Voisin

CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
LYON 1897

Collection entreprises et cadeaux d'affaires

— 2020 - 2021 —

MAÎTRE CHOCOLATIER À LYON

Depuis toujours, le respect pour les hommes et la nature porte les valeurs de la famille Boucaud-Maître. À la tête de la **plus grande chocolaterie artisanale indépendante** et familiale de France, les 3e et 4e générations de dirigeants de Voisin sont animées par la même passion : **défendre les flaveurs du bon chocolat !**

Nous accordons une importance infinie à la notion de terroir. Toutes **nos fèves de cacaos** sont issues de plantations gérées dans le **respect de la biodiversité** et des conditions de vie des **petits producteurs locaux**, et nous nous attachons à privilégier les **filières courtes** dès que cela est possible afin de vous offrir une expérience gustative unique issue de **savoir-faire artisanaux d'excellence.**

Associer Voisin à son nom pour remercier, fidéliser ou féliciter, c'est **partager les valeurs d'une entreprise engagée**, proche de ses consommateurs aussi bien que de ses collaborateurs.

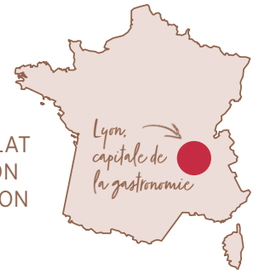
Dans ce catalogue, retrouvez une sélection des valeurs sûres de notre collection, ainsi qu'un **service aux entreprises dédié** aux études sur mesure, aux personnalisations, et aux **cadeaux made in Lyon !**

LE LABEL D'ÉTAT
pour
L'EXCELLENCE
DES SAVOIR-FAIRE FRANCAIS
ARTISANAUX

EPV — *Entreprise du Patrimoine Vivant*
L'excellence des savoir-faire français

ONLYLYON
LYON
PARIS
TOKYO
MOSCOU
SHANGHAÏ

UN CHOCOLAT D'EXCEPTION MADE IN LYON



Il y a 120 ans, Léon Voisin, entrepreneur et aventurier, parcourait le monde en quête des meilleurs cacaos.

Aujourd'hui, les 3e et 4e générations de chocolatiers continuent d'écrire l'histoire familiale. Reconnue pour son savoir-faire artisanal d'excellence, la Maison Voisin s'illustre depuis toujours par une même passion : faire découvrir les pépites gustatives de la planète et défendre les flaveurs du bon chocolat.

NOUS SOURÇONS LES MEILLEURS PRODUITS DES TERROIRS LYONNAIS, FRANÇAIS... ET DU MONDE !

Nos artisans travaillent à partir des matières premières les plus nobles : cacaos sélectionnés parmi les meilleurs origines et crus d'Amérique Centrale, du Sud et d'Afrique, fruits secs du bassin méditerranéen, produits du terroir issus de la vallée du Rhône.

VOISIN, UN CHOCOLATIER ENGAGÉ POUR LES PETITS PRODUCTEURS ET LA BIODIVERSITÉ

CACAO DURABLE

NOS PLANTEURS SEREINS, UNE NATURE PRÉSERVÉE

Le respect pour les hommes et la nature porte les valeurs de la famille Boucaud-Maître car l'excellence de notre chocolat réside aussi dans un savoir-être essentiel. Les fèves que nous utilisons proviennent de plantations gérées durablement, assurant la protection de la biodiversité et des conditions de vie des producteurs locaux. Nous finançons des programmes de soutien aux communautés de planteurs, que ce soit pour les former aux bonnes pratiques agricoles ou améliorer leur vie au quotidien (accès à l'eau, à la santé, à l'éducation).

Pascal, maître chocolatier

MAÎTRES CHOCOLATIERS VOISIN

GARDIENS D'UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

Gardiens d'un savoir-faire artisanal, nos maîtres chocolatiers subliment les fèves de cacao exceptionnelles qui leur sont confiées. C'est la magie du chocolat !

AUTHENTICITÉ, EXCELLENCE, CRÉATIVITÉ !

