

Une recette : Chocolat chaud d'hiver

Quand arrive l'hiver, même les grands reviennent au chocolat chaud... avec de grandes attentes, car ils en gardent un souvenir gourmand. Quelques idées ici pour retrouver le chocolat chaud de votre enfance !

Ingrédients pour 4 bols - Réalisation : 10 min.

- 1l de lait entier
- 16 carreaux ou 70g de pistoles de chocolat à 80%
ou de pâte de cacao (100%)
- sucre de canne ou miel selon votre goût, mais pas obligatoire !
- épices selon votre goût :
cannelle, gingembre, cardamome, poivre, muscade...
- si vous n'êtes qu'entre grands, vous pouvez ajouter une pointe de rhum (1cl) ou de Grand Marnier

Préparation de la recette :

- Mettez tous les ingrédients secs dans une casserole (chocolat, sucre, épices...), ajoutez 10cl de lait. Faites fondre le tout à feu doux sans cesser de battre.
- Quand le mélange est bien homogène, laissez sur le feu en ajoutant le reste du lait (+ l'alcool) petit à petit sans cesser de fouetter. Couper le feu à la toute première ébullition.

Les petits conseils de nos chocolatiers

- au début, ne faites surtout pas chauffer trop fort... le chocolat doit fondre tranquillement
- l'idéal serait de préparer ce mélange la veille, car le chocolat aurait le temps d'infuser le lait toute la nuit au réfrigérateur
- Si vous trouvez ce mélange trop gourmand, vous pouvez remplacer le chocolat par de la poudre de cacao pure (type Van Houten)

Week-end à thème : Secrets de chefs...

Le 28 & le 29 octobre, nous invitons les chefs Thierry Court (boutique du même nom à Grenoble) et Martial Lecoutre (formateur en pâtisserie à l'Institut des Métiers de Grenoble), pour un week-end «secrets de chefs». Durant 2 jours, ils vous donneront des astuces, des conseils et des tours de main !

Chaque année, nous organisons un week-end à thème. Les plus gourmands d'entre vous se souviennent du week-end macarons, du week-end fleurs, du week-end religieuses... Ou encore des rencontres avec les grands chefs pâtissiers parisiens que nous avons organisés l'année dernière.

Cette année, suite au succès de l'émission «le meilleur pâtissier - les professionnels», Thierry Court, Martial Lecoutre et Franck Jouvenal seront là pour vous partager des «secrets de chefs» : des tours de main, des conseils, des petites idées... Pour les plus curieux, ils pourront aussi vous raconter des anecdotes du tournage de l'émission, vous faire découvrir les créations qu'ils ont proposé lors du concours...

Evidemment l'entrée est libre et gratuite, le but ici est d'échanger, de rencontrer les chefs, et pourquoi pas de se faire dédicacer leur livre de pâtisserie fraîchement sorti !



Maison Jouvenal



Entrez en coulisses

SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2017

- LE MEILLEUR PATISSIER : LE LIVRE ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «L'APPAREIL A GANACHE»
- UNE RECETTE : «CHOCOLAT CHAUD D'HIVER» ● NOUS VENONS CHEZ VOUS !



L'agenda gourmand

SEPTEMBRE

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

OCTOBRE

- 18&20 Retrouvez nos chocolats à la Gare de Grenoble
- Sam. 7 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- Sam. 14 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- 15 Retrouvez nos chocolats à la foire gourmande de Crémieu
- Sam. 21 Stage macarons de 14h à 17h30
- Sam. 28 Stage entremets de 14h à 18h
- 28 & 29 Week-end «secrets de chefs» de 10h-12h30 / 15h-18h le samedi et 10h-12h30 le dimanche
Rencontre et séance de dédicaces avec Thierry Court, Martial Lecoutre et Franck Jouvenal

du 21/10 au 6/11 Le Paradis du Chocolat est ouvert tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30

