

---

# VOISIN

---

## SOUFFLE SES 120 BOUGIES

*Révisons nos tablettes*

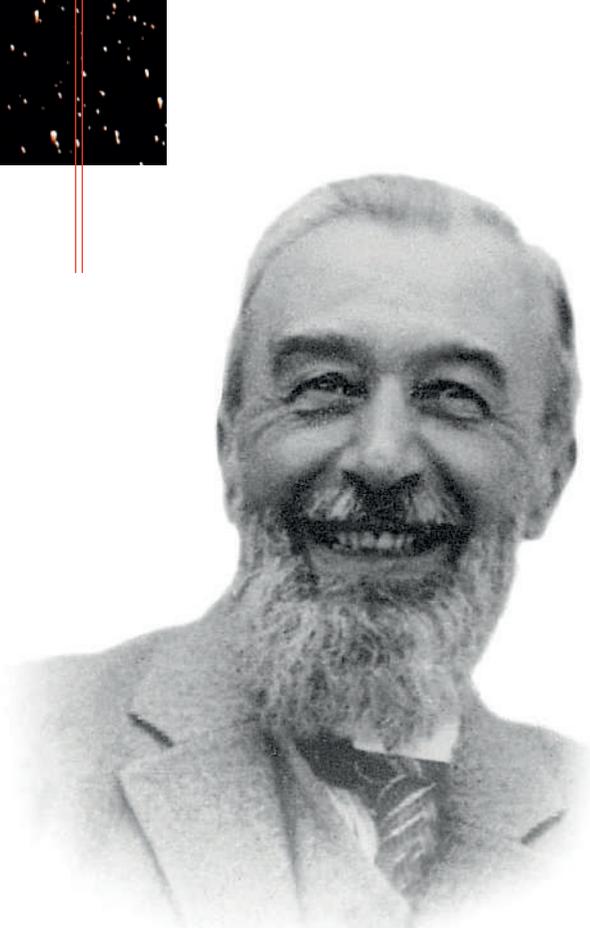


Entreprise familiale créée à Lyon en 1897 par Léon Voisin, l'une des premières chocolateries artisanales de France célèbre 120 ans de chocolat dans tous ses éclats..

Texte : Jocelyne Vidal - Photos © DR



Créer, surprendre, séduire, innover... Les maestros de Voisin s'y emploient depuis 1897. Expert du marché des cafés verts, **Léon Voisin** ouvre à Lyon dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, une boutique spécialisée dans la sélection et la torréfaction des meilleurs produits tropicaux, cafés, cacao, thés, épices. Dépositaire des précieux savoir-faire de la capitale de la gastronomie, Léon Voisin et ses 25 maîtres-chocolatiers sont rassemblés, dès 1915, au sein de la « Fabrique de chocolats » dans le quartier de la Préfecture, rue de Bonnel. Aux côtés de **Joseph Boucaud Maître**, auquel il confiera la destinée de la Maison Voisin, le chocolatier-torréfacteur n'a pas son pareil pour peaufiner le velouté d'un praliné naturel, l'onctuosité d'une ganache, l'éclat de tendres amandes sur un nougat gorgé de miel de pays...



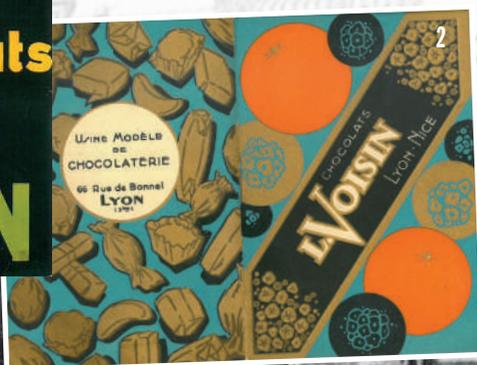
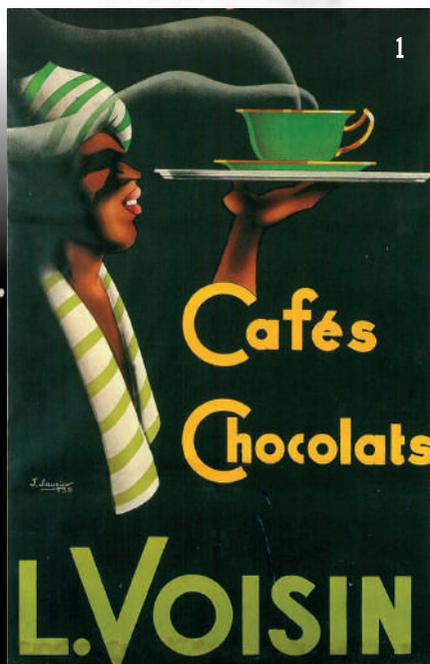
Importateur devenu commerçant, Léon Voisin ouvre son premier magasin de thés, cacao et épices, Cours de la Liberté à Lyon en 1897.

