

DOSSIER DE PRESSE
2022



BOISSIER
PARIS

MAÎTRE CONFISEUR
DEPUIS 1827



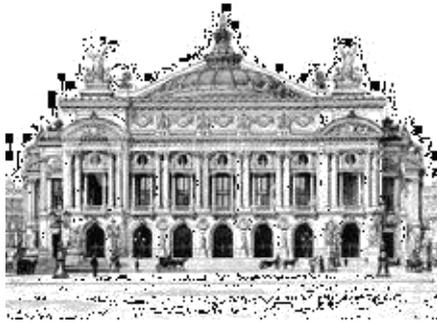
Boissier, bientôt 200 ans d'existence



BOISSIER

1907

La Maison Boissier a écrit l'une des premières grandes sagas gourmandes. Boissier, ou l'histoire d'un entrepreneur passionné qui s'est mis au service du goût et de l'excellence, d'une maison qui passe les modes, générations après générations, avec des bonbons, régale depuis presque deux siècles les plus fins palais.



Quand, au début du XIXème siècle, Bélisaire Boissier quitte sa province pour conquérir Paris, il ne sait pas encore qu'il deviendra le confiseur des têtes bien faites, des élégantes bien nées et des plus fins palais de son temps. Ni que son nom brillera toujours, en lettres d'or, presque 200 ans plus tard. A l'époque, en Gare de Lyon, stationnait un train rempli de châtaignes dont le chargement était en train de s'abîmer. Il eut l'idée de le confiser afin de stopper le processus de décomposition. Il fut ainsi l'initiateur du glaçage des marrons, une nouvelle technique qu'il appliqua à d'autres produits de la confiserie : la maison Boissier fut créée en 1827.

On vend dans le premier comptoir, installé sur ce qu'est, alors, l'épicentre de la vie mondaine parisienne, le Boulevard des Capucines, des marrons glacés et des bonbons boules fruités. Les confiseries remportent un tel succès que, très rapidement, Bélisaire Boissier ouvre des succursales sur les plus belles artères parisiennes : Boulevard de Courcelles, avenue Raymond Poincaré, Rue Auber, Place de l'Opéra, Avenue Victor Hugo puis même l'Avenue des Champs-Élysées. La bonne société se bouscule chez Boissier. Bélisaire épouse l'une de ses employées, Anne Antoinette Barbier qui le seconde dans le développement de son entreprise. Attachés au travail bien fait, ils s'attèlent ensemble à parfaire leur réputation auprès d'une clientèle exigeante.

LE BONBON BOULE, LE BONBON PRÉFÉRÉ DES ROMANCIERS

Ce sont les bonbons boule, jolies billes lisses gorgées de fruits qui font entrer la maison Boissier dans notre patrimoine gourmand. Un classique qui va résister aux époques, aux modes, aux soubresauts de l'histoire, la petite comme la grande.

En 1840, les pastilles sont très à la mode ; on les aime alors aromatisées tout d'abord à la cerise puis à la menthe, à la rose ou encore au jasmin. Viendront ensuite celles aux fruits exotiques, tel l'ananas. Comme il est, à l'époque, de bon ton d'avoir toujours sur soi des bonbons, les sucreries Boissier deviennent « le bonbon des théâtres et de l'Opéra ». Les banquiers du quartier de la Bourse seront même appelés par certains « les éternels suceurs de pastilles ».

Parmi les intellectuels de cette époque, Victor Hugo, qui fait figure de chef de file, se lie d'amitié avec Bélisaire et fait de la maison Boissier l'une de ses adresses préférées. C'est avec quelques vers inspirés qu'il immortalisera cette amitié gourmande. Nul besoin de slogan supplémentaire, la réputation du confiseur était faite ! Et pour longtemps.

