

Maison Janin

EUX, C'EST LE GOÛT !



Kola, maté, basilic, aubépine, mélisse, fleur d'or... Non, ceci n'est pas une recette miracle de grand-mère contre le rhume, ce sont des parfums de confiture ! Dans les rayons colorés de l'épicerie « Saveurs et finesse » de David et Cyril Boissié, il y en a pour tous les goûts.



Emilia vous accueille et vous conseille avec bonne humeur



« Au commencement chez les Boissié, il y avait le chocolat. Artisans de père en fils, ils en fabriquent dans leur première boutique au 129, avenue de Saxe (Lyon 3) ... depuis 1901.

« Au départ, nous voulions ouvrir une autre chocolaterie, explique David Boissié, le responsable commercial de l'entreprise familiale. Nous avons trouvé ce local l'été dernier. Les anciens locataires y tenaient une épicerie « Pris en flagrant délice ». Quand nous avons ouvert en novembre 2006, nous ne proposons que du chocolat. Mais les clients, habitués, nous réclamaient de la moutarde, du vinaigre...! »

David court alors les manifestations gastronomiques et autres salons gourmands à la recherche de tout ce qui pourraient faire le bonheur des papilles de sa nouvelle clientèle. Et surtout de produits nobles bien travaillés, comme il est de tradition chez ces maîtres chocolatiers.

« Nous travaillons beaucoup avec des producteurs bio, avec des professionnels qui ont le souci du détail et du produit bien fini » affirme-t-il. Dans les boutiques de la Maison Janin, on se régale autant avec les papilles qu'avec les yeux : des pots en verre à l'ancienne, qui renferment de vrais berlingots sucrés comme avant ou de la moutarde au pastis ou à la figue, à la confiture de haricots verts aromatisée à l'anis étoilé et à la vanille de Madagascar, en passant par des bouteilles de « l'eau minérale la plus pure au monde » de la marque Voss et designées par Calvin Klein.



La Maison Janin étant également torréfacteur depuis ses débuts, David a pris soin de choisir des grands crus de thés et de cafés, et n'a pas oublié les petits gâteaux pour aller avec, de délicieuses gourmandises sablées et artisanales bien sur ! À déguster aussi avec le sirop de votre choix : au mimosa, à la tarte au citron, au cappuccino ou encore à la rose, plus de vingt saveurs différentes sont disponibles.

Ah oui, et toutes sortes de chocolats fins ... évidemment.

Puis, la fève de cacao



sur le gâteau : « Saveurs et finesse » est ouvert même le dimanche, de 10h à 13h.

Anouchka Meneau



« Le but du jeu étant de sortir de l'ordinaire, tant par les goûts que par leur présentation » précise David. Et de l'originalité, il y en a. Marre des apéros chips et saucisson ? Ici vous trouverez de délicats pétales à grignoter comme des chips...mais à la tapenade d'olives noires ou vertes ! Pour les toasts, vous avez le choix entre tout un assortiment de pâtes à tartiner, mais pas n'importe lesquelles : tomates vertes et basilic, poivrons et noisettes...

Photographies © Anouchka Meneau



► « Saveurs et finesse »
Epicerie fine de la Maison Janin
20 Quai Saint-Antoine
Lyon 2^{ème}