



## Voisin

# LE CHOCOLATIER DES LYONNAIS

Le plus important chocolatier artisanal de France a récemment fêté ses cent vingt et un ans.

On les appelle les “bonnes vieilles dames de Voisin”. Il y a la grosse Herman et les deux Kustner. Fringantes comme des jeunes filles, malgré leur très grand âge. La première est une broyeur à cylindres en granit de la fin du XIX<sup>e</sup>; les secondes, une concheuse et un cuiseur à praliné, peu ou prou de la même époque. Elles trônent à la Fabrique, la manufacture de la chocolaterie lyonnaise, telles des pièces de musée. Pourtant, chaque jour, le maître chocolatier Frédéric Damien (dont le père était lui-même chocolatier, chez les frères ennemis de Saint-Étienne) les fait ronronner. Bon an mal an, la maison Voisin produit 600 tonnes de chocolat. Des quantités qui ont pu préjuger, à une époque donnée, d’une fabrication industrielle. Mais “90 % de nos produits sont fabriqués de A à Z ici”, atteste Frédéric Damien. Il suffit de voir, dans la grande salle baignée de lumière, les “bonnes vieilles dames” besogner et torréfier le praliné pour s’en convaincre. “On travaille artisanalement, par portion de quinze kilos” : une première torréfaction à sec pendant quinze minutes à 115 °C et une seconde cuisson “à la girafe” (qui reproduit le geste humain) de vingt minutes dans un sirop (sucre, beurre de cacao naturel et un ingrédient gardé secret).

**“Depuis l’origine, l’idée a toujours été d’installer une boutique dans chaque quartier, pour faire découvrir le chocolat à tous les Lyonnais”**

### Comptoirs coloniaux

“Notre maison a grandi, mais les méthodes n’ont pas bougé”, assure Romain Boucaud-Maître, directeur général adjoint de Voisin, représentant de la quatrième génération familiale. Une affaire de famille, donc, et un destin. Tout a démarré à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Un certain Léon Voisin, entrepreneur lyonnais exalté, passe alors sa vie à parcourir le globe à la recherche des meilleurs produits tropicaux, épices, café, thé et cacao. Le succès public, en 1894, de l’Exposition universelle, internationale et coloniale de Lyon – près de quatre millions de visiteurs en sept mois – renforce sa conviction que ses comptoirs tropicaux ont de l’avenir. En 1897, il ouvre sa première boutique à son nom, 60 cours de la Liberté (où quatre lignes de tramway circuleront quelques années plus tard).

Importateur, Léon Voisin vend aussi bien au détail qu’aux gros épiciers de Lyon et des alentours. Sa petite affaire ne connaît pas la crise et, à la veille de la Première Guerre mondiale, elle compte pas moins de six magasins et un atelier rue de la Charité. Léon Voisin s’entoure alors du Grenoblois Paul Barral comme chef de fabrication du chocolat, qui prend une place de plus en plus importante. La chocolaterie occupe une surface de 3 000 m<sup>2</sup> rue de Bonnel (sur le site de l’actuel palais de justice). À cette époque, pas moins de vingt-cinq maîtres chocolatiers et torréfacteurs travaillent chez Voisin. Seul à la tête de son entreprise qui grossit à vue d’œil, tant la demande est forte, Léon Voisin recrute en 1923 Joseph Boucaud-Maître, dont la maison est attenante à la sienne du côté du mont Cindre. Mieux, il le débâche de son poste de chef comptable des Magasins Généraux, où toutes les denrées alimentaires, notamment celles en provenance des tropiques, sont entreposées. Une douzaine d’années plus tard, Joseph Boucaud-Maître devient administrateur de la société Voisin. N’ayant aucune succession, si ce n’est un neveu artiste-peintre nullement intéressé par le commerce du café et du chocolat, Léon Voisin lui laisse les rênes de l’entreprise.



Griottes de Chasselay, noisettes du Piémont, amandes Valencia d'Espagne, noix du Dauphiné, liqueur de cassis Jacoulot de Bourgogne, poires des coteaux du Lyonnais... Les matières premières font l'objet d'un *sourcing* pointu.



À la tête de Voisin, les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> générations de Boucaud-Maître : Alain, le petit-fils, Franck et Romain (à droite), arrière-petits-fils, avec Philippe Ducreux, le chef des maîtres chocolatiers de la maison.



## Voisin

© Tim Douet



**“Sur le praliné, on est dans le top 4 français avec Alain Ducasse, Jean-Paul Hévin et Le Caraque d’Or, à Toulouse”, se félicite Frédéric Damien, le maître chocolatier de la maison Voisin.**



**Véronique, l’une des petites mains de Voisin, signe au pinceau les bonbons au chocolat avec une poudre alimentaire couleur or.**

### Saga Africa

On est en 1945. La saga familiale peut commencer. Joseph Boucaud-Maître fait fructifier l’entreprise, dont il ne change pas le nom, trop connu des Lyonnais. Voisin compte alors vingt magasins. *“Depuis l’origine, l’idée a toujours été d’installer une boutique dans chaque quartier, pour faire découvrir le chocolat à tous les Lyonnais”*, explique Romain Boucaud-Maître, l’arrière-petit-fils. En 1958, Voisin obtient la médaille d’or à l’Exposition universelle de Bruxelles. Deux ans plus tard, sort le “coussin de Lyon”, un chocolat enrobé de pâte d’amande au curaçao qui devient, au fil des générations, un emblème de Lyon. La légende dit que Voisin s’est inspiré du 8 septembre 1643, quand les échevins déposèrent à Fourvière un écu d’or sur un coussin de soie pour protéger la ville de la peste. La spécialité gastronomique est aujourd’hui inscrite à l’inventaire du patrimoine national des spécialités.

### Avec ses six tablettes de grands crus de chocolat d’exception, Voisin se lance dans la haute chocolaterie

Au décès de Joseph Boucaud-Maître, en octobre 1968, son fils Paul reprend la direction de l’entreprise. Six ans plus tard, Alain, le petit-fils, *“né le nez dans le chocolat”*, comme il le raconte, après des études de commerce et une expérience dans l’industrie agroalimentaire, entre en scène pour seconder son père. *“C’était une époque de forte inflation, avec des prix imposés par les pouvoirs publics, donc c’était difficile. Ça ne permettait pas de monter en gamme comme on l’aurait souhaité. Sous Raymond Barre, ça a été plus facile en revanche pour nous. On a eu une certaine liberté.”*

La montée en gamme, justement, se fait véritablement en octobre 2018 (quatre ans après l’obtention du label “En-

treprise du patrimoine vivant”, comme Bernachon, Hermé, Weiss...). Avec ses six tablettes de grands crus de chocolat d’exception, Voisin se lance dans la haute chocolaterie, en travaillant de grands terroirs du cacao : Porcelana au Venezuela, Mava Ottange à Madagascar, Amazonas au Pérou, El Vado au Mexique, First Grade Polished en Jamaïque et Couva-Tabaquite à Trinité-et-Tobago. Aujourd’hui, la maison familiale, dirigée par le triumvirat Alain Boucaud-Maître, son fils Romain et le cousin de ce dernier, Franck, compte trente et une boutiques en France, détenues en propre, vingt corners au Japon et réalise près de 18 millions de chiffre d’affaires. Des comptes quasi industriels, pour un chocolat encore artisanal.

/// GUILLAUME LAMY

#### Voisin

31 boutiques en France  
www.chocolat-voisin.com