« Grâce à Boissier chères colombes, heureux à vos pieds, nous
tombons. Car on prend les forts par les bombes,
et les faibles par les bonbons. » Victor Hugo



DES BONBONS ET DES ÉCRINS

En 1857, Bélisaire décide de transmettre sa maison à Cyrille Robineau, jeune entrepreneur visionnaire. Celui-ci va assurer la prospérité de la maison Boissier en développant de nouveaux produits mais également en soignant les emballages et la décoration de ses boutiques. Il va imaginer de véritables écrins et s'attacher les services des plus grands artisans du luxe de l'époque. La Maison Songny va ainsi proposer des boîtes et des sacs en soie d'un grand raffinement. Les générations suivantes continueront de faire appel aux meilleurs. Certains dessins, dont ceux de Jacqueline Duché, utilisés alors pour des affiches promotionnelles et des boîtes sont encore utilisés aujourd'hui. Dans les années 30 apparaîtront les boîtes métalliques, de vraies œuvres d'art. Ces bonbonnières nickelées et ornées d'amusantes peintures sur verre ou sur glace font aujourd'hui le bonheur des collectionneurs.

Grand amoureux des livres qu'il collectionne, Cyrille Robineau comme son prédécesseur, entretient en cette fin de XIX^{ème} siècle des liens privilégiés avec les écrivains. On ne compte plus les citations des produits Boissier dans des œuvres romanesques, chez Alexandre Dumas, Emile Zola, les frères Goncourt ou encore le peintre Gustave Emile Couder. Le confiseur parisien incarne pour tous l'élégance et le luxe à la française. Un pouvoir évocateur que Cyrille Robineau encouragera toujours en baptisant régulièrement ses produits en l'honneur d'illustres parutions, théâtres et personnalités : bonbons Gil Blas, Le Bonheur des Dames... En 1867, la maison Boissier est, selon Le Figaro, le confiseur préféré de la haute bourgeoisie impériale avec Les Douceurs de l'Empire, Les Papillotes de la Princesse Mathilde ou Les Caramels du Petit Prince... En 1879, Marie Duplessis, celle qui inspira à Alexandre Dumas le personnage de la Dame aux Camélias, se fournit en cho-colats et bonbons chez Boissier...



À L'HEURE DU RENOUVEAU

Quatre générations de Robineau et trois guerres plus tard, la maison Boissier fait désormais figure d'institution. L'histoire aurait pu s'arrêter là pour cette maison mise en sommeil à la fin du XXème siècle. Une belle endormie réveillée, sauvée, préservée et réinventée par des passionnés de... chocolat. Sylvie Douce et François Jeantet, fondateurs du Salon du Chocolat et amoureux des produits d'exception, ont à cœur de préserver un héritage gastronomique, de ressusciter ce qui a fait le succès de Boissier : un savoir-faire artisanal unique mêlant tradition et modernité. Aujourd'hui, les confiseries Boissier sont toujours artisanales et naturelles et préservent les saveurs authentiques de leurs ingrédients. Au fil du temps, les recettes ont été revisitées afin de diversifier la gamme et de proposer des confiseries insolites et novatrices, adaptées aux inconditionnels comme à une nouvelle génération. Les boîtes et packaging, qui ont largement contribué à la notoriété de la maison (combien de familles rangent encore boutons, épingles ou autres dans d'anciennes boîtes en fer bleu et or estampillées Boissier ?) ont été réédités depuis les archives de la maison (une collection d'environ 3 000 objets).

La maison Boissier propose également des marrons glacés dans une déclinaison de crus (Ar-dèche, Piémont, Naples, Cognac, Chocolat, Vanille, Poire Williams et Rhum), les célèbres Bon-bons Boules (Cerise, Citron, Citron Vert, Orange, Myrtille, Rose, Violette et Coquelicot), les Frou-frous, les Perles Célestes, les pétales de chocolat... et une toute nouvelle gamme pour la rentrée.



Boissier
PARIS.