## || LYONNAIS DE COEUR

Installée depuis 1980 en plein cœur de Vaise, la chocolaterie fournit son propre réseau de boutiques disséminées dans tous les quartiers de Lyon et ses environs. Dans ce temple du savoir-faire d'excellence, les meilleurs cacao d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique Latine ont rendez-vous avec les subtiles noisettes du Piémont, les délicates amandes de Sicile. Sans oublier les fruits et alcools de la Vallée du Rhône. Le tout sublimé par les arômes de cafés du Brésil et de Papouasie, les parfums des meilleurs thés de Ceylan, des Indes et de Chine... Une symphonie de senteurs et de saveurs, assortie à la chorégraphie de gestes appliqués le long des silos dorés d'où s'écoulent de grands crus de cacao et cafés. Les Chocolats Voisin, dans le sillage de Paul Bocuse et des Toques blanches, sont entrés avec eux dans la légende des gourmandises lyonnaises.

## || DES LÉGENDES À CROQUER

Première légende à déguster, celle du Coussin de Lyon. Il n'est pas une star de la scène ou de la politique qui ne fasse escale au pays de Guignol sans trouver dans sa chambre d'hôtel, un coffret de ces bijoux de chocolats fins sertis de pâte d'amande vert émeraude. Ces douze grammes de plaisir vous transportent au cœur de l'histoire de Lyon, dévastée en 1643 par une terrible épidémie. Pour tenter d'y mettre fin, les échevins forment le vœu d'une procession à Fourvière où ils déposent « un cierge de sept livres de cire et un écu d'or sur son coussin de soie » en l'honneur de la Vierge Marie. La tradition inspire les soyeux et le maître chocolatier qui unissent leurs talents pour créer en 1960, le Coussin de Lyon. La Quenelle de Lyon ou encore le Sarmet du Beaujolais, sont eux aussi inscrits, comme l'illustre Coussin, à l'inventaire du Patrimoine National des Spécialités de France.



Confection du célèbre *Coussin de Lyon*



3

1. Le parfum des chocolats et cafés d'exception flotte en 1935, sur l'affiche de Saunier comme autour des boutiques des orfèvres de l'or brun.
2. Brochure de vente datant de 1963
3. On se presse à l'entrée de la boutique historique Voisin, cours de la Liberté



© Sébastien Clavel

Fabrication du praliné

## UNE BRIGADE DE MAÎTRES CHOCOLATIERS

Pour élaborer ces produits d'exception, la brigade de maîtres chocolatiers Voisin a mis en œuvre une méthode éprouvée, fondée sur l'excellence des matières premières. Avant de les sélectionner, une recherche minutieuse est réalisée pour identifier les meilleurs producteurs (pays, puis régions) en fonction des saveurs recherchées. Au fil des décennies, Voisin a donc développé une véritable expertise dans le choix rigoureux de ses matières premières, mais aussi sur la façon de les travailler. Par exemple, toutes les fèves de cacao utilisées par Voisin sont durables. Elles proviennent de plantations gérées dans le plus grand respect de l'environnement et des conditions de vie des producteurs locaux. Héritiers des valeurs de tradition et d'innovation de **Léon Voisin, Joseph, Paul, Alain** et enfin la 4<sup>e</sup> génération avec **Romain et Franck Boucaud Maître**, ont à cœur de pérenniser ce savoir-faire depuis toujours artisanal.



© Semaphore&Co



Place Bellecour, logo Voisin réalisé avec la participation de tous les salariés de l'entreprise

## VOISIN LABEL D'EXCELLENCE

Avec deux cents collaborateurs répartis entre les vingt-cinq boutiques et la chocolaterie, Voisin ajoute aux galons de la Confrérie des Chocolatiers de France, de la Confrérie des Maîtres du Thé, le titre d'Entreprise du Patrimoine Vivant en 2014, décerné par l'Etat à ceux qui pérennisent des savoir-faire artisanaux d'excellence. Le temps de lever le voile en 2015, sur les secrets de « La Fabrique » en son élégante boutique de la rue Grenette, la griffe du chocolatier lyonnais a dépêché son éminent ambassadeur – le Coussin de Lyon – à l'Exposition Universelle de Milan, avant d'ouvrir en 2016 boulevard Haussmann, sa première boutique parisienne. Une antenne internationale de first class pour un explorateur de saveurs qui s'est fait label.

