

# Meringue aux fruits, citron vert framboise

Ingrédients (pour 6 pers.) - 20 min + 5h de cuisson.

- 180g de sucre cristal
- 90g de blancs d'œufs (environ 3 blancs d'œufs)
- 30g de poudre de fruits ou de fruits déshydratés

Idéale à réaliser avec les petits !

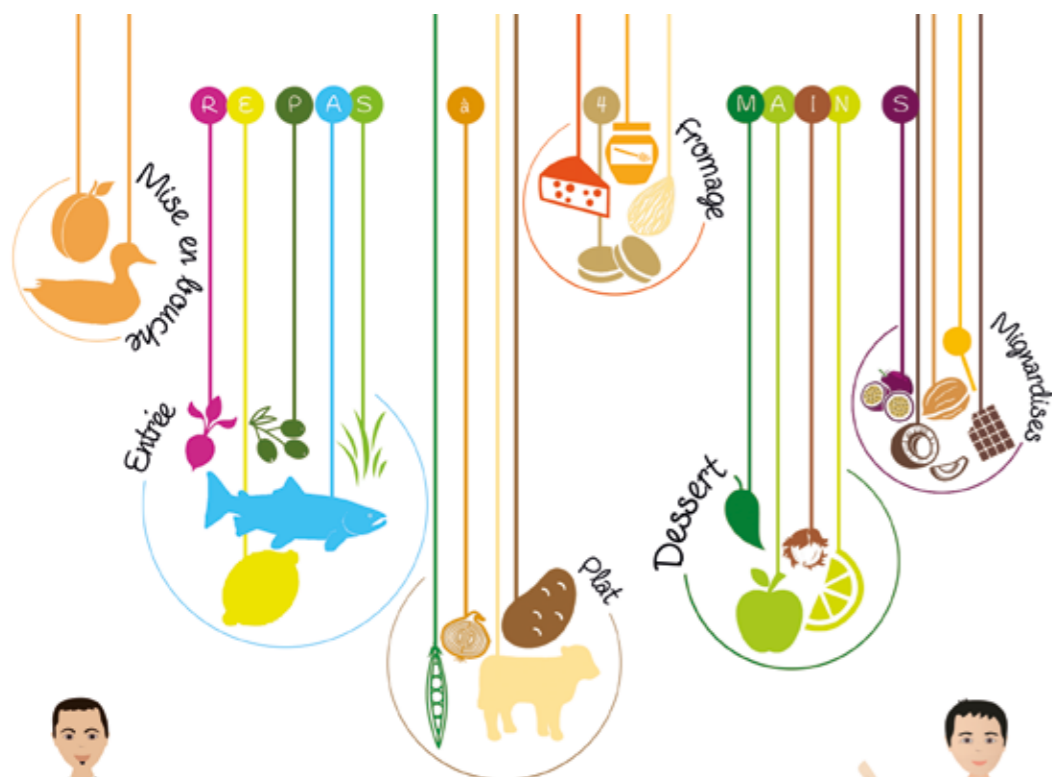
Préparation de la recette :

- Mélangez le sucre et les blancs, sans les monter.
- Faites chauffer ce mélange à environ 50°C dans une casserole.
- Montez le tout au batteur, jusqu'à obtenir une meringue rigide.
- Incorporez la poudre de fruits à l'aide d'une spatule.
- Détaillez à la forme souhaitée.
- Enfourez et cuisez environ 5h à 80°C.

La cuisson que nous vous donnons ici vous permet d'avoir des meringues bien fermes et bien sèches. Vous pouvez également les cuire 2h à 110°C le soir, puis couper le four et le laisser fermé toute la nuit. Si vous voulez que les meringues soient croquantes à l'extérieur et encore moelleuses à l'intérieur, vous pouvez les cuire 2h à 120/130°C et les sortir immédiatement du four.

## Le Repas à 4 Mains... Miam !

Certains nostalgiques nous en parlent depuis longtemps : «Quand allez-vous refaire un repas à 4 mains ?» Nous avons donc monté le projet avec Alexis Fonteneau, du Relais St Hubert de Burcin.



«Nos clients nous font tellement confiance que nous nous sommes permis de leur proposer un menu qui ne dit pas tout» raconte Alexis Fonteneau. Et il a raison ! De nombreuses personnes ont déjà réservé leur place sans même avoir vu le flyer.

Vous pouvez tout de même savoir un peu de quoi il retourne en regardant les dessins ci-contre.

Le principe est simple : les chefs préparent certains plats chacun de leur côté et d'autres ensemble, pour marier les saveurs du sucré et du salé. Vous dégusterez par exemple un macaron au fromage ou une mise en bouche mise au point conjointement par Franck et Alexis.



