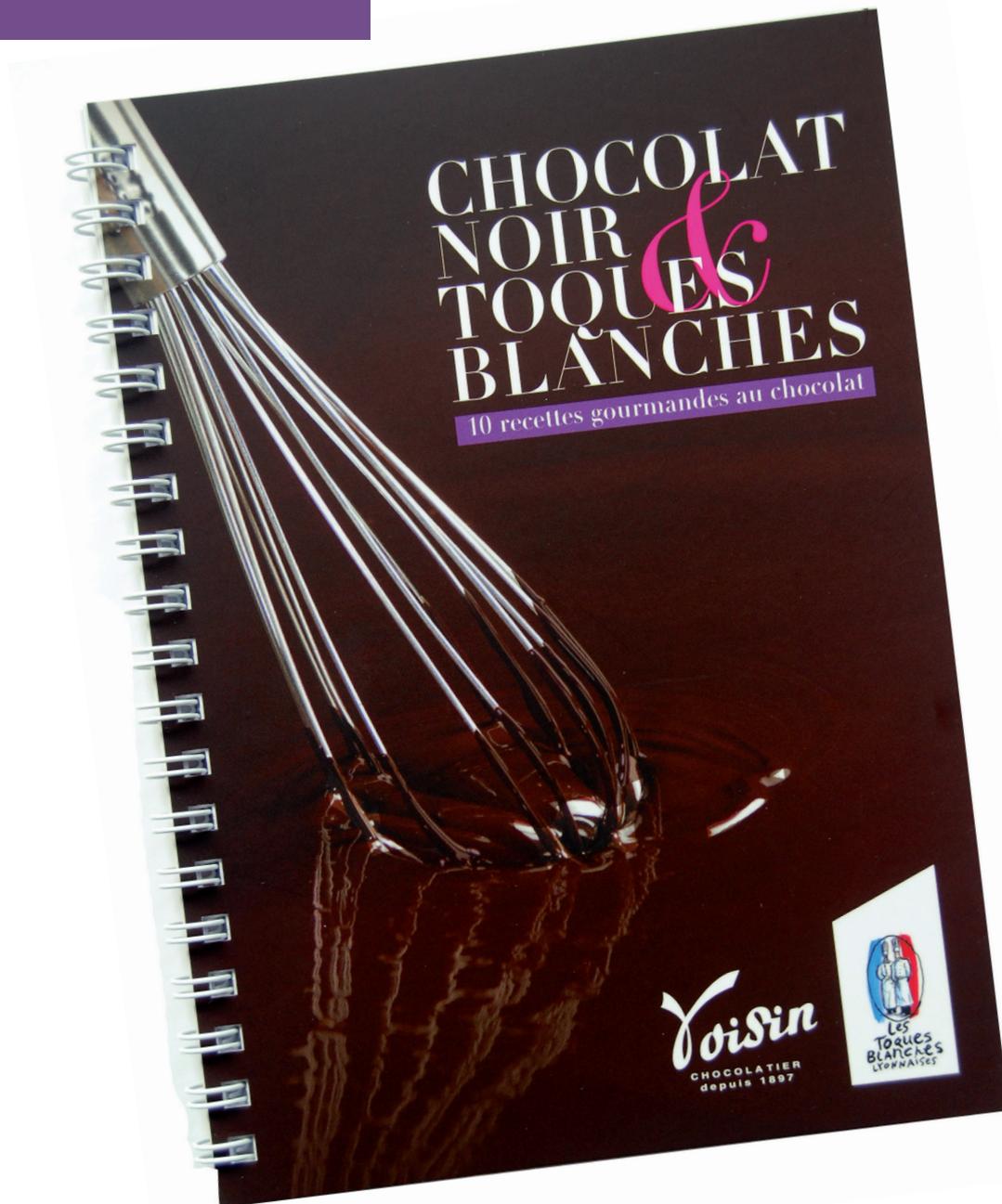


Voisin

CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
depuis 1897



CONTACTS

VOISIN

Monsieur Romain BOUCAUD-MAITRE
04 78 64 02 02

SYNTAGME

Monsieur François PAPPAS
04 78 24 95 78

Mercredi 23 mars 2011

1 - Une idée originale pour un lancement de produit

C'est une vaste campagne de rajeunissement qu'a entreprise Voisin ces dernières années : magasins, packagings... En créant les pistoles de chocolat noir (un chocolat dessert professionnel à destination des cordons bleus amateurs), Voisin s'invite dans les cuisines et décide, pour marquer l'événement, d'éditer un livre de recettes au chocolat qui sera offert aux clients de ses magasins lyonnais.

