



Les véritables tartes à la pralines

Le Hype entremet glacé



Macarons à la rose



Cabosse

# PRESS RELEASE



Know-how  
Enthusiasm  
Vocation  
Excellence

## A passion for a craft

Richard Sève was born in 1968 in Lyon. At the end of secondary school, he began an apprenticeship in a highly-renowned Lyon pastry shop. He graduated as the valedictorian of his class and then went on to learn the ropes with the biggest names in the region. In 1991, he obtained his certificate of mastery.

Gaëlle was a student at the Fine Arts School of Saint-Etienne when she met Richard Sève.

Then she trained in sales and packaging techniques in a large pastry shop in Lyon. In 1991, they decided to buy a patisserie-chocolaterie together; a high-quality business located in Champagne au Mont d'Or.

The shop has a strategic location, in a gourmet environment, in Champagne au Mont d'Or on National Road 6, in the Monts d'Or Mountains, just a quarter of an hour away from the centre of Lyon.

The pastry shop, founded in 1905, had proved its inventiveness with original pastries such as "la Pralinette", a delicate dessert made with red pralines.

## A constantly changing business

As soon as Richard and Gaëlle Sève took the shop over, they leveraged their creativity to give the business a new lease on life. Now a team of 27 work in the pastry kitchen and shops.

The boutique's "RED and BLACK" theme, found on the shop's exterior, interior and right down to the packaging, now provides instant brand recognition.

2002/2003 – A leap forward: Richard and Gaëlle Sève have a brand new pastry kitchen built, meeting all the European standards.

In 2004, the Sèves opened a second shop in the Halles de Lyon, the Mecca of Lyon gastronomy. At present, Sève products are distributed exclusively through their two shops.

Their short and medium-term plan is to open

other outlets in Lyon, and their long-term strategy is to expand, first nationally, then internationally. In April 2006, a trip to Japan marked the beginning of an exciting adventure, and new orders.

## A name to watch

The profession has recognised the qualities of the Chef and his team:

- 1992 - Master Chocolate Maker - Pastry Chef - Confectioner - Ice Cream Maker
- 1996 - Graduate of the Académie Nationale de Cuisine (French national culinary academy)
- 1999 - Dynamic company trophy from CEDAGE
- 1999 - "Maison de qualité" certificate from the Prosper Montagné gastronomy club
- 1999 - Golden Wing Award for one-man businesses
- 1999 - Elected Best Pastry Chef in Rhône-Alpes by the Champérad gastronomique guidebook
- 2003 - Member of Relais Dessert International
- 2003 - Obtains 4 squares in the guidebook of the Club des Croqueurs de Chocolat (Chocolate Lovers Club) out of 200 gourmet businesses in France; thus ranking amongst the 10 best chocolate makers in France.
- 2005 - Macaroons elected best in Lyon by the magazine "Lyon Capitale".
- La Griffes Lyonnaise 2005 Award of the General Public.
- 2006 - Wins top design award for the boutique in the Halles de Lyon

## A constant quest for high-quality ingredients

The local soil provides Richard Sève with an exceptional selection of fruits and dairy products, etc. But he also knows the value of going to the best sources for cocoa beans (Puerto Cabello, Caracas, Ceylon, Trinidad etc.), Sicilian pistachios, Bourbon vanilla from Madagascar or the very rare chestnuts from Turin.

## Artisanal methods

The pastry shop prepares delicious fillings and garnishes for the shop's own chocolates, made in the pastry kitchen.

All this requires more time, and of course, more work. Because to preserve an ingredient's natural flavour, you often have to use very complicated techniques.

## Specialties

In addition to traditional chocolates and pastries, each year sees its own batch of original creations. Here are a few:

- Brunette spread
- Sève spread made with Piedmont hazelnuts
- The Rock of Monts d'Or®
- An artisanal speciality created in 1993. This is an old-fashioned praline feuilletine coated with royal meringue.
- Genuine praline tarts
- An S-shaped pastry made of two soft almond macaroons and chocolate mousse
- Violet Zephyr, made of almond biscuit (dacquoise), red berries, violet Cream Zephyr and black currant compote
- Anassa, made of a biscuit Sacher, iced with chocolate ganache, filled with Piedmont hazelnut gianduja and cherry marmalade.
- Creator of savoury macaroons for cocktail parties:
  - our special duck foie gras with a spicy apple brunoise,
  - macaroon with cuttlefish ink and black-olive puree,
  - sesame and gorgonzola,
  - macaroon with poppy seeds and duck magret with orange.
  - macaroon with cepe mushrooms

## References

Gaëlle and Richard Sève are regularly mentioned in the trade press and mass-audience magazines, such as :

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 June 2006, a special report on the French TV programme Envoyé Spécial (Folles de macarons, or Crazy about Macaroons).

They rank high up in gastronomic guidebooks such as "Guide Julliard", "Chocolat Le guide", "Il maestri del cioccolato" and "Guide Ferniot".

They have appeared on TV shows on TLM, France3, REGIONS, M6 Lyon and France 2. (see pressbook)



Envoyé Spécial France 2 "Folles de macarons" (Crazy about Macaroons)



Following the Salon du Chocolat in 2001, the famous fashion designer Lolita Lempicka designed the new Christmas log for Maison Sève.

# LE PROGRÈS

# PRESS REVIEW

## 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.

**D**IX 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...



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

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. 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