L'esprit pionnier de la Maison Voisin fait les beaux jours de la « réclame » à bord de l'une des premières Peugeot utilitaires





# L'OR BRUN DE VOISIN

## *Interview à croquer*

Voilà 120 ans que les maîtres chocolatiers lyonnais règnent sur les palais du monde entier, du Japon à la Russie, en passant par la Chine, les États Unis et les Émirats Arabes Unis. Pour Alain Boucaud-Maître, Romain et Franck Boucaud-Maître, labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, « le meilleur est à venir ».

Propos recueillis par Jocelyne Vidal

*Quel est le secret de la réussite de ces 120 ans de gastronomie lyonnaise ?*

### Romain Boucaud-Maître

Nous sommes une chocolaterie lyonnaise familiale qui a à cœur de pérenniser les valeurs de ses aïeux. Pionnier du sourcing, Léon Voisin parcourait le monde entier pour découvrir les meilleurs produits tropicaux, le fin du fin des thés, cafés, cacao. Leurs arômes se répandaient autour des boutiques ouvertes par cet entrepreneur aventurier dans tous les quartiers de Lyon où l'on torréfiait le café sur le trottoir. Cette proximité d'un Maître Chocolatier avec les Lyonnais est toujours d'actualité et va de pair avec des prix raisonnables. On peut se faire plaisir pour cinq ou cent euros dans nos boutiques où il fait bon s'immerger dans les traditions de Voisin, récompensé par l'Etat du label d'excellence EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). Un titre décerné aux entreprises françaises incarnant au même titre que Pierre Hermé, Ladurée ou encore Chanel, Dior et Hermès, des savoir-faire artisanaux d'excellence.

### Alain Boucaud-Maître

Cette réussite est celle d'une entreprise indépendante, liée à aucun groupe mais profondément attachée à ses racines lyonnaises et à des valeurs qui nous ont permis de mériter la confiance des consommateurs. La maîtrise de la chaîne de qualité des produits, des matières premières à la distribution, en assure l'excellence. Ajoutez la fidélité et l'enthousiasme de nos collaborateurs, la qualité de notre travail d'équipe pour nous faire naviguer ensemble sur le même bateau, avec le même objectif de tradition et d'innovation, de savoir-faire et de création.

### Franck Boucaud-Maître

Le label d'Entreprise du Patrimoine Vivant a constitué une belle reconnaissance pour nos maîtres chocolatiers qui ont tous bénéficié d'une formation interne. L'encadrement est toujours issu de la base dans notre entreprise qui forme chaque année une dizaine de jeunes élèves de BTS en management des



unités commerciales. En relation avec les écoles et associations de l'agglomération, telle l'ALGED (Association Lyonnaise de Gestion des Enfants Déficiants), nous nous inscrivons résolument dans le tissu économique local, en illustrant les valeurs RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) portées depuis 120 ans par la Maison Voisin. Une maison où l'on innove en permanence, en se remettant toujours en question pour inventer de nouveaux produits, créer de nouveaux packagings pour les mettre en scène, allier savoir-faire et faire savoir... Pas question pour Voisin de s'endormir sur ses lauriers. La Maison déborde de projets : nous allons agrandir de 2000m<sup>2</sup> la chocolaterie de Vaise où s'ouvrira prochainement une école de baristas pour former des artistes du café.

**Parlons à ce propos, des performances et projets de Voisin à l'international**

**RBM :** L'ouverture en février 2016, d'une première boutique Voisin Boulevard Haussmann à Paris, nous permet de représenter au cœur de la capitale, tout un pan de la gastronomie lyonnaise. Transposer aujourd'hui la réussite lyonnaise à Paris nous ouvre de nouveaux horizons à l'international. Déjà présents depuis 2014 dans la capitale, à travers un corner aux Galeries Lafayette, nous développons depuis Paris et Lyon, quatre projets qui nous tiennent particulièrement à cœur. Tout d'abord le doublement de notre activité au Japon où nous disposons de 14 espaces dédiés dans les magasins Isetan, l'équivalent du Printemps. Notre deuxième axe de développement est la Russie : nous sommes identifiés parmi les meilleurs chocolatiers de France dans les rayons de la Maison Hédiard à Moscou.

