

Voisin
120 ANS
DE GASTRONOMIE
LYONNAISE

1897-2017



15 juin 2017 : 120 ans d'esprit Voisin fêtés en équipe, place Bellecour

Voisin

120 ANS

D'AMOUR DU CHOCOLAT



Il y a exactement 120 ans, Léon Voisin, entrepreneur et aventurier, **parcourait le monde en quête des meilleurs produits tropicaux.** Cacaos, cafés et thés d'exception répandaient alors leurs arômes autour des boutiques ouvertes par ce visionnaire, aux quatre coins de Lyon.

Nous sommes fiers aujourd'hui de cet héritage, de cet ancrage dans l'histoire gastronomique et le patrimoine lyonnais mais aussi dans la mémoire gustative des fins gourmets.

À la tête de la plus grande chocolaterie artisanale indépendante de France, nous sommes animés par la même passion : **vous faire découvrir les pépites gustatives de la planète.**

Nos maîtres chocolatiers vous font savourer, à prix doux, des trésors de savoir-faire s'inscrivant à la fois dans la tradition et la modernité, illustrés par les alliances inédites du cacao, de la truffe ou du yuzu.



LES CABOSSES

Aux origines des meilleures fèves de cacao

À l'instar du vin, le cacao, est directement lié à la notion de terroir.

Sa typicité sera associée au sol, au climat, aux cépages et aux différents savoir-faire de ce terroir, qui lui confèrent des saveurs particulières. Par ailleurs les paramètres de la récolte, comme la maturité, le séchage ou le temps de stockage des cabosses, peuvent énormément influencer sur les saveurs du futur cacao. C'est pour ces raisons que Voisin se doit d'être intransigeant sur la qualité de ses fèves de cacao.



VOISIN S'ENGAGE !



Parce qu'il n'y a pas de bon chocolat sans planteurs sereins !

Notre famille a toujours eu à cœur d'inscrire la chocolaterie Voisin dans une politique de développement durable.

Toutes les fèves de cacao que nous utilisons proviennent de plantations gérées dans le plus grand respect de l'environnement et des conditions de vie des producteurs locaux. Nous finançons 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...).

Ainsi, de la fève de cacao au produit fini, nous garantissons l'excellence de chocolats raffinés et 100% durables.

DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

Seules les fèves répondant à nos exigences serviront à confectionner le chocolat Voisin.

Une torréfaction douce et lente constitue une étape clé dans le développement des arômes de chaque cru. Le degré et le temps de torréfaction varient selon l'origine des fèves, le type de chocolat à obtenir. Le maître torréfacteur doit pouvoir saisir le moment où le cacao a atteint la couleur et la saveur désirées.

Une fois les fèves torréfiées, le concassage permet de former le grué, un mélange de fines particules de cacao. Le broyage sous meule de granit permet ensuite d'obtenir la pâte de cacao. L'ajout de sucre et de beurre de cacao permet de créer le chocolat.

Le malaxage du chocolat pendant 72 heures dans la concheuse traditionnelle de la chocolaterie va lui donner sa fluidité, son fondant et ses arômes.



Venezuela Porcelana

Porcelana est connu dans le monde entier pour son pouvoir aromatique exceptionnel, son goût doux et sa texture délicate. Les chocolats obtenus à partir de ce cacao sont légers, parfumés et très délicats. Il est appelé porcelaine pour deux raisons : il contient une plus grande teneur en matières grasses et sa fève est complètement blanche.

GRANDS CRUS D'EXCEPTION

Venezuela Chuao

Du nom d'un village vénézuélien où le terroir unique confère aux fèves, déjà exceptionnelles par nature, quelque chose d'absolument magique... Des arômes de cacao d'une extrême finesse, très purs, une onctuosité et une texture incomparables et une longueur incroyable en bouche.

Trinidad et Tobago

Le chocolat de Trinidad est un chocolat très célèbre et très apprécié. Il se caractérise particulièrement par une saveur sombre, fortement parfumée. De nombreuses notes de fruits secs et de fruits chauds se mélangent pour donner un goût accrocheur.



