

Voisin

Tout a commencé, il y a plus de 100 ans. En 1897, Léon Voisin, un jeune Lyonnais, ouvre sa première boutique au 60 cours de la Liberté (Lyon 3ème), où elle se trouve d'ailleurs toujours.



Importateur de produits tropicaux : café, thé, épices, Voisin vend au détail mais également en gros aux autres épiciers. A cette époque, on était loin des sachets sous vide ; chaque détaillant torréfiait et moulait lui-même son café. Les affaires étaient florissantes, et à la veille de la guerre de 1914, l'entreprise comptait six magasins, ainsi qu'un petit atelier, rue de la Charité. C'est ici, que Léon Voisin lance la fabrication de chocolat, suite à sa rencontre avec Paul Barral, jeune chocolatier formé à Grenoble, à qui il confie ensuite la direction de la fabrication. En 1919, l'atelier déménage pour s'installer rue de Bonnel (Lyon 3) sur 3000 m² de surface.

Afin de ne pas assurer seul la direction de son entreprise, Léon Voisin cherche à s'entourer d'une personne de confiance. Ce sera Joseph Boucaud, militaire en poste à Vaise, et comptable de formation. En 1935-36, celui-ci devient administrateur de la société, et PDG en 1945 à la mort de Voisin, ce dernier n'ayant pas eu d'héritier. A cette époque, la maison possède 20 magasins à son nom, dont trois à Nice.



Trois générations de Boucaud-Maître : Paul, Franck et Alain



Alors que Boucaud père meurt à son tour en 1968, c'est son fils Paul Boucaud-Maître qui reprend les rênes de l'entreprise. Agé aujourd'hui de 90 ans, il veille toujours au grain de café, secondé depuis 1974 par son fils Alain, tandis que la quatrième génération de la famille se prépare : Romain et son cousin Franck, les arrière-petits-fils de Joseph Boucaud, occupent aujourd'hui respectivement les postes de responsable commercial et responsable des points de vente.



En 1981, l'entreprise déménage à nouveau et installe son usine dans un immeuble de 4500 m² à Vaise, quartier alors passablement sinistré par de déclin de ses industries et à la recherche d'un nouveau souffle. « Une usine de cette taille en pleine ville, c'est unique ! », s'écrit Franck Boucaud-Maître. C'est ainsi que, depuis maintenant 27 ans, la maison Voisin fait vivre le patrimoine vaisois. En hommage à cette implication dans la vie de la cité, un stade, non loin de l'usine, porte aujourd'hui le nom de Joseph Boucaud.

Confiseur, torréfacteur et chocolatier, la société Voisin, malgré l'importance qu'elle a prise, est restée fidèle à une fabrication artisanale. Et cela commence par une sélection rigoureuse des matières premières ; les cafés proviennent de douze origines, les cacao d'Afrique et d'Amérique, les fruits secs d'Espagne, de Côte d'Azur et de Provence et les alcools des grandes origines. Puis, les procédés de fabrication ressemblent encore fortement à ce qui se faisait autrefois. « Nous torréfions moins de 100 kg de café à la fois, contre 500 à 1000 pour un industriel », explique Franck Boucaud-Maître. « Et puis, chez nous un cycle dure 20 minutes contre sept minutes ailleurs », poursuit-il.

Si le café perd 20% de son poids pendant la torréfaction, il gagne en volume. C'est pour cela que, une fois refroidi, il est entreposé en silos pour dégazer, c'est-à-dire libérer la pression emmagasinée. A la différence d'une fabrication industrielle où les grains sont aussitôt moulus et dégazent dans leur emballage. « C'est pour ça que les paquets de café qu'on trouve en supermarché sont équipés d'une valve », raconte le responsable des points de vente. « Sinon, ils exploseraient. » D'après lui, la différence se sent dans la bouche : « J'ai redécouvert le café chez Voisin », déclare-t-il.

Et l'entreprise apporte le même soin à ses chocolats. « Nous ne sommes pas des assembleurs », déclare Philippe, l'actuel responsable de fabrication. 90% des ingrédients sont fabriqués sur place. « Nous faisons nous-mêmes nos nougats, notre pâte d'amande, nos liqueurs ». Et beaucoup de manipulations restent manuelles : « A Noël, une employée trempe les griottes à la main dans le chocolat », explique Franck Boucaud-Maître. Une autre brosse les chardons un par un au peigne pour leur donner cette apparence ébouriffée. Et les plaques de chocolat sont décorées manuellement aux écorces d'orange, pistaches, raisins de Corinthe et autres amandes.

Chez Voisin, on est aussi intraitable sur la qualité gustative que visuelle. La moindre tâche sur la surface brillante d'un palet (sorte de fin disque en chocolat), et le malpropre est refondu. Une irrégularité sur un coussin en pâte d'amande et il est mis à la poubelle.

L'attachement aux traditions se voit partout : « Parmi nos chocolats, il y a des variétés que nous maintenons car elles rappellent des souvenirs d'enfance, à nos clients les plus âgés », comme des Bouchées Tonkinoises ou des Bouchées et Batons Crème... Ce qui n'empêche pas l'entreprise d'innover. Ainsi, cette année a vu la naissance de chocolats au cranberry, à la cardamome, à la cannelle ou au pain d'épices.

VOISIN EN CHIFFRES

- 200 salariés (dont 100 à l'usine)
- 25 magasins (dont Villefranche, Nice, Grenoble et Marseille)
- 12 millions d'euros de chiffre d'affaires

LE COUSSIN DE LYON



La légende veut qu'en 1643, pour lutter contre une terrible épidémie, les échevins lyonnais firent le vœu de se rendre sur la colline

de Fourvière et d'y déposer un écu d'or sur son coussin. En souvenir de cet épisode, Voisin a créé dans les années 70 le Coussin de Lyon, fin mélange de ganache de chocolat, enrobée de pâte d'amande candie. Cette recette complexe et brevetée, qui nécessite 3 jours de fabrication, est une exclusivité Voisin.

Usine Voisin
24 avenue Joannès Masset, Lyon 9ème,
tél : 04 78 64 02 02