NOVEMBRE

- Sam. 4 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- Sam. 4&5 Retrouvez nos chocolats au Salon vins et saveurs de Saint Clair de la Tour
- 10-12 Retrouvez nos chocolats au Salon du vin et de la gastronomie d'Albertville
- Ven. 10 Sortie des calendriers de l'aveit maison !
- Sam. 18 Stage entremets de 14h à 18h
- Sam. 25 Stage macarons de 14h à 17h
- 18&19 Retrouvez nos chocolats à la foire aux vins et produits du terroir de Saint Geoire en Valdaigne
- 24-26 Retrouvez nos chocolats au Salon de la gastronomie de Vif
- à partir du 24 Retrouvez nous pendant un mois (!) au Marché de Noël de Grenoble Place Victor Hugo (stand 25)

L'équipe de la Maison Jouvenal

Le livre de recettes !

Suite à l'émission de M6 «le meilleur pâtissier - les professionnels», de nombreux clients nous ont demandé en boutique ce que nous avons gagné. Nous avons entendu parler de 10.000€, d'un voyage... mais non ! Nous avons gagné mieux que cela : la création d'un livre de compilant les recettes de l'équipe gagnante : Thierry Court, Martial Lecoutre et Franck Jouvenal !

Comment ça marche l'écriture d'un livre ?

Franck Jouvenal raconte «C'est un véritable métier... qui n'est pas le mien mais que j'ai eu beaucoup de plaisir à découvrir.

Nous étions tellement heureux d'avoir gagné ce concours que nous avons collaboré à la création de ce livre immédiatement et avec beaucoup de plaisir. M6 éditions nous a demandé de donner une trentaine de recettes chacun, en suivant des critères particuliers : bon marché, de fête, rapides... Des recettes, nous en avons tous plein les tiroirs, mais le but ici pour moi était de donner des choses originales et qui représentent bien la pâtisserie que j'aime faire. Je voulais que cette sélection ressemble à ce que nous proposons ou pourrions proposer en boutique.

Ensuite, il faut passer à la phase «ingrate» : celle de la rédaction des recettes. Il a fallu toutes les taper en respectant des normes très précises. Alors que nos recettes sont simplement notées chez nous avec les ingrédients, et 4 lignes de procédé maximum, j'ai dû ici me prêter à l'exercice de tout mettre en mots, d'expliquer comment faire, pourquoi le faire... et avec beaucoup de précision. Nous avons passé des heures devant un écran d'ordinateur avec Anne-Laure pour pouvoir envoyer les 30 recettes. Ces séances que nous faisons le soir en plus de notre travail habituel étaient assez rébarbatives, mais du coup, nous rigolions bien pour décompresser un peu... je n'en garde finalement pas un si mauvais souvenir !»

Quel est le moment que tu as préféré ?

«C'est l'étape suivante. Une fois que les rédactrices de M6 ont tout relu et revu avec moi, nous avons procédé au shooting photo. Pour cela, nous sommes allés, Thierry, Martial et moi, passer 3 jours à Paris chez un photographe culinaire. Ce Patrick Rougereau (photo ci-dessous), que je remercie, est un professionnel incroyable ! Il possède un atelier parfaitement adapté à notre travail, dans lequel



se trouve tout le matériel pour pâtisser, mais aussi une chambre froide, une plonge... Il nous photographiait donc pendant la préparation pour que les lecteurs puissent voir des «pas à pas», puis nous trouvions ensemble comment mettre en valeur les créations terminées. Ce fut passionnant ! Il dispose de quantité de vaisselle, de textures à utiliser en fond de ses photos, mais surtout un oeil artistique et une force de proposition exceptionnels ! C'est un moment et une personne que je n'oublierai jamais. Ce shooting était la cerise sur le gâteau, puisque tout le travail d'écriture et de relecture était presque fini, et le fait de le mettre en image était vraiment très parlant pour moi.

Cela vous a-t-il donné des idées d'autres livres ?

«Nous disons depuis très longtemps chez nous qu'il y aurait des livres entiers à remplir avec non seulement l'histoire de la maison, qui est dense (fondée en 1912), mais aussi avec toutes les anecdotes du quotidien : des commandes improbables, des remarques de clients qui nous font parfois sourire, les blagues de «bizutage gentil» que nous faisons aux apprentis qui arrivent... Nous pourrions presque faire un appel à résidence d'écrivain tant il y a à écrire, mais encore une fois... ce n'est pas notre métier ! Il faudrait avoir le temps de le faire, et surtout, le faire bien !»