Dans sa manufacture lyonnaise, la brigade de nos maîtres chocolatiers réalise une fabrication artisanale servie par un matériel centenaire, jalousement conservé, utilisé notamment pour l'élaboration d'un praliné d'exception. Nos grands classiques – les écorces d'orange découpées à la main et confites sur place, les palets d'or à la crème fraîche décorés de paillettes d'or le plus pur ou encore les griottes à l'alcool, trempées une à une dans le chocolat – font la fierté de la maison.
De nouvelles saveurs enrichissent la collection et traduisent l'esprit d'innovation qui anime Voisin, alliant tradition et modernité.

SUBLIMER UNE MATIÈRE PREMIÈRE AUTHENTIQUE

« La haute chocolaterie exige un engagement total, témoignant d'un savoir-faire d'excellence et d'un savoir-être essentiel. »

NOS CRÉATIONS EXIGENT LES MEILLEURS CACAOS

De la torréfaction douce et lente de fèves rigoureusement sélectionnées jusqu'au façonnage des tablettes, c'est à Lyon, au cœur de nos ateliers, qu'est assuré l'entier processus de fabrication de nos chocolats d'exception. Les initiés y retrouveront des notes de fruits, d'agrumes, de bois ou d'épices. Nos créations, comme autant d'invitations au voyage, convoquent le croqueur au cœur des origines du chocolat. Une expérience gustative unique !

INITIATION À LA DÉGUSTATION

GRANDES ORIGINES DE CHOCOLAT

Invitez vos clients à une expérience inédite de dégustation autour du chocolat ! Découvrez la personnalité de chaque pays producteur de grandes origines au travers des notes aromatiques infinies de fleurs, de fruits et d'épices.

MEXIQUE
Chocolat puissant aux tonalités de fruits noirs et notes fleuries.
73 % cacao minimum

CUBA
Note grillée et boisée au goût intense de cacao.
78 % cacao minimum

VENEZUELA
Saveur puissante et amère aux tonalités acidulées et fruitées.
75 % cacao minimum

TANZANIE
Saveur intense d'un chocolat aux notes fruitées et subtiles.
78% cacao minimum

PAPOUASIE
Alliance de saveurs aromatiques fruitées et vanillées.
72 % cacao minimum

ÉQUATEUR
Tonalités fruitées et un parfum de noisette.
73 % cacao minimum

SAINT-DOMINGUE
Arôme puissant aux saveurs profondes.
72 % cacao minimum

SAO TOMÉ
Harmonie des saveurs épicées et flaveurs de fruits exotiques.
75 % cacao minimum

MADAGASCAR
Notes de fruits jaunes et d'agrumes au goût intense de chocolat.
74% cacao minimum

CACAO DURABLE

Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité

Crédit photo : Boulenger Xavier, Indonesiapix, haak78 / Shutterstock.com

Le tour du monde des grandes origines de chocolat

Guide de dégustation

1 - Écrin dégustation
Initiez-vous aux grandes origines de chocolat noir
Assortiment de 36 napolitains - 180 g

Notre sélection de quatre origines exceptionnelles

2 - Étui tablettes Grandes Origines
Sélection de quatre tablettes : Madagascar, Cuba, Venezuela, Tanzanie
4 x 100 g

Délices à croquer

Des amandes et des noisettes
à la saveur extrême, des Croc'carré
généreusement recouverts de fruits secs...
Les meilleures origines de produits sont réunies
pour des instants de dégustation intense.

CACAO DURABLE — Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité

nouvelle bague

3 - Cube Croc'carré

Amateurs de grands chocolats noirs 70 % et lait, Voisin a imaginé des associations d'ingrédients sélectionnés dans le monde entier - 250 g

Noir + Raisins de Corinthe

Noir + Cranberries

Noir + Éclats de fèves de cacao

Noir + Sésame grillé

Lait + Éclats de fèves de cacao

Noir + Pavot bleu

Lait + Noisettes grillées

Noir + Amandes grillées

nouvelle bague

4 - Cube Amandes Noisettes

Assortiment d'amandes et de noisettes lentement grillées à cœur, enrobées de chocolat noir 70 %, chocolat au lait ou chocolat blond - 300 g

nouvelle bague

5 - Cube Amandes Gala

Amandes lentement grillées à cœur au chocolat noir intense 70 % et poudrées de cacao pur - 300 g

6 - Cube Assortiment de chardons liqueur

Alcools fins de Chartreuse des Alpes, Eau de vie de framboise, Génépy de montagne, Liqueur kirsch, Myrtille de montagne et Poire William - 250 g