**En rejoignant la Halle du Grand Hôtel Dieu, vous vous dotez aussi d'une prestigieuse vitrine...**

**ABM :** Le nom de Voisin s'est naturellement inscrit dans le contexte général du Grand Hôtel Dieu qui accueillera des millions de visiteurs, au lendemain de l'ouverture de la Cité de la Gastronomie, d'un hôtel Intercontinental « 5 Etoiles » et d'un pôle alimentaire réunissant les meilleurs ambassadeurs de l'excellence lyonnaise. Nous avons donc rejoint ce prestigieux pôle alimentaire, aux côtés notamment, des M.O.F. Trolliet, Pozzoli, Vianey et Pignol, de la Mère Richard, de la Maison de vins Guyot, de l'entreprise Cerise et Potiron et de Cédric Moulin, patron du Café Léone... Ensemble, nous ferons rayonner très fort les talents culinaires de la Cité implantée dans l'édifice aux portes grandes ouvertes, à la fin de l'année 2018, sur cinq siècles d'architecture lyonnaise.



**ABM :** Nous faisons également la part belle aux cacaos de pures origines du Venezuela, de Sao Tomé dans le Golfe de Guinée, de l'Equateur, de la Papouasie, de Saint Domingue et de la Tanzanie, pour leurs spécificités gustatives. Le même soin est apporté au choix d'autres matières premières. Les griottes de Chasselay, les oranges navel fraîches, les liqueurs des Alpes et de Bourgogne renouvellent chaque année nos gammes de 200 modèles de chocolats, tandis que les noisettes du Piémont et les amandes de Valencia donnent à nos pralinés à l'ancienne, un velouté dont raffolent les grandes Toques, à commencer par Christian Têtedoie !

**RBM :** Maîtriser toute la chaîne de qualité des produits, de la fève de cacao au produit fini, assure la traçabilité de nos cacaos issus à 100% de l'agriculture durable. Nous avons choisi l'année de nos 120 ans, pour rejoindre la Fondation Cocoa Horizons et contribuer, grâce aux primes versées sur les achats, aux projets d'amélioration des conditions de vie et de travail des familles de planteurs en Afrique de l'Ouest. En participant à la création d'écoles et de dispensaires, nous avons fait le choix de nous investir dans des projets concrets, respectueux de l'écosystème et de l'environnement des terres d'élection de nos trésors gustatifs. ♦



**Êtes-vous présent sur tous les continents ?**

**FBM :** Tout en maintenant notre présence à Shanghai où nous sommes associés à un leader de l'épicerie fine, nous intensifions notre présence sur la côte Est des Etats Unis. Dans la foulée, des corners Voisin créés dans de belles boutiques d'épicerie fine, nous projetons l'ouverture d'un magasin au sud de New York. Notre quatrième axe de développement concerne les Emirats Arabes Unis : la récente visite d'une délégation de la famille royale d'Arabie Saoudite nous a confortés dans notre projet d'ouverture de boutiques dans de grands centres commerciaux. La part de notre chiffre d'affaires réalisé à l'international pourrait ainsi s'accroître de 5%, sans que nous ayons à nous fixer d'ultimatum ! Le plus important pour nous est d'exporter dans le monde entier les traditions d'excellence de la gastronomie lyonnaise et de contribuer activement à leur rayonnement, dans le sillage de Paul Bocuse et des Toques Blanches.



**Quelle part de l'héritage moral de Léon Voisin souhaitez-vous pérenniser ?**

**FBM :** Nous nous voulons comme lui, des explorateurs de saveurs. Nous avons à cœur de faire découvrir aux Lyonnais comme à nos clients étrangers, les produits d'exception réalisés artisanalement, à partir de matières premières triées sur le volet dans le monde entier. A chaque terroir correspondent un arôme, une saveur spécifique. Les cafés de 21 pays nourrissent l'inspiration de nos maîtres torréfacteurs. Pour le chocolat, nous sélectionnons les cacaos de grandes origines d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud : ils confèrent un goût spécifique Voisin, à la couverture de chocolat noir de nos enrobages et tablettes.