Quand pourra-t-on voir ce fameux livre ?

«M6 nous a annoncé une sortie le 17 octobre. Il sera bien sûr vendu en librairie, mais aussi dans nos boutiques. Bien sûr, nous sommes très fiers d'avoir gagné le concours, mais aussi ce cadeau magnifique, qui est comme une photographie de notre style de pâtisserie. Le but est que les recettes soient accessibles à tous, même si certaines sont un peu plus compliquées à réaliser, les explications sont là pour que chacun puisse les réussir !»



L'appareil à ganache

années. Cet appareil est très récent pour nous, car nous l'avons acquis en 2014. Notre but en tant qu'artisan est de vous proposer des chocolats toujours ultra-frais, sans utiliser de conservateurs pour autant. Cette réalisation permet juste de la garder plus longtemps et d'avoir un résultat très homogène et onctueux. Plus une ganache est lisse et brillante, meilleure elle est. Vous n'avez pas de Stephan à la maison, mais vous pouvez la rendre lisse et brillante en la brassant bien.»

Mais alors, il n'y a plus besoin de chocolatier ? La machine fait le travail à ta place !

«Pas du tout ! Cette machine fait ce que je ne peux pas faire : travailler sous vide d'air. Par contre, pour les dosages, les réglages, la température et surtout la dégustation à la fin de la préparation pour s'assurer que tout va bien... il y a forcément besoin d'un professionnel.»

Dans quoi pourra-t-on retrouver les ganaches que tu prépares avec cet appareil ?

«Dans bien des spécialités de la maison. Pour les chocolats, le Choc'Framboise qui contient de la ganache et de la pâte de fruits de framboise ; L'acidulé qui se compose d'une ganache chocolat au lait aux zestes de citron ; le Palet Or évidemment où la ganache est agrémentée de café ; le chocolat Cherry Rocher qui propose une ganache à l'alcool de griotte...»

Peut-on préparer autre chose avec cette machine ?

Oui, je m'en sers beaucoup, car nous avons aussi des chocolats qui contiennent du caramel, du gianduja. Olivier qui est pâtissier s'en sert aussi pour préparer de la pâte d'amandes ou de la pâte d'oranges, tout ce qui relève du mélange peut être réalisé avec le Stephan, car on a toujours besoin d'homogénéiser ces préparations ou de mixer très finement des produits. A chaque fois que l'on s'en sert, on peut préparer jusqu'à 8/10 kilos d'intérieur. Ces préparations seront ensuite lissées dans des cadres, refroidies, découpées, puis enrobées pour donner des chocolats très onctueux.»

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 !

Vous allez découvrir ici le «Stephan». C'est une petite machine ronde dans laquelle nous fabriquons une grande partie de nos intérieurs de chocolats.

Comment ça marche ?

André nous répond. C'est lui qui réalise tous nos intérieurs de chocolats. «Nous installons tous les ingrédients chauds nécessaires à la fabrication de la ganache dans la cuve, puis nous la fermons. Le mélange se fait alors sous vide d'air, ce qui permet d'obtenir une texture plus moelleuse et de ne laisser aucune molécule d'air entrer en contact avec la crème, ce qui pourrait la faire moisir. Mais cet appareil peut également servir de mixer, de robot-coupe, dont on peut régler la vitesse.»

Mais on peut bien préparer une ganache sans l'utiliser...

«Bien sûr ! Et c'est ce que nous avons fait ici pendant des

Nous venons chez vous !

Ca y est : la rentrée revient... Pour nous, c'est le moment des grandes sorties. Nous partons sur les routes de la Région Rhône-Alpes pour vous proposer nos Damnations, tablettes, pralinés... sur les salons des vins, de la gastronomie, les marchés de Noël...

Vous trouverez les lieux et dates sur la couverture de cette gazette, et toutes celles qui vont s'ajouter, sur le calendrier de notre site internet !

