

# Cake chocolat insert vanille

Ce cake semble être votre chouchou en boutique... Alors voici la recette pour le réaliser vous-mêmes ! Attention, il faut commencer la préparation 24h avant la dégustation.

Ingédients - Réalisation : 1h20 + congélation.

Pour l'appareil à cake  
- 370g d'oeufs  
- 270g de sucre  
- 120g de chocolat noir  
- 90g de pâte de cacao  
- 80g de beurre  
- 100g de farine

Pour l'insert vanille

- 1 feuille de gélatine  
- 160g de crème liquide  
- 2 gousses de vanille  
- 10g de poudre d'amandes  
- 130g de chocolat blanc  
- 3g d'arôme vanille  
- 10g de sucre vanillé

Réaliser l'insert vanille

- Porter à ébullition la crème et le sucre vanillé. Pendant ce temps, faire gonfler la gélatine en feuille dans de l'eau froide. Déposer le chocolat blanc et l'extrait de vanille dans un récipient.
- Une fois que la crème bout, mélangez les deux gousses de vanille fendues et grattées et laissez infuser 10 minutes hors du feu.
- Égoutter la gélatine gonflée à l'aide d'une petite passoire et l'incorporer dans la crème chaude. Verser le tout sur le chocolat blanc et mélanger manuellement quelques secondes. Mixer, puis incorporer la poudre d'amande.
- Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 24h. Pocher des boudins de 80 g (18 cm x 2 cm) sur une feuille de papier sulfurisé, puis les congeler pendant 6h.

Préparer l'appareil à cake

- Faire fondre le beurre dans une casserole. Une fois à ébullition, incorporer la pâte de cacao et le chocolat. Les laisser fondre hors du feu, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Monter les œufs et le sucre ensemble afin d'obtenir un mélange très homogène, comme des blancs montés. Incorporer la farine en fine pluie, et ajouter le premier mélange.

Le montage

- Préchauffer le four à 240°C.
- Pocher 150 g d'appareil à cake dans chaque petit moule. Déposer l'insert congelé par-dessus. Puis ajouter 150 g d'appareil à cake par-dessus pour le recouvrir totalement. Enfourner pendant 15 à 17 minutes.

## Recherche et Développement...

**Pourquoi proposer des nouveautés tout le temps ?**

Brigitte Jouvenal : « Il y a une vraie demande de la part de nos clients fidèles de goûter de nouvelles choses. Mais c'est aussi un plaisir pour nous d'innover, cela nous permet de ne jamais tomber dans une routine, et d'apprendre toute la vie. »

**Mais comment trouver toujours de nouvelles choses à proposer ?**

Franck Jouvenal : « Nous écoutons nos clients, qui nous donnent d'excellentes idées. Nous nous adaptons aussi aux produits de saison. Nos fournisseurs nous conseillent des mélanges auxquels nous n'aurions pas pensé. Il est important enfin de regarder ce qui se passe dans les autres pâtisseries/chocolateries pour s'inspirer. L'équipe va parfois se former dans des écoles de pâtisserie/chocolaterie : cette année, Jérôme, chocolatier, est allé faire un stage dans une école parisienne pour apprendre de nouvelles méthodes et de nouvelles formes pour Pâques. Cela nous permet de rafraîchir notre répertoire en quelque sorte ! »



Maison Jouvenal



# Entrez en coulisses

MARS / AVRIL / MAI 2018

● POTERIES EN CHOCOLAT ● UN METIER : «CONSEILLER EN GOURMANDISE» ● RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT  
● CONCOURS DE PATISSERIE AMATEUR ● UNE RECETTE : CAKE CHOCOLAT VANILLE



## L'agenda gourmand

**MARS**

- 2-4 Le Touvet Salon des Vins et de la Gastronomie  
Vienne Salon du chocolat
- Dim. 4 Fête des grands-mères notre «marché de mamie» est à découvrir en boutique
- Sam. 10 Stage entremets de 14h00 à 17h30
- 16-18 La Verpillière Salon des Vins
- 17-18 Vernissage de Pâques portes ouvertes de notre boutique et de nos ateliers de 15h à 18h
- Mer. 21 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- Mer. 21 Sortie du «printemps» Croustillant framboise, mousse fruit rouge fraise/mûre/framboise, biscuit Joconde, insert crémeux chocolat.
- 23-25 Charmes sur Rhône Salon des Vins
- Sam. 24 Vinay Concours pâtisserie amateurs et apprentis

**AVRIL**

- du 8 au 22 Le Paradis du Chocolat est ouvert tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30, & tous les week-ends du mois.
- Sam. 7 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- Mer. 11 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h15
- Sam. 14 Stage Chocolat de 13h30 à 18h
- Mer. 25 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- Sam. 28 Stage Macarons de 14h à 17h30
- Dim. 29 Poteries en chocolat porte ouverte de 14h à 18h dans nos ateliers rue de la République

**MAI**

- Sam. 5 Stage entremets de 14h00 à 17h30
- Sam. 19 Stage entremets de 14h00 à 17h30
- Dim. 27 Fête des Mères idées cadeaux en boutique !

L'équipe de la Maison Jouvenal

# Poteries en chocolat

Quand Jean-Jacques Dubernard, potier à Roussillon et Pierre Jouvenal ont fait les premières poteries en chocolat, ils ne se doutaient pas que c'était une première mondiale ! Retour sur l'histoire de deux copains qui, en s'amusant, régalaient nos yeux et nos papilles.

