



VOISIN

INSTITUTION GOURMANDE

À Lyon, tout le monde connaît Voisin.

Une complicité s'est tissée depuis bientôt 120 ans entre le chocolatier, également pourvoyeur de cafés et de thés, et les citadins qui, de génération en génération, éprouvent le même plaisir à croquer ses produits cacaotés et confiseries confectionnés dans sa fabrique d'or brun à Vaise.

« Importateur devenu commerçant, Léon Voisin a ouvert son premier magasin, cours de la Liberté à Lyon en 1897, raconte Alain Boucaud-Maître, PDG de l'entreprise Voisin. Il vendait des denrées en provenance des colonies françaises - thés, cacao, épices - et torréfiait le café sur la pas de sa porte. Son affaire était florissante, les gens appréciaient ses produits goûteux, si bien que malgré la période difficile de la Première Guerre mondiale, son enseigne à succursales multiples compte une dizaine de boutiques. Pour répondre à la demande grandissante et développer la production, il ouvre une chocolaterie rue de Bonnel et embauche de nombreux maîtres-chocolatiers. Devenu rentier et sans héritier hormis un neveu artiste peintre, Léon Voisin confie à mon grand-père Joseph Boucaud, à ses côtés depuis les débuts et devenu son directeur général, la destinée de la structure ». Les bases d'une maison de qualité, proposant des produits

d'origines rares, bruts ou transformés, sont posées. Un nouvel élan est insufflé après la Seconde Guerre mondiale lorsque Paul Boucaud-Maître, après sa mobilisation et ses études à HEC, rejoint son père. Son envie et son ambition : sélectionner le meilleur, axer la fabrication sur les chocolats fins et s'ouvrir davantage. Cela se traduit par un réseau de commerciaux qui déploient la marque chez des dépositaires de Paris à Nice. Au cœur de cette émulation naissent aussi les spécialités qui vont devenir emblématiques de la maison : le coussin en hommage aux soyeux - ganache de chocolat enrobée d'une pâte d'amande candie délicatement parfumée au curaçao - la quenelle, clin d'œil à la gastronomie - praliné onctueux recouvert de chocolat blanc - les sarments du Beaujolais, bonbons de chocolat à la liqueur de vieux marc ou encore les papillotes. Les locaux de la Part-Dieu deviennent alors trop étroits, en 1980, Voisin investit un ancien site



« Le produit est intemporel mais ce qui est autour doit s'adapter à l'air du temps. »



> Franck, Alain, Paul et Romain Boucaud/Maître



> Boutique Voisin



> Le Cousin de Lyon

industriel à Vaise. 5 000 m² dont la moitié est dédiée à la fabrication. À l'occasion de cette nouvelle et cruciale étape, l'outil est repensé et affiné pour servir le savoir-faire artisanal.

PROXIMITÉ, CONFIANCE ET QUALITÉ

Suite à son cursus en commerce et son expérience au sein des brasseries Kronenbourg, Alain Boucaud-Maître intègre à son tour l'entreprise. « J'ai travaillé pendant presque 40 ans avec mon père et notre volonté a toujours été de faire en sorte que Voisin soit et demeure un chocolat de référence à Lyon ». Pour atteindre cet objectif ambitieux, les chefs d'entreprise associent un travail très rigoureux sur le produit pour une qualité irréprochable à un maillage de points de vente sur la ville. Car quand est arrivé la grande distribution, Paul Boucaud-Maître a fait le choix du commerce de détail et rien d'autre et de continuer à assurer sa propre distribution afin de rester autonome. « Les décisions prises dans des contextes parfois difficiles, en lien avec des évolutions de la société ou des changements de consommation donnent la ligne de conduite et le sens d'une entreprise. Aujourd'hui notre force est d'être présent dans tous les quartiers de Lyon, les dernières boutiques ont été ouvertes à la Confluence, à Monplaisir et à Tassin-la-Demi-Lune en 2014. Puisque nous faisons preuve depuis plus d'un siècle de constance et de sérieux, la confiance avec nos clients est établie et ils nous sont fidèles ». D'autant que la proximité avec le consommateur a poussé à la montée en gamme tout en gardant « le prix de la raison » ; « à nos débuts, on servait tout le monde, ça fait partie de notre culture et de notre identité ». Pour s'adjoindre une activité complémentaire toujours dans son cœur de métier, Voisin rachète l'enseigne des Cafés au