L A COLLECTION

Confiserie



BONBONS BOULE

LE BONBON BOULE EST NÉ DE L'IMAGINATION DE BÉLISAIRE BOISSIER. AU FIL DES ANS, CE BONBON A ÉTÉ ENRICHİ AVEC DE MULTİPLES PARFUMS MAİS LA CERİSE RESTE LA SIGNATURE DE LA MAİSON, MYTHIQUE ET İNĐEMODABLE.



MINI PÂTES DE FRUITS

CE GRAND CLASSIQUE DES PLAISIRS SUCRÉS RÉUNIT ONCTUOSİTÉ ET FİNESSE EN UNE SEULE BOUCHÉE.



COEURS GOMME

CÉDER AU PLAİSİR RÉGRESSİF DE CES GOMMES ARA-BİQUES SUCRÉES EN FORME DE CŒUR DÉLICIEUSEMENT PARFUMÉES ET LÉGÈREMENT ACİDULÉES.

Confiserie



FROUFROUS

RETOUR EN ENFANCE AVEC CES DÉLICIEUX ET DÉLICATS PETITS BERLINGOTS COLORÉS FAITS DE SUCRE FEUILLETÉ. LE BONBON RÉGRESSIF PAR EXCELLENCE.



PERLES CÉLESTES

DÉLICATES PERLES AUX COULEURS PASTELS, FAIT DE SUCRE CUIT ET D'UN SIROP AROMATISÉ NATURELLEMENT, ÉCLATANT EN BOUCHE TELLE UNE GOUTTE D'EAU. CETTE RECETTE ANCIENNE REND CE BONBON POWDRÉ, SCINTILLANT, INÉDIT ET RARE. ELLES SONT PROPOSÉES DANS UNE BOITE FAÇON POWDRIER.



Chocolat



PÉTALES

FINESSE ET CRÉATIVITÉ SONT LES MAÎTRES MOTS QUI DÉFINISSENT CES DÉLICATS PÉTALES DE CHOCOLAT DÉCLINÉS SELON LES SAISONS. ENTRE LA DOUCEUR DES PARFUMS FLEURIS ET LA RONDEUR DES SAVEURS FRUITÉES, CES PÉTALES FORMENT UN VÉRITABLE BOUQUET DE RAFFINEMENT.



PERLES DE CHOCOLAT

DÉLICIEUSEMENT FONDANTES ET CRAQUANTES, IL EST IMPOSSIBLE DE NE PAS SUCCOMBER AUX PERLES DE CHOCOLAT BOISSIER.

PERLES CRAQUANTES

CES PETITES BILLES DE CÉRÉALES SONT ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR, CARAMÉLIA, CHOCOLAT BLANC ET DULCEY.



TRUFFES EN COEUR

CES TRUFFES EN FORME DE CŒUR ALLIENT TENDRESSE ET FRAÎCHEUR ET FONDENT DANS LA BOUCHE.



Marrons glacés



MARRONS GLACÉS NATURE ET ASSORTIS

CETTE GOURMANDISE DE LÉGENDE FAIT PARTIE DU SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE DE LA MAISON. VENUS DE FRANCE OU D'ITALIE SELON LES CRUS, LES MARRONS GLACÉS BOISSIER SONT LE FRUIT D'UN TRAVAIL ARTISANAL QUI TRANSFORME LA CHÂTAIGNE EN UN DÉLICIEUX BIJOU CROQUANT.



CRÈME DE MARRONS EN TUBE

LE MEILLEUR DE LA CRÈME DE MARRONS BOISSIER DANS UN TUBE ET PRODUITE AU CŒUR DE L'ARDÈCHE.

Nous trouver

WWW.MAISON-BOISSIER.COM 77 RUE DU BAC - 75007 PARIS 48 RUE DE
PASSY - 75116 PARIS LAFAYETTE GOURMET BD HAUSSMAN - 75009 PARIS
EPICERY.COM

 BOISSIERPARIS  MAISON BOISSIER

#BOISSIER #MAITRECONFISER