7 - Pochette Mini mendiants

Fruits secs d'automne sur lit de chocolat noir 70 % ou chocolat lait 36 % - 200 g

nouveau

8 - Pochette Écorces d'oranges

Assortiment d'écorces d'oranges confites maison trempées dans un chocolat noir intense 70 % - 200 g

nouveau

BALLOTINS PRESTIGE

Photo non contractuelle

NOUVELLE PRÉSENTATION CADEAU

9 - Ballotin Prestige Chocolats fins
24 chocolats / 12 variétés
250 g

10 - Ballotin Prestige Chocolats fins
40 chocolats / 20 variétés
450 g

11 - Ballotin Prestige Chocolats fins
60 chocolats / 25 variétés
700 g

Mini guide de dégustation

L'excellence du savoir-faire Voisin s'exprime dans ce « best seller » des fêtes.

Tous les avantages réunis dans ce concept :
- une esthétique contemporaine
- une sélection de chocolats fins
- un emballage luxe : papier cadeau monogrammé et ruban double satin

BALLOTINS PRESTIGE

Retrouvez tous les chocolats iconiques de Noël dans notre Ballotin Prestige : 450 g de pur bonheur !

CACAO DURABLE

Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité

nouveau design

12 - Ballotin Prestige Rochers Malakoff praliné noir
Praliné pur noisette aux éclats de noisettes caramélisées du Piémont, puissance du chocolat noir 70 % - 450 g
Plié cadeau

nouveau design

13 - Ballotin Prestige Rochers Malakoff praliné lait
Praliné pur noisette aux éclats de noisettes caramélisées du Piémont, douceur du chocolat au lait - 450 g
Plié cadeau

14 - Ballotin Prestige Boules crème vanille
La véritable recette du fondant crème de tradition enrobé de chocolat 70 % - 450 g
Plié cadeau

15 - Ballotin Prestige Écorces d'orange
Aiguillette fraîche confite maison et chocolat noir intense 70 % - 450 g
Plié cadeau

16 - Ballotin Prestige Palets d'or
Ganache 70 % à la crème fraîche fleurette, véritable feuille d'or 22 carats - 450 g
Plié cadeau

17 - Boîte Passion
Palets à l'ancienne
Finesse des meilleurs chocolats noirs 70 %, chocolat au lait, caramel, moka, blanc vanille, environ 50 palets - 250 g

COLLECTION PASSION

NOUVEAU DESIGN

Un concept design pour ces coffrets rigides à fermeture aimantée.
Le cadeau par excellence.

18 - Boîte Passion
Écorces d'orange
Confites maison
et chocolat noir 70 % - 250 g

19 - Boîte Passion
Cocktail
Assortiment d'amandes lentement grillées à cœur, enrobées de chocolat noir 70 % ou lait entier - 250 g

20 - Boîte Passion
Amandes gala
Amandes grillées au chocolat noir 70 %, poudrées de cacao
250 g

COLLECTION PASSION

— Chocolats fins —

Découvrez nos chocolats iconiques !
Effet spectaculaire garanti avec ce coffret devenu incontournable dans lequel se côtoient les recettes intemporelles et les nouveautés de l'année.

CACAO DURABLE

Voisin s'engage pour les petits producteurs et la biodiversité

NOUVEAU DESIGN

21 - Boîte Passion Premium
Chocolats fins
Env. 28 chocolats - 310 g
Env. 40 chocolats - 440 g
Env. 62 chocolats - 680 g
Env. 110 chocolats - 900 g

Cadeaux d'affaires

Personnalisation et autres collections de boîtes à découvrir sur rendez-vous.
accueil@chocolat-voisin.com

La création détonante 2020.
Par les maîtres chocolatiers Voisin

Safran MAROC + Fève de cacao Recette secrète Voisin = SUBTIL SAFRAN

22 - Écrin 4 chocolats
Séminaire, réception, accueil hôtellerie.
Conditionné par 50 unités.

Noël

En 1790, rue du Bât d'Argent à Lyon, le commis d'un certain Maître Papillot, confiseur de son état, dérobe des chocolats pour sa belle et les enveloppe de petits papiers griffonnés de mots doux. Si les rébus, devinettes et citations ont remplacé les déclarations enflammées, cette invention « révolutionnaire » demeure un must des fêtes de Noël au jour de l'an.

