

Maison Voisin, orfèvre chocolatier à Lyon, vous invite à découvrir

LA COLLECTION GRANDS CRUS D'EXCEPTION

des chocolats extraordinaires

COLLECTION
GRAND
CRU
D'EXCEPTION

Voisin propose une ligne de haute chocolaterie destinée aux amateurs éclairés, témoignage d'une connaissance intime des terroirs et d'un savoir-faire passionné.



DANS L'INTIMITÉ DES TERROIRS D'EXCEPTION

Pour une expérience gustative unique

Tout commence par le terroir. Intransigeants sur la qualité et l'origine de notre matière première, nous sélectionnons les meilleures fèves de la planète.

Vénézuela, Madagascar, Jamaïque, Mexique, Pérou, Trinidad et Tobago, les sols choisis par nos experts, vénérables écrins ancestraux, **comptent parmi les meilleurs terroirs du monde**. Nos six grands crus sont fabriqués à partir de fèves Criollo et Trinitario qui représentent à elles deux moins de 10 % de la production mondiale. D'une culture et d'un maniement plus complexes que les autres variétés, **le Criollo**, connu pour son arôme délicatement parfumé et la finesse de son goût, **est le plus rare et le plus recherché des cacaos**.



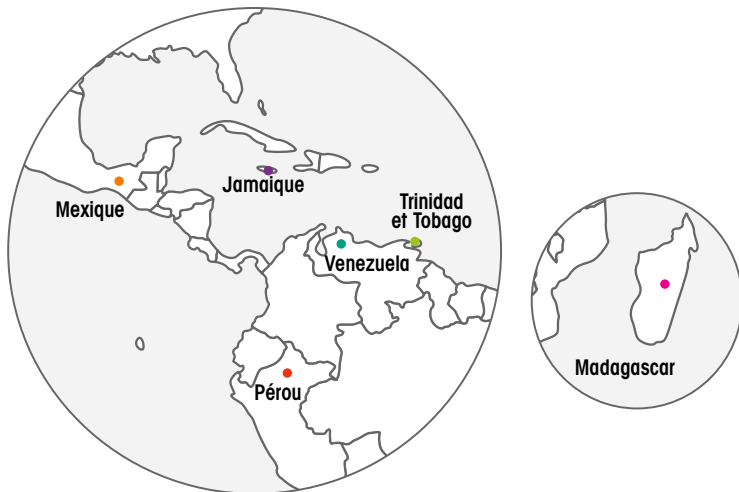
DE LA FÈVE À LA TABLETTE : LA FABRICATION ARTISANALE DU CHOCOLAT

La quintessence de notre art

Nos grands crus prennent vie à Lyon, au cœur de nos ateliers, où est assuré l'entier processus de fabrication. Un véritable travail de création exigeant sensibilité et minutie. La torréfaction, étape clé dans le développement des arômes, relève de l'alchimie : nos maîtres chocolatiers saisissent le moment où le cacao atteint la couleur et la saveur voulus pour obtenir le meilleur de la fève. Vient ensuite le concassage qui permet de former le gruë, un mélange de fines particules de chocolat. L'ajout de sucre et de beurre de cacao marque la véritable transformation. Un malaxage de 72 heures apporte ensuite au chocolat sa fluidité et son fondant. Les tablettes peuvent alors être façonnées.



DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT
BEAN TO BAR



Nos six grands crus, comme autant d'invitations au voyage, convoquent le croqueur au cœur des origines du chocolat. Les initiés y retrouveront des notes de fruits, d'agrumes, de bois ou d'épices...



PORCELANA — Venezuela

L'état de Zulia, au Nord-Ouest du Venezuela et à la frontière colombienne, appelée « Terre du soleil chéri », abrite le lac de Maracaibo. Sur son bord pousse, dans des plantations millénaires au cœur de la savane sous un climat chaud et humide, Porcelana, un cacao Criollo rarissime. Porcelana tire son nom de la couleur blanche de ses cabosses. Sa torréfaction révèle un chocolat délicat très aromatique et sans amertume. La dégustation débute par d'incroyables parfums miellés et de fruits secs légèrement torréfiés, puis de fruits rouges type groseille pour finir sur des notes fleuries.

