équivalentes à celles que procurent trois macarons décernés par le Michelin. Un levier formidable pour Richard Sève et son épouse Gaëlle, indissociable dans sa réussite, qui se prennent à rêver du marché chinois. Avec ses chocolats, ses macarons, ses entremets, son Award, et son épouse, Richard est semble-t-il bien armé pour que la saga Sève continue de prospérer. Une saga impulsée incontestablement par sa rencontre avec Gaëlle avec laquelle il a pu cultiver « [s]a gourmandise entrepreneuriale ». Fils d'artisan, ce Lyonnais de naissance, qui a vécu ses années d'adolescence à Fontaines-sur-Saône, se souvient avoir été plongé dans les pâtisseries dès son plus jeune âge. « Il ne se passait pas un jour sans que ma mère ou ma grand-mère ne préparent des gâteaux », confie-t-il. Il commence alors à vouer un vrai culte à la gourmandise et c'est presque embarrassé qu'il avoue aujourd'hui déguster au moins une fois par jour des chocolats, des macarons et des pâtisseries. Un goût qu'il a semble-t-il transmis à ses deux fils Arthur et Lucas, jamais les derniers à mettre la main à la pâte. Fort d'une passion qui l'amenait à saliver devant les vitrines des pâtisseries et chocolateries lyonnaises, il s'est confectionné une aventure entrepreneuriale gourmande. Après avoir fait ses gammes chez de grands noms régionaux, il décide, à tout juste 23 ans, de racheter avec Gaëlle une pâtis-



Un peu, beaucoup... A LA FOLIE

>> Sa passion
 « L'aviation, car voler me procure de belles émotions. Dans les airs, je goûte à l'indépendance mais, comme en pâtisserie, cette indépendance, cette créativité, m'impose d'être rigoureux, structuré. »

>> Son restaurant
 « Laurent Bouvier. Parce que c'est un copain, j'ai fait l'Armée avec lui. C'est un chef qui possède de belles bases, qui propose une cuisine inventive, qui est en perpétuelle recherche de l'excellence. C'est un mec vraiment humble, qui nous conquiert à chaque repas. »

>> Son voyage
 « C'est Madagascar, lorsque nous avons été à la rencontre d'un fournisseur de cacao. Sur place j'ai découvert tout l'écosystème économique du cacao. Là-bas, nous avons rencontré des gens très pauvres mais souriants, dans la brousse, les plantations, qui ne vivent que de la culture du cacao. »

>> Son rêve
 « Je le réalise tous les jours en donnant du plaisir aux autres, en développant mon entreprise avec les gens que j'aime. »

Sève muscle son prestige avec ses cinq tablettes de chocolat

serie située à Champagne-au-Mont-d'Or. À l'époque, il est seul dans son laboratoire, et sa jeune compagne a quitté les Beaux-Arts de Saint-Étienne pour s'occuper de la boutique. Pendant sept ans « ils font monter la chantilly », comme ils disent en chœur. Lui, ravit les papilles des clients ; elle, apporte sa dynamique commerciale, son sens du marketing et active ses réseaux. Leur développement s'accélère au début des années 2000 lorsqu'ils investissent dans un nouveau labora-

toire de 300 m² et installent une boutique aux Halles Paul-Bocuse (Lyon 3^e). Ils ont également scellé un premier partenariat avec un opérateur japonais, et ouvert - « comme dans un rêve » - une boutique quai Saint-Antoine en Presqu'île. Depuis le début du mois, ils disposent d'un corner à l'espace Lafayette Gourmet de Bron (prévision de CA : 450 000 euros). Une nouvelle locomotive pour une PME qui a réalisé cette année quelque 5,5 millions d'euros de CA pour une

trentaine de salariés. Un vrai enchantement pour Richard Sève qui n'envisage pas de s'arrêter en si bon chemin convaincu qu'il peut « encore [s']amuser et [s']épanouir ». Le coup Sève serait d'ailleurs à la recherche d'un terrain dans l'Ouest lyonnais pour délocaliser son laboratoire, « préparer l'avenir » et explorer sérieusement des marchés à l'international aptes à assouvir leur gourmandise d'entrepreneurs.

Franck Bensal