



Par Juliette Sabatier

UNE GRANDE ET BELLE MAISON. RICHARD ET GAËLLE SÈVE ONT ÉDIFIÉ, BRIQUE APRÈS BRIQUE, FÈVE APRÈS FÈVE, UNE ENTREPRISE FLORISSANTE. L'OUVERTURE DU PREMIER MUSÉE DU CHOCOLAT DE LYON À L'AUTOMNE DERNIER VIENT COURONNER 27 ANNÉES DE TRAVAIL ET VOIT ABOUTIR UN VIEUX RÊVE : FABRIQUER LE CHOCOLAT DE BOUT EN BOUT. LE MUSCO OFFRE CES EXQUISES CRÉATIONS AUX YEUX, AUX NEZ ET AUX PALAIS DES GOURMANDS DU RHÔNE... ET DE LA PLANÈTE !

RICHARD
Sève

re

LE CHOCOLAT À QUATRE MAINS

Richard Sève n'est pas de ceux qu'on a poussés à choisir un métier manuel parce que l'école ne leur convenait pas. Il regrette encore de ne pas avoir passé le Bac ! Le désir profond d'apprendre la pâtisserie l'a contraint à s'orienter jeune dans cette voie (les conditions d'entrée en apprentissage étant plus strictes alors). « *J'ai eu la chance d'avoir des parents qui m'ont laissé faire ce que je voulais, se souvient-il. J'aime apprendre la théorie, en savoir toujours plus. Très vite après le CAP, je me suis inscrit en brevet de maîtrise.* » Le chocolatier conjugue la précocité – il s'installe à 23 ans, juste après son diplôme, à Champagne-au-Mont-d'Or – l'ambition et la rigueur, développée dans de grandes maisons lyonnaises. Des qualités qu'il partage sans aucun doute avec Gaëlle, qui, alors qu'elle étudiait aux Beaux-Arts, est allée faire un stage en pâtisserie pour découvrir la réalité d'un métier qu'elle allait épouser, presque autant que son futur mari. 10 ans et deux enfants plus tard, le couple inaugure un nouveau laboratoire. L'entreprise n'a depuis cessé de croître à un rythme mesuré ; Richard chapeaute la production tandis que Gaëlle dirige le développement et s'occupe du design. Plusieurs fois, leurs choix ont surpris... Dans le bon sens : « *les Halles de Lyon étaient passées de mode, il y avait des lots vides mais beaucoup pensait que ça ne marcherait pas. Quand nous y avons ouvert un point de vente en 2004, les commerçants autour ont gagné 35 % de chiffre d'affaires ! Par la suite, Gaëlle a pris la présidence des Halles, qui ont été rénovées et ont pris le nom de Paul Bocuse.* »

CARTÉSIEN, CLASSIQUE MAIS CRÉATIF

Le style Sève est un assemblage original de tradition, de technologie et d'innovation. Le chocolatier avoue volontiers avoir des goûts « classiques », bien français. Il met un point d'honneur à travailler dans « les règles de l'art » avec un haut niveau d'exigence, tant pour lui-même que pour les nombreux apprentis qui sont passés par ses laboratoires au fil des années. « *C'est le rôle d'un artisan de former : très jeune, j'avais la volonté de transmettre mes connaissances. Je ne veux pas mater mes apprentis, je souhaite qu'ils soient autonomes.* » On trouve ainsi dans l'entreprise des salariés qui sont là depuis 20 ans, 10 ans, moins d'un an... « *Nous sommes respectueux de la volonté de nos*



Entremets Tamaro
(mousse et perles
croustillantes chocolat sur
biscuit financier chocolaté,
boules en chocolat garnies
de coulis passion)



Tablette nougatine

collaborateurs, nous les accompagnons, certains partent à Paris, d'autres à travers le monde, on est toujours en relation. » Défenseur de l'excellence artisanale, Richard Sève a cependant toujours cultivé le sens de l'innovation tous azimuts : invention culinaire avec les macarons salés il y a près de 15 ans, progrès technique en testant un robot humanoïde dans son laboratoire et, aujourd'hui, en faisant partie des pionniers qui fabriquent eux-mêmes leur couverture.