MAVA OTTANGE — Madagascar

Mava Ottange est un cacao Criollo rare qui pousse dans la vallée fertile de la Sambirano, enclave verdoyante au cœur d'une magnifique forêt primaire d'altitude, bercée par un climat chaud et humide. Les cacaoyers ont grandi dans une démarche biologique et leur culture respecte un écosystème basé sur l'agroforesterie. La plantation Ottange récolte un cacao réputé exceptionnellement parfumé et sans amertume. La dégustation commence avec une attaque en bouche citronnée suivi d'une belle profondeur de fruits jaunes tropicaux légèrement vanillée avec un final au goût prononcé de noisettes grillées.

AMAZONAS — Pérou

Dans la région d'Amazonas, au Nord de la cordillère des Andes, se trouve une zone de moyenne montagne proche de la forêt amazonienne. Au cœur de cette forêt tropicale humide, à flanc de montagne, poussent des cacaos rarissimes Criollo rouge et Criollo jaune, deux variétés anciennes et endémiques réputées pour la finesse de leurs arômes. C'est un des plus anciens cacaos connus de l'homme et l'un des meilleurs du monde.

Le grand cru Amazonas offre une très belle palette aromatique, une attaque cacaoïté avec des notes de fruits rouges et florales pour se terminer sur des notes boisées.

EL VADO — Mexique

Merveille au Sud du Mexique, l'état du Chiapas est situé à la frontière du Guatemala, célèbre pour ses régions montagneuses et sa forêt tropicale parsemée de sites mayas.

Ici pousse le cacao El Vado « nourriture des dieux », rarissime Criollo de montagne, sur les contreforts de la Sierra Madre, dans la plantation La Rioja, bercée par un climat chaud et humide. Ce cacao subit trois fermentations différentes pendant cinq jours, ce qui est exceptionnel dans l'univers du cacao et lui confère une saveur unique de fruits noirs et d'épices soutenue par la puissance profonde du cacao de montagne.

FIRST GRADE POLISHED — Jamaïque

La Jamaïque, une île des Caraïbes, aux paysages paradisiaques, à la topographie luxuriante faite de montagnes et de forêts tropicales. Depuis 350 ans, au cœur de la chaîne de montagnes verdoyantes des Blue Mountains, sous un climat chaud et humide, s'étagent des plantations d'un cacao Criollo rare. Ce merveilleux cacao créole, est remarquable pour sa grande finesse et sa puissance aromatique. Une saveur au goût intense de chocolat légèrement fumé avec une pointe d'acidité d'agrumes légers et une belle longueur en bouche.

COUVA-TABAQUITE — Trinidad et Tobago

Trinidad et Tobago, des petites îles au large du Venezuela. En son cœur, Tobago est traversée par une chaîne de montagnes recouverte de forêt vierge impénétrable et luxuriante. Dans ce lieu magique, s'épanouissent des plantations d'un cacao Criollo rarissime récolté depuis le 16^e siècle par des petits producteurs.

Descendant des cacaos d'Amazonie, il offre un parfum envoiçant puis une bonne longueur en bouche. La dégustation commence par des notes d'agrumes légers puis des notes chaudes de fruits tropicaux et d'épices en final.

— Prix de la tablette : 9,50 €

**VOISIN S'ENGAGE
DES CHOCOLATS 100%
DURABLES**



Depuis toujours, le respect pour la nature et pour les hommes porte les valeurs de

la maison Voisin : notre travail implique nos employés, nos clients mais aussi nos récoltants. Nous avons toujours privilégié des filières courtes et sommes plus que jamais engagés dans le soutien d'un système pérenne et juste. Toutes les fèves que nous utilisons proviennent de plantations gérées dans le plus grand respect de l'environnement. Nous en surpayons chaque kilo acheté pour financer des programmes de soutien aux communautés de planteurs locaux, que ce soit pour améliorer leurs pratiques de production ou leur vie au quotidien.



Nous soutenons Forestera qui redonne vie aux forêts péruviennes et relance de façon durable et éthique l'exploitation du cacao.