



Les véritables tartes à la pralines



Le Hype entremet glacé

Macarons à la rose



Cabosse

DOSSIER DE PRESSE



Savoir-faire
Enthousiasme
Vocation
Excellence

La passion d'un métier

Richard Sève est né en 1968 à Lyon. A la fin du secondaire il entre en apprentissage dans une pâtisserie lyonnaise de bonne renommée. Sorti major de sa promotion, il part ensuite faire ses classes chez de grands noms régionaux. En 1991 il obtient son brevet de maîtrise.

Gaëlle est élève aux Beaux - Arts de Saint-Etienne lorsqu'elle rencontre Richard Sève. Elle se formera ensuite aux techniques de vente et d'emballage dans une grande pâtisserie lyonnaise.

En 1991, tous deux décident alors de racheter une pâtisserie - chocolaterie, maison de qualité située à Champagne au Mont d'Or.

La boutique est située en un lieu stratégique, dans un environnement gourmand, à Champagne au Mont d'Or sur la nationale 6, dans le massif des Monts d'Or, à un quart d'heure du centre de Lyon.

Pâtisserie établie depuis 1905, la maison avait montré jusqu'alors son savoir-faire avec des productions originales comme "la Pralinette" dessert délicat aux pralines rouges.

Un établissement en constant développement

Dès leur installation Richard & Gaëlle Sève ont su par leur créativité donner un nouvel impact à cet établissement.

C'est maintenant une équipe de 27 personnes qui œuvrent dans le laboratoire et les boutiques. La touche "ROUGE et NOIR" de la maison, déclinée de l'extérieur à l'intérieur jusqu'au packaging, identifie maintenant un nom.

2002/2003– Un bon en avant : Richard et Gaëlle SEVE font construire un nouveau laboratoire de production entièrement neuf et répondant à toutes les normes Européenne.

En 2004, les Sève investissent les Halles de Lyon en ouvrant une seconde boutique dans ce haut-lieu de la gastronomie lyonnaise.

La distribution des produits Sève s'effectue aujourd'hui uniquement dans leurs 2 boutiques.

Les perspectives à court et moyen terme sont

d'ouvrir d'autres points de vente sur Lyon, à plus long terme, leur souhait serait de s'implanter au plan national puis international.

En avril 2006, un voyage au Japon annonce le début d'une belle aventure et de nouvelles commandes.

Un nom qui s'affirme

La profession reconnaît les qualités du Chef et de son équipe :

- 1992- Maître chocolatier - pâtissier - confiseur - glacier
- 1996- Diplôme de l'Académie Nationale de Cuisine
- 1999- Trophée de l'entreprise dynamique par le CEDAGE
- 1999- Diplômé "Maison de qualité" par le club gastronomique Prosper Montagné
- 1999- L'aile d'or de l'entreprise individuelle
- 1999- Elu Meilleur pâtissier Rhône - Alpes par le guide gastronomique Champérad
- 2003- Membre de Relais Dessert international
- 2003-Obtient 4 tablettes au guide du Club des Croqueurs de Chocolat parmi 200 adresses gourmandes en France ; il est ainsi classé parmi les 10 meilleurs chocolatiers de France.
- 2005- Elu meilleurs macarons de Lyon par le magazine Lyon Capitale.
- La Griffes Lyonnaise 2005 du Grand Public.
- 2006 - Grand Prix du Design pour la boutique des Halles de Lyon

La recherche permanente de matières premières de qualité

Richard Sève dispose au gré des terroirs locaux d'un choix exceptionnel de fruits, produits laitiers... Mais il sait également privilégier les meilleures origines pour les fèves de cacao (Puerto Cabello, Caracas, Ceylan, Trinidad...), les pistaches siciliennes, la vanille Bourbon de Madagascar ou les très rares marrons d'origine Turin.

Des modes opératoires artisanaux

De délicieuses préparations viennent fourrer ou garnir les chocolats maison fabriqués au laboratoire.

Tout cela demande plus de temps et bien sûr plus de travail. Car pour restituer la saveur naturelle d'un produit, il faut souvent mettre en œuvre des techniques très compliquées.

Des spécialités

En dehors des chocolats & pâtisseries traditionnelles, chaque année voit son lot de nouvelles créations originales. Parmi celles-ci :

- La pâte de Brunette

La pâte à tartiner de Sève élaborée avec les noisettes du Piémont

- La Pierre des Monts d'Or®

Spécialité artisanale, elle a été créée en 1993.

C'est une feuilletine pralinée à l'ancienne enrobée de meringue royale.