Alexis Fonteneau & Franck Jouvenal

Judi 15, Vendredi 16 et Samedi 17 Juin 2017 au soir

04 76 65 00 36

55€ avec café / infusion et mignardises

Relais St Hubert 38 690 Burcin



Maison Jouvenal



# Entrez en coulisses

JUIN / JUILLET / AOUT 2017

- LE PARADIS DU CHOCOLAT OUVERT TOUT L'ÉTÉ
- L'EXPO DU FESTIVAL
- QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS: FRÉDÉRIC
- UNE RECETTE: MERINGUE AUX FRUITS
- REPAS A 4 MAINS



## L'agenda gourmand

### JUIN

- Dim. 4 Randonnée gourmande départs de 9h à 11h
- Mer. 7 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h
- Sam. 10 Stage entremets de 14h à 18h
- 15, 16 et 17 Repas à 4 mains au Relais St Hubert de Burcin
- Dim. 18 Fête des Pères Trouvez des gourmandises rigolottes dans notre boutique !

### JUILLET

- du 8/07 au 14/08 Le Paradis du Chocolat est ouvert tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30 (+16h30 à partir du 14/07)
- Sam. 16 Stage macarons de 14h à 17h30
- Mer. 19 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h

### AOUT

- du 18/08 au 3/09 Festival Berlioz à la Côte Saint André, Festival gourmand chez Jouvenal ! Expo du collectif CALC à découvrir ! Entrée libre
- 19 et 20 Inauguration et visites de l'expo du collectif CALC à la boutique de 15h à 18h

### SEPTEMBRE

- Sam. 9 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h
- Mar. 16 Stage découverte pâtisserie de 14h à 17h

### OCTOBRE

- Sam. 14 Stage chocolat de 13h30 à 18h

Repas jete sur la voie publique - Maquette conçue par Spinalcreation.com

L'équipe de la Maison Jouvenal

## Notre expo du Festival Berlioz !

Pendant toute la durée du Festival Berlioz, nous accueillerons dans la boutique le collectif de créateurs CALC.

CALC ou «Chewing-gum À La Carotte» est une structure de micro-édition constituée d'un groupe d'amis graphistes et/ou illustrateurs. Il y a 3 ans environ, ce collectif lançait son premier fanzine, aujourd'hui, il réalise son 6ème projet. C'est avant tout la passion de l'illustration et le goût des défis qui animent ce groupe, toujours en quête de projets nouveaux et singuliers à concevoir.

Il participe à plusieurs festivals tels que «Central Vapeur» (Strasbourg), «Sur les pavés... la sérigraphie» (Lyon), «Indélébile» (Toulouse).

CALC se compose actuellement de 7 dessinateurs : Tanguy Chêne, Léonie Koelsh, Fabien De Souza, Violette Gaudillat, Claire Boireau, Claire Osaki, Clémence Leroux.

Pour notre boutique, ils proposeront un buffet fou sur la thématique de l'Angleterre. Ils nous ont déjà envoyé quelques ébauches : autour du thé, d'Alice au pays des merveilles et de la carte à jouer... nous sommes complètement séduits par leur fantaisie !

Nous vous proposerons donc au sein du salon de thé une «expo : buffet» où tout peut s'acheter... pour être mangé si c'est un gâteau, pour être accroché chez vous si c'est une sérigraphie, ou pour ranger vos courses si c'est un sac cabas original !

De notre côté, nous nous préparons à vous proposer toutes sortes de thés, puisque le thème de l'Angleterre nous a amené à penser au fameux «tea time». Nous travaillons depuis longtemps avec le Comptoir Français des Thés, qui nous propose toujours une gamme de grande qualité !



### Les dates à retenir !

Expo présente en boutique du 6 août au 3 septembre.

Inauguration/visites les 19 & 20 août.

Clémence Leroux, graphiste au sein du collectif nous fait la grande faveur d'être présente dans notre boutique pendant ces deux journées pour présenter cette expo et vous proposer une mini-visite guidée !

## Le Paradis du Chocolat est ouvert tout l'été

En quête d'une sortie gourmande pour cet été ? Notre musée sera ouvert tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre. Tous les jours, il y aura une visite commentée à 15h30 et une deuxième à 16h30 à partir du 15 juillet. Pour plus d'informations, consultez notre site internet [www.paradis-chocolat.fr](http://www.paradis-chocolat.fr)

### Quelle visite choisir ?

La visite libre : c'est celle que vous choisirez si vous venez avec des petits (- de 7 ans), car elle est plus succincte, et se passe dans un pièce où les petits sont libres de déambuler, de remplir leur petit questionnaire. Vous verrez un film qui dure une vingtaine de minutes, qui est un bon résumé de la visite commentée, goûterez 3 petits chocolats, et remplirez un petit jeu qui vous permettra de gagner un morceau de chocolat !

La visite commentée : vous pourrez y participer si vous êtes entre «grands» (à partir de 7 ans). C'est la visite la plus complète ! Pierre Jovenal vous accueille et vous raconte TOUT sur le chocolat : histoire, géographie, botanique, travail de l'artisan... et bien sûr 4 dégustations ! Vous pourrez aussi bien sûr faire le jeu et voir le film qui vous montre comment on travaille dans nos ateliers !