Voisin

120 ANS

DE MAGIE

De la fève à la tablette, nos maîtres chocolatiers maîtrisent chaque étape de la transformation du cacao en chocolat.

Des crus recherchés, sélectionnés, travaillés avec des sensibilités personnelles, des procédés traditionnels, nous façonnons notre propre palette gustative, notre «patte».

En clair, ici, on travaille à l'ancienne.

C'est pour toutes ces raisons que nous sommes fiers d'avoir obtenu le label EPV, qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

Nous défendons les saveurs du bon chocolat, une véritable alternative à la standardisation du goût !



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

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

COLLECTION 2018

Cacaoté

Fruité

Sobre

Puissant

Épicé

Doux

Rond

Acide

Fumé

Amer

Typique

Tonique

Fruits rouges

Notes de tabac

Fruits jaunes

Fruits secs

Boisé

Grillé

Intense

Brûlé

Notes florales

Léger



Java



Palet
aux marrons



Samba



Poire
Shichuan



Piment
d'Espelette



Lemon
Yuzu



Saint-Domingue



Vanille poivrée



Thé vert Matcha



Cranberry



Tiramisu



Violette



Fruit de
la passion



Pulpe framboise



Fève tonka



Diamant noir



Venezuela



Praliné feuilleté noir ou lait



Trésor amande ou noisette



Valencia lait ou blanc



Noisetta noir ou lait



Malakoff noir ou lait



Praliné
andalou



Caissette
gianduja



Savör



Ecuador



Praliné Moka



Praliné coco



Écorce
d'orange



Écorce
de citron



Cœur
d'orange



Caramel
au beurre salé



Coquille
nougatine



Griotte
à queue



Boule crème



Pâte d'amande
pistache



Nougat



Moka d'or



LA GANACHE

Carte blanche pour or brun

Chaque chocolat est une invitation au voyage, une découverte des saveurs profondes du cacao. À la chocolaterie, c'est l'élaboration de la ganache qui marque le point de départ.

Des rencontres, de la curiosité des maîtres chocolatiers naissent des associations aussi originales que surprenantes.

La ganache peut aussi bien se conjuguer avec des pulpes de fruits, cranberries d'Amérique du nord, poires des Côteaux du lyonnais, yuzu de Chine, rehaussée d'essences naturelles, comme la violette, relevée d'une pointe d'épices, piment d'Espelette, poivre de Sichuan, thé vert Matcha... les combinaisons de saveurs possibles, comme l'imagination, sont sans limite !



Cuisson des noisettes au chaudron de cuivre



LE PRALINÉ

Spécialité de la maison Voisin

Notre praliné, comme tous nos chocolats, est produit à partir des matières premières les plus nobles.

De la sélection rigoureuse des noisettes Piémont d'Italie et des amandes Valencia d'Espagne, plus savoureuses et plus fines, en passant par la cuisson au chaudron de cuivre puis au broyage sous meule de granit, toutes les étapes de fabrication sont minutieusement contrôlées par notre maître chocolatier, spécialiste du praliné. Vous aimez les textures croustillantes ? Notre praliné à l'ancienne est fait pour vous. La douceur et le fondant sont votre péché mignon ? Adoptez notre gianduja conché pendant 3 jours !

INGRÉDIENTS D'ICI ET D'AILLEURS



POUR UN FESTIVAL DE SAVEURS



* Nos maîtres chocolatiers associent les meilleures origines de fèves de cacao d'Amérique du Sud ou d'Afrique de l'Ouest pour créer le « goût » Voisin.



Voisin

120 ANS

D'INNOVATION

Truffe à la truffe noire

La création d'un chocolat exceptionnel pour les 120 ans a été confiée à la jeune génération des maîtres chocolatiers. Imaginez le mariage d'un chocolat grand cru d'Equateur et de la truffe noire, produit emblématique et prestigieux du terroir français.

