

TRUFFES À LA TRUFFE NOIRE : CRÉATION D'EXCELLENCE POUR UNE ANNÉE D'EXCEPTION

Cette année, Voisin célèbre ses 120 ans.
Autant d'années que le chocolatier lyonnais conjugue noblesse
des matières premières avec savoir-faire artisanal et goût de
l'innovation. Sa dernière pépite ? La truffe à la truffe noire...



Les fêtes de fin d'année s'annoncent délicieuses... et insolites ! Imaginez le mariage du chocolat noir le plus raffiné et de la truffe noire, produit emblématique et prestigieux du terroir français. Proposées dans de petits ballotins, ces truffes truffées raviront les papilles des fins gourmets comme des amateurs de nouvelles saveurs.

Pour élaborer ce produit d'exception, les maîtres chocolatiers lyonnais ont mis en œuvre une méthode éprouvée, fondée sur l'excellence. Celle des matières premières tout d'abord. Avant de les sélectionner, une recherche minutieuse est réalisée pour identifier les meilleurs producteurs (pays, puis régions) en fonction des saveurs recherchées. Les fèves de cacao utilisées pour confectionner la truffe à la truffe noire proviennent ainsi d'Équateur.

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. C'est l'autre facette de l'excellence chez Voisin : celle du savoir-faire, depuis toujours artisanal. Les fèves de cacao équatoriennes ont ainsi été torréfiées au cœur même de la chocolaterie située dans le 9^e arrondissement de Lyon. Broyées sous une meule de granit, elles ont ensuite été malaxées à chaud afin de garantir leur homogénéité dans la concheuse traditionnelle de la chocolaterie. Ces étapes, longues et méticuleuses, ont précédé la préparation de la ganache, une émulsion créée à partir du cacao et de crème fraîche de Normandie. «Après de nombreux tests de recettes, nos maîtres chocolatiers sont parvenus à mettre au point l'alliance parfaite entre la ganache au chocolat noir et la truffe, se réjouissent Romain et Franck Boucaud-Maître. Nous sommes fiers de proposer ce produit l'année de nos 120 ans, car il est tout aussi exceptionnel que notre anniversaire ! Il symbolise l'essence même de ce que nous sommes : l'excellence de nos matières premières et de notre savoir-faire, ainsi que notre capacité à innover, à nous renouveler.»

Les truffes à la truffe noire sont disponibles dans les 28 boutiques Voisin pendant les fêtes.

Contact presse :

Romain Boucaud-Maître
Tél. 04.78.64.02.02
r.boucaud-maitre@chocolats-voisin.fr

Des visuels libres de droit peuvent être trouvés en pièce jointe (© Sémaphore&Co)

Voisin
120 ANS
DE GASTRONOMIE
LYONNAISE

1897-2017

UN CHOCOLAT, DES VALEURS



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. Le chocolatier lyonnais finance d'ailleurs depuis quelques mois des programmes visant à soutenir les communautés de planteurs, que ce soit pour améliorer leurs pratiques de production ou leurs vies au quotidien (accès à l'eau, à la santé, à l'éducation...).