Visite libre 4€ - Visite commentée 7€ (4€ pour les 6-12 ans)



Frédéric



## Qui fait quoi chez nous ?

Chaque trimestre, nous vous présentons ici un métier de notre entreprise, un lieu, ou une machine... pour vous faire entrer en coulisses !

Voici Frédéric, si vous ne le connaissez pas... vous connaissez au moins son travail ! C'est lui qui réalise toutes nos glaces, mais aussi nos entremets traditionnels. C'est lui aussi qui écrit au cornet sur les gâteaux lorsque vous demandez un message particulier.

Frédéric fait partie des «anciens» de la maison, car il travaille ici depuis 1979 ! C'est le seul qui ait travaillé avec les 4 générations de Jovenal. «Je me souviens de la grand-mère Olympe qui découpait les meringues

des bombes atomiques au couteau pour qu'elles tiennent debout».

Et depuis qu'il travaille ici, les choses ont bien changé «avant, nous allions ramasser les fruits en saison (mirabelles, griottes) pour faire des conserves et en avoir toute l'année pour nos gâteaux, cela faisait partie de notre travail... aujourd'hui, les apprentis me croiraient à peine si je leur disais qu'on part faire la cueillette :-). Au début, je travaillais dans le même laboratoire qu'aujourd'hui, mais pas encore rénové, le sol était juste une dalle, et la porte sur la rue Saint André était une vieille porte de garage en bois pleine de fissures ! Les temps ont bien changé, et les méthodes de travail aussi ! Quand Franck est revenu dans la maison, nos méthodes de travail et le style des recettes a évolué, cela m'a demandé un temps d'adaptation».

Et quand on lui parle gourmandise «Je suis un peu nostalgique du gâteau «la conversation», certains se souviennent peut-être de cette petite tartelette en pâte feuilletée garnie de frangipane et recouverte de glace royale»

Chez nous, Fred est connu pour son efficacité et pour sa discrétion. Il ne fait pas beaucoup de bruit, mais il travaille très bien et très vite... Anne-Laure se souvient : « Quand on a tourné l'ébauche du film d'entreprise, on nous a demandé pourquoi on avait accéléré la partie pendant laquelle on voit Fred travailler... rien n'avait été accéléré... C'était le rythme de travail normal de Fred !

## Le Meilleur pâtissier - Les professionnels



Pendant le mois de mai, M6 a diffusé une variante pro de l'émission «le Meilleur pâtissier», Franck faisait partie de la brigade Thierry court qui a gagné la finale ! Il revient sur ce grand moment.

«Wahou ! Quelle belle aventure...

Quand j'ai dit oui à Thierry pour participer à ce concours télévisé, c'était pour mettre la Maison Jovenal en avant. Je me disais que ce serait peut-être quelques moments difficiles et une surcharge de travail pour préparer cela, mais que le jeu en valait la chandelle. Quelle erreur... j'y ai passé un moment magnifique : en tant que professionnel tout d'abord, et surtout un grand moment de partage avec mes 2 amis et avec les autres équipes !

Le tournage me tenait aussi en souci car j'appréhendais un peu la rencontre avec l'équipe de production.

Sur place, j'ai vraiment été impressionné par la simplicité, la politesse et le naturel de toutes les personnes qui travaillaient sur le plateau : tout était fait pour retransmettre les conditions de travail réelles et la passion de notre métier ! Tout ce que vous avez vu à la télé était vrai, il n'y avait pas de triche, pas de rajout, et ce fut un plaisir de relever un défi digne de certains concours professionnels !

Aujourd'hui, je veux vraiment dire un grand MERCI, car une victoire ne s'atteint jamais seul. Merci à vous tous, amis, clients, inconnus, qui avez pris le temps de m'écrire pour me faire passer vos félicitations ou vos encouragements suite à la demi-finale. Merci à ceux qui sont venus en boutique, pour dire bravo ou pour nous donner leur avis sur les gâteaux, sur la pièce en sucre. Merci à ceux qui ont juste levé le pouce en passant devant les vitres des ateliers de fabrication... des petits gestes gentils qui sont allés droit au cœur de toute l'équipe ! Je ne m'attendais pas à autant de témoignages de sympathie... cela m'a beaucoup touché !

Merci bien sûr à toute mon équipe ! L'équipe magasin : Brigitte, Anne-Laure, Patricia, Karine, Christine, Lionel : tous les jours vous faites de votre mieux pour mettre nos produits en avant, plus particulièrement ceux de l'émission ces derniers jours. Tout le monde a vu à la télévision qu'il n'est pas facile de faire un gâteau, mais c'est tout un autre talent de le mettre en valeur en vitrine, de bien savoir vous le décrire, tout en gourmandise !

Merci aux pâtissiers et au chocolatier : Cindy, Chloé, Frédéric, Olivier, Jérôme, André, Néné, Antoine, Aurélien qui ont parfaitement su gérer le travail pendant le tournage et suite à la diffusion de la première émission. Merci de m'avoir si bien entouré pour la réalisation des gâteaux suite à la diffusion de la demi-finale!

C'est une grande chance d'avoir une équipe sur laquelle on peut compter... et croyez bien que je la mesure !»