Nègre, spécialisée dans le café et le thé depuis 1933. L'enseigne est renommée La Route des arômes à la fin des années 2000 et cinq boutiques sont en activité. L'entrée dans le XXI^e siècle coïncide avec l'arrivée dans la société de la 4^e génération : Romain, fil d'Alain, et son cousin, Franck Boucaud-Maître. Suite à leurs études de commerce et leurs premières expériences professionnelles, ils apportent un souffle neuf. « Nous avons à cœur de continuer l'œuvre de ceux qui nous ont précédés et de faire perdurer les valeurs de l'entreprise familiale » souligne Romain Boucaud-Maître.

L'EXIGENCE DE L'ORIGINE AU PRODUIT FINI

Au quotidien cela signifie une maîtrise de la chaîne de qualité sur toute la ligne. « On accompagne le produit du processus de fabrication jusqu'au client, c'est passionnant ». Sourcer les meilleurs produits selon leurs provenances et lieux de culture fait partie de l'ADN de Voisin. Ses matières principales, le cacao et le café, proviennent des zones subtropicales. Une fois les origines sélectionnées, ses importateurs, « les mêmes depuis toujours qui connaissent nos besoins », assurent la logistique, envoient des échantillons des coopératives puis stockent et livrent Voisin selon ses demandes. « Si, avec les Colonies, les Français avaient plus l'habitude des produits d'Afrique, les connaissances et les goûts se sont développés. Dans le café comme dans le chocolat, on s'oriente de plus en plus vers l'Amérique Latine ou du Sud. Mais un pays ou un continent, ça ne veut rien dire, c'est un terroir qui a un sens, un arôme, une saveur spécifique ». Voisin propose ainsi 12 origines pures de cafés en boutique ainsi qu'un café du mois et réalise aussi des assemblages pour l'hôtellerie. Les grains sont lentement torréfiés à la

> Réalisation d'une tablette géante par un maître chocolatier
 > Torréfaction de cafés grandes origines par notre maître torréfacteur
 > Élaboration du praliné à l'ancienne par notre maître praliné

« Lyon, c'est notre citadelle, on ne voulait pas se disperser pour déjà bien cultiver notre jardin. »

fabrique par ses maîtres torrificateurs puis acheminés en boutiques. Des spécialistes sélectionnent aussi des cafés et des thés en vrac de grands jardins pour les boutiques La Route des arômes. Côté chocolat, davantage d'étapes sont nécessaires. Si la maison a longtemps traité les fèves de cacao, elle sous-traite désormais cette étape de broyage « sans plus-value » et reçoit la masse de cacao pour se concentrer sur le produit fini. « Nous élaborons nos recettes à partir des différentes masses de cacao pour obtenir le goût spécifique Voisin. Celle de base, qui sert pour les enrobages et tablettes, est une couverture de chocolat noir 72 % issue d'un mélange de cacaos de grandes origines d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud. Le chocolat au lait est lui à 36 % de cacao. Nous travaillons également des pures origines : Venezuela, Sao Tomé, Équateur, Papouasie, Saint-Domingue et Tanzanie pour leurs spécificités gustatives ».

DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES HOMMES

Le même soin est porté au choix des autres matières premières qui entrent dans la confection des différentes douceurs. Pour les fruits secs, Voisin se fournit dans le Piémont pour les noisettes et à Valencia pour les amandes. La saveur de ces oléagineux est essentielle puisqu'ils sont la base du praliné. La maison utilise des girafes en cuivre pour une longue cuisson et caramélisation des fruits secs avec le sucre. Ils sont ensuite broyés plus ou moins finement à la meule en granit pour un résultat fondant ou avec des grains. Du beurre de cacao est ajouté pour l'anoblir. Cette méthode à l'ancienne permet d'obtenir une palette de pralinés à 55 % d'amandes, de noisettes ou des deux. Credo identique pour les fruits frais, griottes de Chasselay,