LES SPÉCIALITÉS DE **LYON**

Une spécialité patrimoniale, une fabrication traditionnelle, une invitation fondante et ludique aux origines du fameux bonbon de Noël.

Corbeille papillotes : gâtez vos clients et vos collaborateurs à l'accueil !

23 - Corbeille de papillotes lyonnaises
Assortiment de chocolats noirs et lait (ganache et praliné)
Couleurs assorties - 1,5 kg

nouveau

24 - Papillotes Palace
Papier cello aux couleurs chatoyantes. Chocolats noirs et au lait assortis (ganache et praliné)
5 couleurs assorties
Sachet de 1 kg

25 - Papillotes lyonnaises noir
L'authentique papier paraffiné or 100 % chocolats noirs assortis (ganache et praliné)
5 couleurs assorties -
Sachet de 1 kg

Nos papillotes lyonnaises délivrent aux petits comme aux grands leurs messages gourmands.

26 - Papillotes lyonnaises lait
L'authentique papier paraffiné argent
100% chocolats au lait assortis (ganache et praliné)
5 couleurs assorties -
Sachet de 1 kg

L'AMBASSADEUR DE LYON

Le Coussin de Lyon

Laissez-vous tenter par ce bijou de chocolat serti d'une fine couche de pâte d'amande candie... Vous voilà transporté au cœur de l'histoire de Lyon. En 1643, la ville est dévastée par une terrible épidémie. Pour y mettre fin, les échevins se rendent en 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. Pérennisée depuis lors, cette tradition inspire le maître chocolatier Voisin qui crée le Coussin de Lyon.

LES SPÉCIALITÉS DE LYON

La Cité de la Gastronomie

L'HOMMAGE AUX MÈRES LYONNAISES

les Quenelles DE LYON

La fameuse quenelle est traditionnellement liée à la cuisine des bouchons et des « mères lyonnaises ». Imaginée par l'illustre gastronome Brillat-Savarin, cette préparation fera la renommée de la Mère Brazier.
Hommage sucré de la maison Voisin à ce patrimoine culinaire, les Quenelles de Lyon déclinent un duo de pralinés : l'un onctueux, pur noisettes du Piémont aux éclats de fèves de cacao ; l'autre croustillant, pur amandes Valencia. Le tout finement enrobé de chocolat blanc.

nouveau

27 - Écrin Coussin de Lyon
Contient 3 Coussins,
Séminaire, réception, accueil hôtellerie.
Conditionné par 50 unités.

28 - Ballotin Coussin de Lyon
Env. 25 Coussins - 350 g

29 - Coffret Coussin de Lyon
L'écrin emblématique d'origine.
N°1/ 18 Coussins - 240 g
N°2/ 28 Coussins - 380 g

30 - Pochette Quenelles de Lyon
N°1/ Env. 16 Quenelles - 200 g
N°2/ Env. 25 Quenelles - 310 g

31 - Étui Quenelles de Lyon
Élégant et classique.
N°1/ 20 Quenelles - 240 g
N°2/ 30 Quenelles - 370 g

nouveau

32 - Écrin Quenelles de Lyon
Contient 4 Quenelles,
Séminaire, réception, accueil hôtellerie.
Conditionné par 50 unités.

SPÉCIALITÉ ICONIQUE DE LA CITÉ

Les Pralines roses de Lyon

Ces délicieuses rocailles roses et brillantes, nées dans la région vers 1860, sont incontestablement les icones de la capitale de la gastronomie. Les maîtres chocolatiers Voisin les confectionnent de manière totalement artisanale, depuis la torréfaction des meilleures amandes d'Espagne, jusqu'au nappage de sucre réalisé dans un chaudron de cuivre.

33 - Pochette Pralines roses de Lyon
250 g

nouveau

34 - Écrin Pralines roses de Lyon
Séminaire, réception, accueil hôtellerie.
Conditionné par 50 unités - 45 g

35 - Coffret métal « Fête des lumières »
Assortiment de Coussins, de Quenelles et de Pralines de Lyon
280 g

36 - Coffret métal « Vue de Lyon »
Assortiment de Coussins, de Quenelles et de Pralines de Lyon
280 g

Les coffrets métal de la célèbre Fête des lumières lyonnaise et de la vue des quais de Saône.
À conserver après dégustation.