DE A À Z

« *J'ai toujours pensé qu'il fallait s'efforcer de tout réaliser par soi-même à partir du moment où l'on sait le faire : c'est valable pour le chocolat. Je m'intéresse à la question depuis une vingtaine d'années, j'ai potassé tout ce que j'ai pu trouver, je suis allé à la rencontre de professionnels qui maîtrisaient la transformation du cacao : des compagnons mis en retraite ou au placard. Quand j'ai commencé à parler de mon idée autour de moi, on m'a traité de fou !* » La chocolaterie Sève fabrique aujourd'hui son chocolat à 100 % dans la manufacture du Musco (voir page suivante). Ce projet de longue haleine a pris racine dans des voyages : Pérou, République dominicaine, Madagascar, Mexique, Brésil... « *Mon objectif était d'acheter les fèves, le plus possible, directement aux planteurs : ce sont des familles, comme nous, comme nos collaborateurs. Je voulais entretenir avec eux le même type de rapports qu'avec les producteurs de fraises ou de cerises ici, avec le respect des personnes. En ayant cette démarche, nous avons été très bien accueillis et nous avons tissés des liens très forts, fraternels. Notre fils est d'ailleurs parti un mois dans une famille de paysans mexicains quand il avait 15 ans.* »

Il y a un peu plus de 5 ans, Richard Sève a commencé à réunir torréfacteur, tarare, pétrin chocolatier (pour éviter les broyeuses utilisant des billes d'acier et le risque qu'une partie du métal se retrouve dans le chocolat) et broyeuse pour obtenir la granulométrie finale. Là encore, un long « sourcing » a été nécessaire. « *Nous avons choisi des machines anciennes, en provenance d'Allemagne et d'Italie, et nous les avons faites entièrement refaire (pignons, schémas électriques etc.). Ce sont aussi des outils difficiles à régler, donc nous nous sommes entourés de personnes passionnées et compétentes.* » La chocolaterie transforme aujourd'hui uniquement des cacaos fins d'Amérique centrale et du Sud, de Madagascar et de Sao Tome, travaillés en mono-crus et en blend pour les be-

« **JE ME FICHE DU PRESTIGE, JE SUIS D'UNE NATURE DISCRÈTE, CE QUI M'IMPORTE C'EST D'APPORTER DU BONHEUR À MES CLIENTS, SANS ALLER VERS DES CHOSES TROP LUXUEUSES. ON ACCOMPAGNE LES GENS DE L'ENFANCE À LA MATURITÉ, DANS TOUS LES MOMENTS ÉMOTIONNELS DE LEUR VIE.** »

soins de recettes, pensées sur-mesure. Richard Sève touche ainsi à son idéal : proposer des produits intégralement faits maison et sains car il est convaincu que lorsque l'on déguste de la qualité, on nourrit son esprit autant que son corps. « *Mon chocolat, c'est de la fève de cacao et du sucre de canne : le moins d'ingrédient possible, pas de vanilline... Quand on a des matières premières de grande qualité, il n'y a aucune raison de vouloir les masquer.* »

Les équipes Sève se sont étoffées pour relever ce nouveau défi, elles comptent aujourd'hui une cinquantaine de personnes, une dimension qui reste familiale. « *Nous avons grandi crescendo en suivant notre dynamique. De nos jours, dans tous les métiers, il ne suffit pas d'être un bon technicien, il faut aussi être un bon gestionnaire, faire de la communication... A mesure que l'entreprise se développe, il faut savoir établir des prévisions, prendre des décisions stratégiques. On s'est formé au fur et à mesure. Nous sommes restés propriétaires de notre entreprise pour garder notre indépendance et pouvoir faire le métier comme on l'aime, récompenser nos collaborateurs quand on le souhaite et satisfaire nos clients !* » ■



LE MUSCO : NOURRIR LE CORPS ET L'ESPRIT

« Quand on a construit le bâtiment, on s'est demandé si l'on faisait une fabrique fermée avec tout notre "bazar" dedans ou si l'on montrait à nos clients comment se passe la fabrication. Nous avons choisi cette option et nous nous sommes entourés de professionnels pour créer un véritable musée : scénographe, historien... Toutes les informations données au public ont été vérifiées. » Musée, manufacture Bean to Bar, boutique et cuisine-atelier : avec le Musco, Richard et Gaëlle Sève ont créé un lieu polyvalent, ouvert sur le monde à tous les sens du terme. Clients fidèles, touristes locaux et internationaux de tous âges, y sont venus dès son ouverture. Ils y ont découvert les origines du chocolat sur tous les versants -historique, agricole, culturel- entre autres grâce aux objets que le couple a rapportés de ses voyages dans les pays producteurs. Les visiteurs peuvent goûter à différentes étapes de la transformation tout en observant les machines derrière une verrière. Les 1 500 m² du Musco ont été construits ex nihilo sur un terrain dans le très vert parc du Puy d'Or, un investissement de 3 millions d'euros. Le chocolatier attend de l'ordre de 50 000 visiteurs par an. En projet, la création d'une terrasse pour le café, afin de donner encore plus de convivialité au lieu...

Musco
234 allée des Frênes - 69760 Limonest
04 69 85 96 38

EN FAMILLE

« On peut tout mener de front, en le faisant bien. » Telle pourrait être le leitmotiv de Richard et Gaëlle Sève : ils ont fait grandir leur entreprise tout en élevant deux garçons, Arthur et Lucas, qui ont aujourd'hui 20 et 18 ans. « Nous avons toujours eu nos enfants avec nous, raconte Richard. Ils connaissent bien notre métier-passion, mais nous les laissons vivre leur vie et trouver leur voie : le plus jeune est en Première, l'aîné fait un stage à la chambre syndicale de haute couture parisienne. »

GAËLLE SÈVE, DIPLÔMÉE DE L'EM LYON

C'est assez exceptionnel pour être souligné : les artisans chocolatiers diplômés d'écoles de commerce sont peu nombreux. Gaëlle Sève a fait en 2011 le pari audacieux d'entrer dans l'Advanced Management Program de l'EM Lyon Business School, une formation très sélective, habituellement destinée aux directeurs généraux de grandes entreprises. Elle en sort diplômée après soutenance d'un mémoire en novembre 2012 : cette formation lui a permis d'asseoir l'expérience acquise en faisant grandir l'entreprise Sève pendant 20 ans -Richard et Gaëlle y sont associés à parts égales- et de s'approprier des outils comptables, financiers et stratégiques pour mener à bien de nouveaux projets... Comme le Musco !

Chocolatier marathonien

Même si ses enfants disent de lui « Papa... Il ne fait que travailler ! », Richard Sève ménage depuis des années du temps pour courir. Il parcourt plusieurs dizaines de kilomètres par semaine, en deux ou trois séances, y compris lors de ses voyages dans les plantations : « c'est une façon de s'entretenir physiquement et faire du sport oblige à décrocher et de structurer sa vie », explique-t-il. Cette passion s'est concrétisée ces dernières années par plusieurs participations à des marathons : il y a 5 ans, à New York, avec un collaborateur de l'entreprise, puis à Rome, Berlin... Et à Londres, fin avril. Richard Sève a établi son record à 4h04 !



La gamme Sève se limite de 16 à 18 bonbons de chocolat, essentiellement des ganaches et des pralinés comprenant peu de parfums ; l'origine du cacao est quasi toujours spécifiée (Madagascar, Venezuela, Papouasie, Trinidad, fève Porcelana etc.). « Pour moi, ce n'est pas le nombre qui est important. J'aime les ganaches, les pralinés les giandujas. Les gens apprécient le classique, le gourmand, tout ce qui les ramène à l'enfance. En revanche, je n'aime pas trop le sucre. Quand on fait un enrobage lait, par exemple, il faut un chocolat bien structuré pour contrebalancer. »



© Philippe Jalin

L'entremet cœur-lover créé pour la Saint-Valentin 2018 (crème "coup de foudre" aux vanilles du monde, gianduja fondant aux fèves de cacao croustillantes du Mexique, cœur fondant à la fraise). « Nous étions à Londres pour la Saint-Valentin il y a une vingtaine d'années et voir l'ampleur de l'événement là-bas m'a donné envie de créer des gâteaux un peu rococo pour cette occasion. » Depuis, les recettes autour du 14 février ont trouvé leur place dans les temps forts de l'année : Noël, Pâques, fête des mères...

7 points de vente



SÈVE
62 avenue de Lanessan
69410 Champagne-au-Mont-d'Or
04 78 35 04 21



SÈVE
29 quai Saint-Antoine
69002 Lyon
04 78 37 67 81



LES HALLES DE LYON
PAUL BOCUSE
102 cours Lafayette
69003 Lyon
04 78 62 36 76



GALERIES LAFAYETTE
PART DIEU
42 boulevard Eugène Deruelle
69003 Lyon
04 78 35 93 51



CONFLUENCE
7 rue Paul Montrochet
69002 Lyon

GALERIE LAFAYETTES
MONOPRIX BRON
209 boulevard Pinel
69500 Bron
04 78 75 52 04

MONOPRIX
CROIX-ROUSSE
7 rue de Cuire
69004 Lyon
04 82 53 85 28

TRACÉ DE ROUTE

1991 : juste diplômé, Richard Sève (23 ans) ouvre sa première boutique avec Gaëlle (21 ans) à Champagne-au-Mont-d'Or
2004 : ouverture du 2^e point de vente aux Halles de Lyon et lancement des macarons salés
2010 et 2011 : Award du meilleur chocolatier de France
2008-2013 : 5 nouveaux points de vente dans la région lyonnaise
2014 : classé Incontournable dans le Guide du Club des croqueurs de chocolat
Octobre 2017 : inauguration officielle du Musco

QUESTIONS DE GOÛT

Votre souvenir de chocolat le plus intense ?
Les pralinés, depuis toujours. Même enfant, j'ai toujours fait beaucoup de gâteaux maison. Et quand on achetait des truffes ou des croissants, je les déroulais pour comprendre comment le faire à mon tour. Comme je me suis installé jeune, j'ai beaucoup travaillé de façon empirique, tout en ayant les bases techniques.

La saveur qui vous ravit ?
Tout ce qui est sucré mais pas trop. Et il y a une chose dont j'aurais beaucoup de mal à me passer : le fromage, notamment de chèvre.

Le chocolat qui vous ressemble le plus ?
Le gianduja : encore plus rond, plus gourmand !

Votre définition du bon goût ?
Les choses simples.

Votre définition du mauvais goût ?
Vouloir trop en mettre !

Un luxe que vous aimeriez vous accorder ?
Le temps : il court trop vite. On n'a jamais eu autant d'outils pour nous aider à faire les choses, pour se déplacer, communiquer, mais paradoxalement on n'a jamais été aussi pressé...

Votre devise culinaire ?
Il faut croquer la vie à pleines dents comme dans une tablette de chocolat.

Votre prochaine folie... ?
Je fabrique mon chocolat entièrement, mais ce n'est pas une folie : cela fait partie de mon ADN de chocolatier !

La recette AMANDE PRINCESSE

NOUGATINE

Faire 2 tournées de nougatine en 2 fois

- 500 g de glucose
- 2 500 g de sucre semoule
- 2 000 g d'amandes effilées

PROCÉDÉ

- ▶ Dans un poêlon en cuivre, faites fondre le glucose à feu doux sans la faire bouillir sous peine d'obtenir une nougatine collante et difficile à travailler. Ajoutez-y le sucre et faites cuire ces sucres jusqu'à 155/160°C, c'est-à-dire au "grand cassé". A cette température, on obtient un caramel qui casse net sous la dent, sans coller, lorsqu'on en prélève un peu sur la pointe d'un couteau.
- ▶ Ajouter de suite les amandes préalablement passées au four afin qu'elles soient chaudes - cela facilite le mélange - en tournant avec une spatule.
- ▶ Versez la nougatine sur une plaque; étalez-la avec une spatule et le rouleau alu et laissez-la refroidir. Pour obtenir une belle texture, il faut replier plusieurs fois la nougatine sur elle-même pendant qu'on l'étale, en la pliant en deux de manière à faire venir vers le haut le côté qui est en contact avec le marbre. Une fois étalée, les petits paquets prêts à être juste réchauffé afin de pouvoir les passer dans le bâti pour le façonnage des coquilles.
- ▶ Lorsque toutes les coquilles sont façonnées, les ébarber et les réserver pour ensuite les garnir de praliné amande.

PRALINÉ AUX AMANDES DE PROVENCE

- 1,750 kg d'amandes de Provence
- 0,525 kg d'eau
- 1,750 kg de sucre cristal
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 0,400 kg de nibs de cacao du Mexique

PROCÉDÉ

- ▶ Cuire l'eau et le sucre et la gousse de vanille de Madagascar à 117/119°C.
- ▶ A 117/119 °C verser les amandes.
- ▶ Brasser et sabler. Recuire le sucre fond et cuit les amandes à cœur.
- ▶ Couler sur plaques et refroidir.
- ▶ Le lendemain broyer fin ce praliné avec les nibs de cacao du Mexique.
- ▶ A l'aide d'une poche garnir une coque de nougatine et assembler 2 coques afin d'obtenir une amande.
- ▶ Ensuite enrober en couverture noire Maison ou couverture lait Maison.



© Philippe Jallin