L'idée d'un partenariat avec les Toques Blanches Lyonnaises s'est naturellement imposée et 10 chefs de renom ont prêté leur talent à ce projet.

Entre la chocolaterie Voisin et les Toques Blanches Lyonnaises s'écrit une nouvelle page d'une histoire délicieuse.



2 - Pourquoi les Toques Blanches ?



Depuis quatre générations, la chocolaterie Voisin a su préserver son savoir-faire et tendre vers une évolution permanente de haute qualité. Dans un esprit artisanal, 80 maîtres chocolatiers veillent à maintenir chaque jour ce haut niveau d'exigence ; une exigence qui les rapproche des grands chefs de la cuisine lyonnaise, également animés de la passion de leur métier.

Créée en 1936 par des chefs de renom, l'association des «Toques Blanches Lyonnaises» en réunit aujourd'hui une centaine. Présidée par Christophe Marguin, elle rassemble les talents autour d'une idée forte : défendre l'image de la gastronomie lyonnaise, conviviale et créative. Cette ambition s'accompagne de la volonté de transmettre les savoir-faire à travers l'apprentissage et d'initier des rencontres.

Lier les passions, émulsionner les échanges et faire mousser les idées... C'est la recette préférée des 10 Toques Blanches, qui vous livrent leur interprétation des pistoles de chocolat noir Voisin.

3 - Le choix des recettes *et la réalisation du carnet*

Dans sa conception, Chocolat Noir & Toques Blanches se devait d'être à la fois pratique et esthétique.

Chacun des 10 chefs a créé en toute liberté une recette au chocolat Voisin.

Elles vont des plus classiques, comme la mousse au chocolat, aux plus inattendues, comme le suprême de pintade fermière sauce cacao !

C'est à la photographe Christelle Viviant que l'agence Syntagme a confié le soin de réaliser les portraits des chefs.



4 - Avec les pistoles au chocolat, *Voisin innove*

Rien n'est plus facile à présent que de réaliser avec succès des mousses, brownies, fondues... avec ce cacao 62% rigoureusement sélectionné pour sa finesse, sa saveur et son onctuosité, sa forme savamment façonnée, pour un dosage au gramme près, son emballage, hermétique et refermable, alliant technologie et design : Voisin innove, tout en respectant les valeurs qui font sa renommée.

5 - Une entreprise centenaire fortement ancrée dans le paysage lyonnais

À la fin du siècle dernier, Léon Voisin profitant de sa parfaite connaissance du marché des cafés verts, crée à Lyon, une chaîne de boutiques spécialisées dans la torréfaction des produits tropicaux originaires des colonies françaises d’Afrique et d’Asie. A cette époque, chaque épicier torréfait lui-même son café devant sa boutique. Avant la guerre de 1914, Lyon accueille déjà une dizaine de magasins VOISIN.

Léon Voisin, la guerre terminée, crée sa première fabrique et torréfie café et cacao, rue de Bonnel, quartier de la Préfecture. Il engage à ses côtés Joseph Boucaud comme directeur.

Aujourd’hui, Voisin reste une entreprise familiale et la 4^e génération Boucaud est en charge de l’avenir de l’entreprise.

Depuis 25 ans, la chocolaterie est située à Lyon dans la zone d’activité de Gorge de Loup. Sur 4000 m², les maîtres chocolatiers, dirigés par Philippe Ducreux, le chef de fabrication, réalisent dans le respect des recettes traditionnelles, une large collection de chocolats authentiques « Pur Beurre de Cacao » (plus de 60 variétés), des spécialités dont le célèbre Coussin de Lyon, et une gamme de cafés fins torréfiés à l’ancienne.



6 - Artisan à grande échelle



Si Voisin n’est pas un artisan-chocolatier au sens juridique du terme (+ de 10 salariés), sa production est entièrement réalisée dans un esprit artisanal et de tradition. Avec une brigade de 80 chocolatiers, la chocolaterie Voisin se définit comme « un artisan à grande échelle », utilisant depuis toujours les matières premières

les plus nobles, et compte parmi les chocolatiers français de référence. La préservation d’un savoir-faire reconnu lui a valu d’être reçu à l’Elysée en tant que représentant de l’artisanat chocolatier de Rhône-Alpes.

QUELQUES CHIFFRES

- Les boutiques de détail, détenues en propre, au nombre de 26, proposent les produits Voisin dans la région lyonnaise mais également à Nice, Grenoble et Marseille.
- Effectif : 190 personnes, réparties entre les boutiques et la chocolaterie de Vaise.
- 600 tonnes de chocolat fabriquées par an
- 120 tonnes de café vendues par an (10% du CA)
- 13 millions de CA