



# Fête des Mères



De quoi rêvent nos mamans pour leur fête ? Et surtout que vont choisir leurs enfants, petits et grands ? Pour connaître les cadeaux favoris de cette fête des Mères 2006, Lyon chez moi est parti chasser la tendance au centre commercial de la Part-Dieu.

« Avec Noël et la Saint Valentin, la fête des Mères est un moment fort de l'année », explique Christophe Barret, du magasin Histoire d'Or. Même son de cloche chez le bijoutier Marc Orian. « Il y a beaucoup de monde, surtout dans les trois à quatre jours qui précèdent la fête », explique Violaine Darnas, directrice du magasin. « Nous sommes obligés de renforcer nos effectifs. » Ce qui marche le mieux ? « Les pendentifs en forme de cœur ! Mais les perles ont la côte aussi ». Et à des prix peu élevés, puisque ce sont les enfants qui achètent pour leur maman, comme le nom de la fête l'indique. Même s'ils sont souvent accompagnés de leur papa. « Je me rappelle deux boucles d'oreilles de chou de trois ou quatre ans qui ont acheté une paire de boucles d'oreilles : j'ai dû emballer chaque boucle dans une boîte différente pour que chaque enfant ait la sienne. C'était

mignon ! » se souvient la bijoutière.

« Les jeunes enfants viennent avec leur père » observe aussi Anne-Laure David, Assistante Manager chez Body Shop, « les ados se débrouillent plutôt tout seuls. Ces derniers choisissent souvent de petites compositions, comme une fleur de bain avec un savon parfumé par exemple ». Quant aux adultes, la tendance pencherait plutôt vers une eau de toilette, pour le côté sensuel et féminin. Une tendance confirmée par Carole Kosik, la gérante de la boutique Yves Rocher. Elle ajoute : « Ce qui est également très demandé, ce sont les séances de relaxation corporelle », mélangeant massages californien et japonais.

Très peu d'enfants en revanche du côté du magasin de lingerie Darjeeling... Plus souvent des maris à la recherche d'un cadeau pour leur femme. Et la tendance pour cette année ? « Le shorty a complètement détrôné le string ! », explique Mariella Pinto, vendeuse de l'enseigne. Les hommes le trouveraient plus sexy.

Enfin chez le chocolatier Jeff de Bruges, « la fête des Mères est l'occasion d'un mariage raffiné, celui du thé et du chocolat » confie Béatrice Taton, responsable du magasin de la Part-Dieu. Et c'est rien que pour les mamans !

Michael Augustin

## Chocolat & Cie

Chocolaterie JANIN  
129 Avenue de Saxe  
Lyon 3ème



De l'enrobeuse de chocolats à la vitrine toute en saveurs, un savoir-faire lyonnais transmis de père en fils

© Anouchka Meneau

Derrière les comptoirs de la chocolaterie Janin s'étalent toutes sortes de gourmandises, qui sont d'abord un plaisir pour les yeux : fourrés nougatine ou liqueur, ganache nature ou praliné, drapés de noir ou de lait, égayés d'amandes croquantes ou de pistaches verdoyantes. Lyon chez moi vous emmène visiter un des derniers laboratoires du chocolat... Fait maison !

Tous les goûts sont à la chocolaterie Janin, et surtout sur le palais de la famille Boissié, propriétaire des lieux depuis 1901. La recette a toujours été la même : un savoir-faire familial transmis de père en fils, les ustensiles de l'époque ainsi qu'un goût certain pour les bonnes choses. David, 32 ans et son frère Cyril, 35 ans reprennent aujourd'hui les rennes de l'entreprise familiale suite au départ à la retraite de leurs parents. S'ils baignent tous les deux dans le chocolat depuis la naissance, Cyril, l'artisan des deux, est carrément tombé dedans quand il était petit. Sur les traces de son père, lui-même apprenti depuis l'âge de 14 ans, Cyril travaille le chocolat depuis 20 ans déjà. Un simple coup d'œil à la texture du chocolat et à la météo suffit à le renseigner sur la mise en œuvre de la journée.

« Cyril est très travailleur, confie son frère, notre père lui a tout appris. C'est une histoire de famille le chocolat, nos valeurs y sont liées et nous ne voulions pas les voir partir, plutôt les faire perdurer ». C'est la raison pour laquelle David, après des études de comptabilité, est finalement revenu épauler son frère dans la reprise de l'enseigne familiale. Il s'occupe donc de l'aspect commercial, car la maison fournit nombre de magasins de la région et d'ailleurs. « Ça ne m'empêche pas d'avoir des idées en matière de création de chocolat ! » se défend-il « Mais comme je ne maîtrise pas les techniques de fabrication, Cyril me reproche souvent d'avoir des idées irréalisables ! ».

À l'occasion de la fête des Mères, les chocolats seront décorés de pétales de roses en sucre candi et présentés dans des boîtes en forme de cœur, pour rester dans la douceur et la gourmandise. Car c'est avant tout le goût qui dicte à Cyril mariages de saveurs et autres innovations. Son « matériau de base » est un mélange de trois variétés de chocolat, tenu secret... de famille bien sur ! Ensuite il rajoute du sucre et du beurre 100 % pur cacao, et le brassage se fait dans des machines du début du siècle. De cette façon, le goût des chocolats Janin est resté intact et authentique depuis toutes ces années. « Après, l'idée me vient comme ça, explique Cyril. Par exemple, quand un représentant en liqueur de châtaignes est passé pour nous faire goûter ses produits, j'ai eu envie d'en mettre dans le chocolat ! ».

Et la magie opère ! La chocolaterie a en effet déjà trois modèles déposés : le « Carré de soie » contenant de fines couches de nougatine et de praliné, le tout enrobé dans du chocolat au lait, la « Soie de Lyon », fourré d'une ganache légèrement marinée dans de l'armagnac recouverte de chocolat et de véritables morceaux de feuilles d'argent et le « Duc de Saxe », une truffe au sucre glace, enrobant une ganache aux raisins de Corinthe macérés au vieux marc. Trois mariages de saveurs 100 % lyonnais que vous ne trouverez nulle part ailleurs...

Anouchka Meneau



**Lyon**  
chez moi

**RECRUTE**

**1 agent commercial**

Contactez-nous au  
06 28 06 86 21