Après de nombreux tests de recettes, nos maîtres chocolatiers sont parvenus à mettre au point l'alliance parfaite qui ravira les papilles des fins gourmets comme des amateurs de nouvelles saveurs.



Voisin
120 ANS
D'EXCELLENCE

Palets d'or et d'argent

Le Palet d'or, réalisé uniquement en hiver, est un chocolat plein de délicatesse, grâce à son onctueuse ganache 70% de cacao à la crème fraîche. Décoré à la main par nos maîtres chocolatiers, à la feuille d'or 22 carats, c'est le plus raffiné des chocolats.

L'autre exclusivité des fêtes est une délicieuse ganache enrobée d'un grand chocolat au lait 36%, saupoudré de feuilles d'argent véritable : le Palet d'argent.

Voisin

120 ANS

DE CHOCOLATS DE TOUS HORIZONS

Chocolats grandes origines pour choco-addict

Chaque origine possède sa personnalité, sa fragrance.

Sourcer, sélectionner et torréfier des cacaos rares est pour nous une grande fierté. C'est pour cela que nous avons choisi d'élaborer nos tablettes Grandes Origines et Gourmandes avec les fèves de cacao issues de 10 origines différentes.

Avec nos tablettes « natures », nous cherchons à restituer pleinement la palette de notes aromatiques et la personnalité de chaque pays producteur.

Nos tablettes Gourmandes jouent sur des alliances aussi savoureuses qu'originales. Cassis, noix de Pécan, nougat, framboises, vanille, cranberries, fruit de la passion, pulpe d'abricot, pépites de citrouille...





Véritables papillotes lyonnaises



Oranges confites maison



Bouchées artisanales



Truffes à la crème fraîche



Chardons ébouriffés à la brosse



Palets à la finesse incomparable



Fruits confits



Turbinés au chaudron



Tablettes géantes à casser



Pralines de Lyon



Mendiants aux fruits secs



Voisin
120 ANS
À LYON

LA CAPITALE
DE LA GASTRONOMIE
NOUS PORTE
ET NOUS INSPIRE...

COUSSIN & QUENELLE

Un emblème et un hommage

Lyon, capitale des Gaules un temps, capitale mondiale de la gastronomie maintenant !

Il faut dire que dès le XIX^e siècle, les « Mères lyonnaises » ont contribué à cette réputation grâce à leur cuisine d'excellence. Nombreuses sont les spécialités locales qui participent à la renommée de la ville. Parmi elles, le Coussin et la Quenelle sont incontournables !

Inspiré d'une tradition datant de 1643, nous avons créé le Coussin de Lyon. Sa recette complexe et brevetée ne nécessite pas moins de 3 jours de fabrication. Il est incontestablement notre meilleur ambassadeur.

L'autre best seller de la maison est une réinterprétation d'une spécialité emblématique de la gastronomie lyonnaise : la quenelle. Nous l'avons traduite sous la forme d'un duo de pralinés, l'un onctueux, l'autre croustillant, aussi irrésistible que complémentaire.

Inscrites au Patrimoine National des Spécialités de France, nos spécialités pourraient à elles seules résumer les valeurs d'excellence et de savoir-faire de la chocolaterie.





DE TORRÉFACTION ARTISANALE

Depuis 1897, nous sélectionnons dans le monde entier une vingtaine de grands crus de cafés issus d'Amérique du Sud, d'Afrique, jusqu'en Indonésie, et perpétons un savoir-faire unique en matière de torréfaction artisanale.

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

Un grain de café peut délivrer 1 000 arômes, ce qui nous laisse une palette de saveurs extraordinaires pour vous faire voyager.



DE LYON À BAHREÏN EN PASSANT PAR PARIS



Yoisin
120 ANS
DE PLAISIR
D'OFFRIR



Voisin
120 ANS
DE GASTRONOMIE
LYONNAISE
1897-2017

www.chocolat-voisin.com
Lyon - Paris

SYNTAGME - Crédits photos : P. Chevrolet, S. Clavel, Lucella, A. Lévêque, Sénaphore and co.