37 - Boîte Écusson
Superbe coffret en parchemin aux armes de Lyon, capitale de la gastronomie : Coussins, Quenelles de Lyon et assortiment de chocolats.
Env. 33 chocolats - 420 g

LES SPÉCIALITÉS DE LYON

N°3 N°2 N°1

nouveau design

Les coffrets officiels des stars lyonnaises de la gastronomie

38 - Étui spécialités de Lyon
N°1/230 g
N°2/310 g
N°3/475 g
Coussins, Quenelles et Pralines roses de Lyon

Coussin de Lyon

Quenelles de Lyon

nature

truffée

Pralines de Lyon

LA TORRÉFACTION ARTISANALE

DU CAFÉ

Philippe, notre maître-torréfacteur

L'ART DE LA TORRÉFACTION

La plus grande attention est portée lors de cette phase ; c'est l'œil de l'homme, qui surveille le grain quand il grille, qui évalue la durée et la température de torréfaction adaptées à chaque origine. Lente et progressive, cette étape primordiale permet de libérer tous les arômes du café.

LE TOUR DU MONDE DES CAFÉS

DOUX 100 % ARABICA

Décaféiné
Naturellement décaféiné à l'eau.
À consommer du matin jusqu'au soir
Doux et léger

Brésilien
Assemblage de grands arabicas d'altitude. Torréfaction douce pour une consommation même le soir
Doux et légèrement caramélisé

Papouasie
Récolte des petits planteurs des régions montagneuses et ombragées d'Océanie
Très parfumé, pauvre en caféine

CORSÉ 100 % ARABICA

Indes Malabar
Arabica cueilli puis exposé à la mousson de mai à septembre
Tasse moelleuse sans acidité, notes d'épices

Cuba
Café rare de type « Serrano », cultivé dans les montagnes de la Sierra Maestra
Notes de cacao, noisette et de nougat pour ce café expressif et harmonieux

NOTRE OFFRE DÉCOUVERTE

39 - Le café grand cru

Ensemble de 3 cafés grands crus
100% Arabica moulu présentés en pochette / 3 x 250 g

Moka
100 % Arabica
- équilibré -

Cuba
100% Arabica
- corsé -

Costa Rica
100 % Arabica
- équilibré -

En grains ▪ En capsule ▪ Moulu

ÉQUILIBRÉ 100 % ARABICA

Colombie
Grand cru des hauts plateaux de la cordillère des Andes
Fruité et aromatique

Moka
Assemblage des plus grands crus des hauts plateaux d'Éthiopie
Authentique, arôme intense

Costa Rica
Pur arabica d'altitude cultivé sur un terroir volcanique
Acidulé, notes de noisettes

Los Olivales Rainforest
Café de Santander issu d'une plantation indépendante gérée par Oliva. Une exclusivité Voisin.
Saveurs douces et fruitées, légères sensations acidulées

CORSÉ BLEND ARABICA ▪ ROBUSTA

Italien
Torréfaction poussée pour cet assemblage de grands crus d'Amérique latine et d'Afrique de l'est.
Idéal "ristretto"
Corsé et long en bouche

Expresso
Assemblage de grands crus arabicas avec une pointe de robusta
Le café bar par excellence
80 % Arabica

Goût Français
Assemblage d'arabica et robusta, idéal pour commencer la journée
Corsé avec des notes cacaotées
50 % Arabica

LA PLANTATION LOS OLIVALES À SANTANDER : UN ENGAGEMENT FORT ET DURABLE DE LA MAISON VOISIN AUPRÈS D'UNE FAMILLE COLOMBIENNE.

Après avoir visité cette petite plantation familiale en 2018, Voisin décide d'investir à leurs côtés. En échange d'un achat de la récolte à un prix majoré et décorrélé du marché, Oliva, la propriétaire, s'engage à augmenter les salaires des cueilleurs, achète du matériel pour améliorer la qualité du café vert et met en place un système de retraitement des eaux usées. Une collaboration pleine de sens qui nous permet de vous proposer cet exceptionnel café de spécialité, en exclusivité.

40 - Les capsules

Ensemble de 3 boîtes de capsules compatibles
Nespresso - 100 % Arabica / 3 x 10 capsules

Indes Malabar
100 % Arabica
- équilibré -

Expresso
80 % Arabica
- doux -

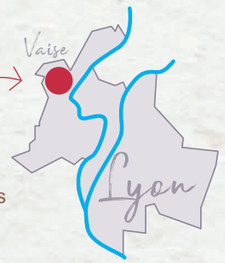
Costa Rica
100 % Arabica
- équilibré -

OFFRE CAFÉ ENTREPRISES

Offrez un café artisanal proche de vos valeurs à vos clients ou collaborateurs

Pensez lyonnais, mangez et buvez local

Torréfié et fabriqué ici !



C'est à Lyon, au cœur du 9e arrondissement, que sont fabriqués artisanalement nos chocolats, et torréfiés nos cafés.

12 GRANDS CRUS DE CAFÉS ARTISANAUX

En grains, en capsules compatibles Nespresso© ou moulus

Offre machine professionelle pour café grains ou en capsule

Voisin distributeur exclusif de la marque Jura en entreprises.
Centre de services agréé.
Offre de location réservée au département du Rhône.

Les accompagnements

Tasses en faïence ou carton recyclable, bûchettes de sucre, touillettes en bois... disponibles.

Un service clé en main !

LIVRAISON OFFERTE Voisin DÈS 150 EUROS DÉPARTEMENT RHÔNE

Contact pour étude personnalisée :
accueil@chocolat-voisin.com

La touche gourmande !

41 - Les étuis napolitains

Pour accompagner votre café.
Issus de grands cacaos - 3 x 150 g
Lait fondant - Noir intense 70 % - Noir café Moka

POUR VOS ÉVÈNEMENTS

Ces produits son livrés en simple emballage, il vous suffit d'en imaginer la présentation pour vos cocktails et réceptions.

42 - Pâtes de fruits traditionnelles

Cuites au chaudron
Myrtille, abricot, citron vert et framboise - 1 100 g

43 - Coussin de Lyon

Ganache de chocolat noir sertie de pâte d'amande candie - 900 g

44 - Quenelles de Lyon natures & truffées

Praliné à l'ancienne fondant noisette du Piémont et éclats de fèves de cacao et praliné croustillant amande Valencia - 900 g

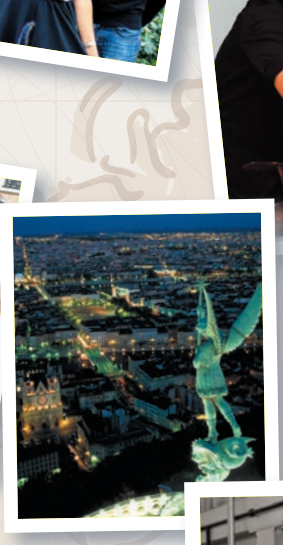
45 - Sarments du Beaujolais

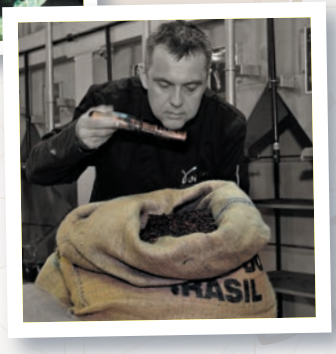
Au vieux marc de Bourgogne - 730 g

46 - Chocolats liqueurs assortis

Whisky d'Écosse, Rhum des Antilles, Cognac vieilli, Poire Williams, Cassis de Bourgogne, Curaçao - 730 g

CHOCOLATIER Voisin CHOCOLATIER





LE LABEL D'ÉTAT
pour
L'EXCELLENCE
DES SAVOIR-FAIRE FRANCAIS
ARTISANAUX

EPV

Entreprise du Patrimoine Vivant

L'excellence des savoir-faire français

Voisin

CHOCOLATIER
TORRÉFACTEUR
LYON 1897

24, avenue Joannès Masset
69009 Lyon - France
+33 (0)4 78 64 02 02
accueil@chocolat-voisin.com
www.chocolat-voisin.com

Lyon • Paris
Tokyo • Shanghai

SYNTAGME - Crédit photo : Patrick Chevrolet, Sébastien Clavel, Agathe Lévêque, Sémaphore & Co, Fotolia, shutterstock