

Un musée chocolaté

Comme à chaque fin d'année, le Salon du Chocolat prendra ses quartiers à Paris, mais aussi à Lyon. À cette occasion, nous sommes allés rendre visite à un illustre chocolatier local, Richard Sève.

PAR JÉRÔME CAPON



Gaëlle et Richard Sève

Richard Sève

Plusieurs fois désigné parmi les chocolatiers incontournables du guide des Croqueurs de chocolat, Richard Sève régale les Lyonnais de ses créations depuis 1991. Cette année-là, il rachète avec son épouse Gaëlle une pâtisserie-chocolaterie à Champagne-au-Mont-d'Or, fondée en 1905.

Aujourd'hui, outre la boutique originelle, le couple qui est à l'origine du musée du Chocolat situé à Limonest propose des ateliers de pâtisserie et de chocolaterie et possède six points de vente à Lyon intra-muros. Une belle histoire ponctuée de récompenses : Richard Sève devient maître chocolatier, pâtissier, confiseur et glacier en 1991, meilleur pâtissier Rhône-Alpes en 1999, et reçoit même, un an après sa femme, la médaille de chevalier de l'ordre national du Mérite en 2015, distinction qui lui est alors remise par Pierre Hermé.

Le « bean-to-bar »

Richard Sève fait partie du club fermé des chocolatiers français à pratiquer le « bean-to-bar ». Autrement dit, il fabrique directement son chocolat à partir de la fève de cacao pour créer une tablette. L'artisan contrôle ainsi tout le processus de production de A à Z, choisissant lui-même ses matières premières, les fèves, venues du monde entier : Pérou, Mexique, Colombie, Java, Madagascar... Celles-ci sont d'abord torréfiées avant d'être concassées pour être réduites en fragments : les résidus de coques sont recyclés en engrais ou en aliment pour le bétail, le reste est appelé gruë. Ce dernier est ensuite pétri et, sous l'effet de la chaleur, transformé en pâte onctueuse et de couleur brune. C'est à ce stade que peuvent être ajoutés, en fonction du type de chocolat souhaité, le sucre et la poudre de lait. À cette étape, c'est déjà délicieux et les morceaux qui restent croquent agréablement sous la dent. Mais ce n'est pas fini ! Plusieurs cylindres viennent achever de broyer cette masse pour la rendre plus homogène. Enfin, le conchage brasse la préparation à 45 °C pendant une durée pouvant atteindre soixante-douze heures ; cette opération achève la déshydratation du chocolat et affine sa texture. Reste alors à le tempérer, c'est-à-dire le laisser refroidir à bonne température pour conserver tout son brillant, et le mouler en tablettes.

Le musée du chocolat

Manger du chocolat, c'est bien ; comprendre d'où il vient et comment il est fait, c'est encore mieux ! Aussi la maison Sève a ouvert dans son atelier de Limonest, en banlieue lyonnaise, le MUSCO (Musée manufacture Sève Chocolat Origines). C'est



Le MUSCO

d'abord l'occasion de découvrir, à travers quelques planches explicatives et les superbes pièces de la collection privée de Richard et Gaëlle Sève, l'histoire du cacao. Un court film présente ensuite le chocolatier rencontrant le responsable d'une plantation mexicaine. De grandes baies vitrées permettent de voir toutes les machines mises en œuvre dans le « bean-to-bar », avec la possibilité pour les curieux de goûter le chocolat à plusieurs étapes de sa fabrication. Enfin, la visite s'achève par la dégustation de cinq spécialités de la maison. On vous défie de ne pas craquer à la boutique en fin de parcours !

Le(s) Salon(s) du Chocolat

Le Salon de Paris se tiendra cette année du **31 octobre au 4 novembre**, porte de Versailles, tandis que l'édition lyonnaise ouvrira ses portes du **9 au 11 novembre**, au Centre de Congrès Cité Internationale.