

L'EXPRESS

Styles

LE
GUIDE
DU

2010

CHOCOLAT

NOS 150 ADRESSES
des meilleurs
chocolatiers de France

NOS 12 AWARDS 2010

**LES TABLETTES
DE CHOCOLAT**
nos coups de cœur

PHOTO CROUSSEL

4995





Richard Sève



Ils tiennent la maison Sève de front. Lui, maître chocolatier depuis 1992, son parcours jalonné d'une ribambelle de diplômes et de reconnaissances de la profession. Elle, dessinatrice des chocolats et des pâtisseries, inspirée par l'air du temps comme d'autres créent des collections de haute couture. Richard et Gaëlle Sève, couple complice et plein d'idées, ont créé ensemble il y a une vingtaine d'années une entreprise aujourd'hui célèbre bien au-delà de la capitale des Gaules pour ses explorations des saveurs, à l'instar de leurs macarons salés, au pastis, au foie gras, au gorgonzola ou à l'encre de seiche... Au gré de leurs voyages, ils ramènent du cacao de Caracas ou de Trinidad, des pistaches de Sicile, des marrons de Turin. Mais ils s'approvisionnent aussi aux riches comptoirs du terroir local. Leur credo, associer modernité et perfection sans jamais négliger les traditions anciennes. Leurs boutiques (trois dans Lyon, alimentées par un performant laboratoire installé dans l'agglomération) sont conçues comme des écrins pour leurs douceurs, enveloppées de rouge et de noir, couleurs de la maison. Que l'on retrouve jusqu'au Japon, où les époux entrepreneurs ont implanté avec talent plusieurs spécialités : les habitants de l'archipel, au palais si délicat, s'offrent par exemple, à la Saint-Valentin, leurs chocolats à tour de bras. ■

Chocolatier Sève

29 quai Saint Antoine 69002 Lyon - 04 78 35 04 21
Les Halles de Lyon Paul Bocuse 102 cours Lafayette
69003 Lyon
62 avenue Lanessan 69410 Champagne au Mont d'Or
www.chocolatseve.com – Lire également page 81.

Chocolatier Sève



29 quai Saint Antoine
69002 Lyon – 04 78 35 04 21
Les halles de Lyon Paul Bocuse
102 cours Lafayette
69003 Lyon
62 avenue Lanessan
69410 Champagne au Mont d'Or
www.chocolatseve.com

Spécialités

Amande princesse

noire coques de nougatine aux amandes fourrées d'un praliné aux amandes de Provence enrobé de chocolat noir grands cru d'Amérique du Sud.

Tsara Komba ganache nature au cacao de Madagascar.

Bonbons de chocolat testés

Porcelana ganache nature sur fèves Porcelana (pur Criollo).

Enlil ganache lactée à l'infusion de Cédrat, cacao de Madagascar.

Aveline praliné aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir.