

## Noël 2026 : Sève signe trois nouvelles bûches d'une précision d'orfèvre



**Sourcing des matières premières, architecture des textures, précision des goûts et gestes d'orfèvre : trois nouvelles créations rejoignent la collection de Noël de la Maison Sève.**

Pour Noël 2026, **trois nouvelles bûches rejoignent la collection de la Maison Sève.** Trois créations très différentes, mais une même ligne directrice : pousser chaque étape du travail pâtissier aussi loin que possible, depuis la recherche de la matière première jusqu'à l'équilibre final des goûts et des textures. Un équilibre subtil pour apporter une légèreté en bouche bienvenue pour clôturer les repas de fêtes.

Chez Sève, tout commence par le produit. La famille cherche, goûte, compare les origines pour sélectionner des matières premières capables de donner leur pleine expression à la recette : trois vanilles aux profils aromatiques différents pour l'une des nouvelles créations, un cacao d'Équateur travaillé de la fève au chocolat dans la manufacture lyonnaise pour une autre, ou encore une pistache associée à l'abricot Bergeron.

Mais la matière première n'est que le point de départ. **Chaque bûche est construite comme une architecture de sensations**, où biscuit, mousse, crème, insert, émulsion ou croustillant ont chacun une fonction précise. Les dosages sont ajustés au gramme pour faire évoluer les textures en bouche, donner du relief au goût et préserver la lisibilité de chaque saveur.

## Trois nouvelles créations, trois expressions du savoir-faire Sève

### Magnets : trois vanilles pour une seule bûche



Avec la bûche **Magnets**, Sève choisit de travailler non pas une, mais **trois vanilles d'origines différentes**, chacune pour ce qu'elle apporte à la dégustation.

La vanille Bourbon de Madagascar développe des notes boisées et de rhum arrangé ; la Tahitensis de Papouasie-Nouvelle-Guinée apporte un registre plus lacté, presque milkshake ; tandis que la vanille d'Équateur révèle des notes florales.

Autour de ce trio, les pâtissiers multiplient les expressions de la vanille et les textures : namelaka ultra-crèmeux, crème mascarpone, émulsion, gel, biscuit cuillère, dacquoise aux amandes et croustillant vanille.

### Sabisand : du cacao équatorien à la bûche



**Sabisand** raconte une autre facette du savoir-faire de la Maison : sa maîtrise du chocolat depuis la fève de cacao.

La bûche est réalisée avec un **chocolat noir 76 % origine Équateur**, issu de la ferme familiale Cedeño Aguilar. Les fèves, fermentées pendant sept jours puis séchées à l'air libre, sont entièrement traçables avant d'être transformées en chocolat dans la manufacture Sève, en région lyonnaise.

Biscuit moelleux au chocolat noir, mousse légère, crème onctueuse, caramel au beurre salé et croustillant praliné au gruë de cacao jouent ensuite sur différentes intensités et textures du chocolat.

### Pistache : le contraste comme fil conducteur



La troisième nouvelle création associe la **pistache à l'abricot Bergeron**.

La gourmandise et la rondeur de la pistache se retrouvent dans un biscuit moelleux, une crème légère, une pâte de pistache pure aux éclats torréfiés et un praliné à la fois fondant et croustillant, relevé d'une pointe de fleur de sel. L'émulsion d'abricot Bergeron apporte en contrepoint sa fraîcheur et son acidité.

La finition elle-même devient un geste pâtissier : nappage en couverture à la pistache viennent habiller chaque bûche.

### **Dans les ateliers, des gestes d'orfèvre**

Derrière cette précision, il y a avant tout la main. Dans les ateliers lyonnais de la Maison, **les inserts sont montés, les crèmes dressées, les éléments assemblés, les bûches nappées et les finitions réalisées une à une.**

Des gestes qui demandent autant de maîtrise que de patience et qui donnent à chaque création sa régularité, sa finesse et son caractère. Car chez Sève, la sophistication d'une bûche ne tient pas à l'accumulation : elle repose sur la justesse du geste, la qualité de la matière et l'équilibre entre toutes ses composantes.

### **Informations pratiques**

Les nouvelles bûches sont disponibles **du 6 au 31 décembre**, en quantités limitées, dans les **8 boutiques de la Maison Sève** et en Click & Collect sur **chocolatseve.com**.

**Bûche 6 personnes : 59,90 €**

**Bûchette individuelle : 9,90 €**

### **A propos de la Maison Sève**

*Fondée en 1905, la Maison Sève incarne l'excellence artisanale du chocolat et de la pâtisserie lyonnaise. Engagée depuis 120 ans dans la fabrication française de qualité, elle élabore l'ensemble de ses créations à Lyon, dans sa manufacture de Limonest, selon une approche bean-to-bar — de la fève à la tablette.*

*La Maison Sève dispose aujourd'hui de **huit boutiques** à Lyon et dans sa métropole, ainsi qu'une **activité de vente en ligne** avec des **produits expédiés dans le monde entier**. Elle est également à l'origine du **MUSCO**, musée-manufacture du chocolat ouvert en 2017, qui mêle découverte, pédagogie et transmission.*

*Labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)**, **Fabriqué à Lyon** et **Engagé à Lyon**, la Maison perpétue un savoir-faire exigeant, entre tradition et innovation.*

***Une histoire familiale incarnée aujourd'hui par Richard, Gaëlle, Arthur et Lucas Sève** qui poursuit son développement dans le respect de ses valeurs fondatrices : **excellence artisanale, création responsable et attachement au territoire.***

### **Contact presse :**

Anne-Sophie Negroni – 06 60 54 49 47

[www.chocolatseve.com](http://www.chocolatseve.com)