- Les véritables tartes à la praline

• Le S composé de deux macarons moelleux aux amandes et d'une mousse au chocolat

• Le Zéphyr à la violette composé de biscuit dacquoise aux amandes, fruits rouges, crème zéphyr à la violette, « compotée de cassis »

• L'Anassa composé d'un biscuit sacher, nappé d'une ganache au chocolat, fourré d'un duja à la noisette du Piémont et marmelade de cerises.

- Créateur des macarons salés pour l'apéritif :
 - foie gras de canard maison avec une brunoise de pommes aux épices,
 - macaron à l'encre de seiche et purée d'olives noires,
 - sésame et gorgonzola,
 - macaron pavot et magret de canard à l'orange.
 - macaron aux cèpes

Des références

Gaëlle et Richard Sève sont régulièrement cités dans la presse professionnelle et grand public, comme :

Rhône métiers, ELLE, Marie Claire, Le Journal du pâtissier, L'essor du Rhône, Lyon poche, Le Progrès, Atmosphères, Le Figaro madame, Elle à table, TV grandes chaînes, Lyon Femmes, Psychologie 15 juin 2006, Reportage envoyé spécial (Folles de macarons).

Ils figurent en bonne place dans les guides gastronomiques tels que le « Guide Julliard », « Chocolat Le guide », « Il maestri del cioccolato » ou le « Guide Ferniot ».

On a pu les voir lors d'émissions télévisées sur TLM, France3, REGIONS, M6 Lyon et France 2. (voir press-book)



Envoyé Spécial France 2 “Folles de macarons”



Suite au Salon du Chocolat en 2001, la célèbre créatrice de mode Lolita Lempicka dessine pour la Maison Sève, la nouvelle bûche de Noël.

LE PROGRÈS

REVUE DE PRESSE

CHAMPAGNE-AU-MONT-D'OR

Richard Sève récompensé

Sa Pierre des Monts d'Or, subtile feuilletine pralinée à l'ancienne et enrobée de meringue royale, vient de décrocher le prix spécial du jury lors du tour de France des spécialités.

DIX GRAMMES de délice. La Pierre des Monts d'Or a cette faculté d'éveiller le gourmand qui est en nous. Richard Sève l'a créée il y a onze ans, peu après avoir repris avec son épouse Gaëlle un magasin bientôt centenaire.

Cette spécialité est l'une des stars de la boutique. Il s'en écoule une tonne chaque année. Autant dire que beaucoup connaissent la recette de ce chocolat baptisé ainsi à cause de sa ressemblance avec les pierres qui étaient extraites du massif des Monts d'Or, et que l'on retrouve dans les habitations des villages.

C'est une feuilletine pralinée à l'ancienne avec la noisette du Piémont, la référence en la matière. Ce mélange apporte le moelleux et le fondant, et un peu de croustillant que l'enrobage, une meringue royale, prononce un peu plus avant de fondre dans le palais. Un vrai révélateur de plaisirs, cette Pierre des Monts d'Or.

Célèbre dans la région, ce chocolat n'avait pas encore accédé à une notoriété nationale. Voilà qui devrait être fait. Le Tour de France des spécialités, compétition qui oppose tous les deux ans, au salon International de la Chocolaterie de Paris, les meilleures spécialités de l'hexagone, vient de consacrer cinq



Richard Sève est allé chercher son prix à Paris la semaine dernière. Une belle reconnaissance...

spécialités sur une soixantaine en lice. La création de Richard Sève a reçu le prix spécial du jury.

Grâce à cette récompense, la Pierre des Monts d'Or pourrait débiter une seconde carrière. « C'est un prix reconnu par tous les journalistes gastronomiques, qui permet également de figurer dans de nombreux guides internationaux », explique Gaëlle Sève, l'épouse toute aussi passionnée. Il n'est donc pas exclu de voir débouler prochainement des

cars de Japonais à la recherche de la Pierre des Monts d'Or.

On dit qu'un bonheur n'arrive jamais seul. Richard Sève a récemment eu une autre satisfaction. Il a été intronisé dans le Relais Desserts International. Cette chaîne réunit des pâtisseries prestigieuses qui ont encore envie de progresser en unissant leur savoir-faire et en confrontant leurs nouveautés. Richard Sève retrouvera ainsi deux fois par an, lors de séminaires, la crème des pâtisseries.



... pour sa spécialité créée il y a onze ans.

Ce n'est pas fini. Richard et Gaëlle Sève mettent actuellement la main sur les plans d'une boutique qui devrait bientôt ouvrir en septembre aux Halles de Lyon. L'expansion devrait s'arrêter là, pour le moment.

Pas question de prendre une dimension industrielle, ni de sacrifier l'éducation des deux enfants qui baignent déjà, comme l'atteste la plaquette, dans le chocolat.

X.B

SÈVE[®]
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