oranges navel fraîches à la peau épaisse pour réaliser de juteuses écorces confites tandis que la collaboration avec les liquoristes des Alpes ou de Dijon se retrouve dans les bonbons à la liqueur. « Nous avons la chance d'être entourés d'un terroir agricole riche et nous aimons fonctionner en direct, on croit à la pureté des produits et à la qualité humaine. Nous travaillons depuis longtemps avec les mêmes fournisseurs et chez nous, l'ancienneté des maîtres chocolatiers et employés est importante. Ils sont formés en interne pour être polyvalents et acquérir les savoir-faire pour fabriquer les ganaches, nougats, pâtes de fruits, pralinés... » À l'autre bout de la chaîne, les boutiques, livrées tous les jours en produits frais, sont portées par le rôle important des vendeurs. « Ils aiment conseiller, parler des produits nobles et faire connaître nos processus artisanaux », atteste Franck Boucaud-Maître. Par ailleurs, Voisin fait également partie de la Fondation Cocoa Horizons, grâce aux primes versées sur les achats, elle fait le choix de participer à des projets d'amélioration des conditions de travail et de vie des familles de planteurs en Afrique de l'Ouest. Grâce à cette démarche rigoureuse, le chiffre d'affaires de Voisin se répartit comme suit : chocolat 65 %, spécialités 20 %, café 10 % et thé 5 %.

UN PATRIMOINE AU GOÛT DU JOUR

À bientôt 120 ans, avec cette éthique et cette constance, Voisin fait partie depuis des décennies des meilleurs chocolatiers de France et a reçu diverses distinctions. Dernier en date et non des moindres, le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) décerné par l'État qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence. Une reconnaissance qui a vite eu des



> Boîte collection Aztèque

retombées : présence à l'exposition universelle de Milan puis ouverture d'une boutique boulevard Haussmann après le corner aux Galeries Lafayette. Ce n'est pas tout, car Voisin devient aussi un ambassadeur de la France au Japon, au sein de magasins haut de gamme, en Russie, dans des épiceries fines et elle a également signé un partenariat avec la marque Kaviari, ce qui va mener ses produits jusqu'aux Émirats Arabes Unis. « Avec le label, notre marque commence à sortir de ses frontières naturelles, c'est un chemin logique, on répond à de nouvelles demandes pour développer l'entreprise ». Bien entendu, Voisin ne délaisse pas son fief, elle a d'ailleurs récemment refait sa boutique de la rue Grenette, en plein centre, pour mettre en valeur la fabrication. « Ce concept place le client au cœur de la chocolaterie grâce à une immense photo de la fabrique et du matériel ; une façon de dire que

même si l'on a grandi nous sommes toujours des artisans » expose Franck Boucaud-Maître. Outil primordial, son réseau de boutiques bénéficie régulièrement d'un « coup de frais » pour offrir un cadre agréable. Le contenant étant aussi important que le contenu, le packaging change également pour séduire le consommateur et s'adapter à l'air du temps. « On fait partie du patrimoine lyonnais comme le cheval de la place Bellecour, mais on a toujours su évoluer. Une agence de design nous conseille, car l'emballage fait passer l'image de la marque ». Pour plaire aux grands-parents comme aux petits-enfants et aux touristes, Voisin mise sur ses spécialités et sur une gamme d'environ 200 chocolats dont une majorité de classiques incontournables et une part d'innovations afin de satisfaire toutes les papilles.

« Le label EPV nous a donné une visibilité à l'étranger. Nos produits authentiques deviennent vecteurs du luxe français. »



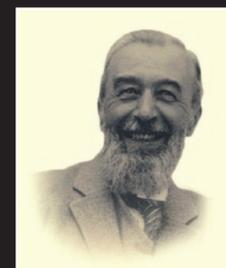
> Quenelles de Lyon



> Chocolat fin à la cranberry



> Palets d'or 24 carats à la crème fraîche



> Léon Voisin, fondateur

Voisin
CHOCOLATIER
TORRIFICATEUR
depuis 1897

30 boutiques
Effectifs : 200 salariés
Chiffre d'affaires : 17 M€



> Première boutique Voisin de Lyon, cours de la Liberté