

CUISINE des GONES

LE COUSSIN

Ingrédients :

Le "Coussin de Lyon" est composé d'une mousse de chocolat délicatement parfumée au curaçao sertie dans une pâte d'amande pailleté de candi.

Histoire

Les coussins de Lyon sont une spécialité pâtissière lyonnaise à base de chocolat et de pâte d'amande.

Cette friandise est un carré de pâte d'amande candie, vert pâle avec un filet vert foncé, fourré d'une ganache de chocolat parfumé au curaçao.

Les Chocolats Voisin sont les créateurs de cette spécialité qui est devenue au fil du temps la première spécialité de confiserie française à base de ganache au chocolat.

L'histoire du "Coussin de Lyon" est née d'une lointaine tradition lyonnaise.

En l'an 1643, une terrible épidémie ravageait la cité et pour la combattre.

Les échevins lyonnais firent le vœu de se rendre en procession sur la colline de Fourvière où l'on allait déjà prier la Vierge, et de remettre un cierge de sept livres de cire et un écu d'or sur son coussin de soie.

Chaque année La remise du cierge et de la pièce se fait le 8 septembre.

Depuis lors les Magistrats de Lyon renouvellent le vœu des échevins en se rendant à Fourvière tandis que retentissent les trois coups de canon annonçant que le vœu a été respecté.

C'est ce coussin qui a inspiré la création en 1960 du "Coussin de Lyon" par certains "Soyeux" et Voisin, Maître Chocolatier.