**Comment avez-vous eu cette idée folle de faire des poteries en chocolat ?**

Jean-Jacques Dubernard : «En fait, je suis très gourmand. Je vendais mes poteries sur un salon de l'artisanat. Mon voisin était chocolatier, il faisait goûter des petits carrés de chocolat à tous les passants. Il m'en a fait goûter un... j'aurais voulu en goûter plus ! Donc, quand il a m'a confié son stand pour aller chercher son repas... j'ai mangé tous les petits carrés de chocolat qui étaient dans son plateau de dégustation. Puis j'ai eu un peu honte, alors pour me faire pardonner avec humour, j'ai mis des petits carrés de terre dans l'assiette !»

Pierre Jouvenal : «Quand je suis revenu sur mon stand, cela m'a beaucoup fait rire, et nous sommes devenus amis. Puis nous avons pensé «si nous avons pu remplacer le chocolat par de la terre, pourquoi ne pas essayer l'inverse?». Et c'est ce qui a donné naissance aux poteries en chocolat !

**Et cela a été facile à réaliser ? Quelle est votre recette ?**

PJ : «Non, nous avons mis 2 ans avant de trouver une recette qui permettait à Jean-Jacques de tourner la pâte que je lui préparais. J'ai fait de nombreux essais : diluer le chocolat dans de l'eau, de l'alcool...à chaque fois, je retournais chez Jean-Jacques et ça ne fonctionnait pas. Puis nous avons trouvé LA bonne recette, qui finalement est simple, c'est celle d'une ganache très chocolatée : 80% de chocolat, 20% de crème. »

JJD : «Le secret quand même, est de malaxer la pâte longtemps avant de pouvoir s'en servir. Donc, quand nous faisons les poteries en chocolat, c'est réellement un travail d'équipe : Pierre prépare la pâte et la malaxe, et moi je la tourne. Ce qui est magique, c'est que nous pouvons presque faire tout ce que je fais habituellement avec de la terre avec cette pâte gourmande !»

**Mais alors, ces poteries se mangent ?**

JJD : «Bien sûr ! Moi, je me lèche les doigts quand j'ai fini de tourner... et je peux vous assurer que c'est très bon !



D'ailleurs, nous tournons des objets en chocolat chaque année, et les clients sont plein d'inspiration ! Certains me demandent des coquetiers en me disant que cela fera leur repas du soir : ils mangent l'oeuf à la coque puis le coquetier en dessert. D'autres me font faire de petites assiettes à dessert pour manger la glace à la vanille et l'assiette en même temps, ou des petits verres à liqueur... Plein de bonnes idées gourmandes»

PJ : «Vous pouvez les manger pendant les 2 mois qui suivent leur fabrication. La recette contenant de la crème, elles ne sont plus bonnes après. Mais elles se transforment en objet de déco. Nous avons gardé au Paradis du Chocolat des poteries qui ont maintenant 10 ou 15 ans, elles ont légèrement blanchi avec le temps, cela leur donne une patine étonnante et leur donne une fonction : comme on ne peut plus les manger, elles redeviennent des pots de fleurs, des boîtes à secret, des mini bols de rangement, etc... La seule chose à penser est de ne pas les poser sur un radiateur ou les laisser au soleil en été !»

**Vous en faites souvent ?**

JJD : «La maison Jouvenal me reçoit un fois par an dans les ateliers de fabrication. Je viens avec mon tour, Pierre et Franck me préparent la pâte et cela donne lieu à une porte ouverte pour que les gens puissent venir voir comment on fait. C'est chaque année un moment très agréable.»

PJ : «Et cette année, ce sera la 30ème année de poteries en chocolat ! Avec Jean-Jacques, nous sommes devenus tellement amis que nous avons tendance à nous considérer comme un vieux couple... on se taquine parfois, mais on ne se chamaille jamais, et on se omprend au moindre coup d'oeil... c'est une histoire qui dure :-)

Si vous voulez venir le voir tourner les pots en chocolat, venez le **Dimanche 29 Avril entre 14h et 18h** dans nos ateliers de pâtisserie, rue de la République !»



Dorothee, conseillère en gourmandise

qui le fabriquent s'appliquent à le préparer, nous devons donc le mettre en valeur du mieux que nous pouvons.

**Quelle est ton activité préférée ?**

«Ce que j'aime c'est justement la diversité de nos activités. Comme j'ai un petit coté manuel et créatif, j'aime faire de jolis emballages, participer à l'élaboration des vitrines, choisir le ruban en fonction du produit et du thème du moment. Je ne choisis pas seule, c'est un travail où chacun apporte son idée, sa touche et c'est cela qui me plaît.

J'aime aussi vraiment le contact avec les clients, leur faire découvrir notre spécialité et toutes les gourmandises de la maison, les conseiller et les aider à choisir.»

**Tu es «nouvelle», qu'est-ce qui t'a le plus frappée quand tu as rejoint l'équipe ?**

«Je suis arrivée en novembre au moment de la préparation des fêtes de fin d'année. Ce qui m'a surprise c'est la quantité de chocolat que nous avons mise en boîte et ballotin. Je me suis dit que nous allions avoir vraiment beaucoup de clients et j'ai eu un peu peur je l'avoue. Mais comme nous sommes une équipe cela c'est très bien passée. C'est aussi cela qui m'a frappée, l'étonnant esprit d'équipe et de bienveillance dans la maison. C'est essentiel pour moi de me sentir bien avec les personnes avec qui je travaille.»

**Quelles sont les difficultés de ce travail ?**

«Quand on débute, il faut s'habituer à être toute la journée debout, mais c'est juste une question d'habitude. Notre métier implique aussi de travailler quand les autres ne travaillent pas, c'est à dire les week-ends, les vacances scolaires, les jours fériés... Heureusement, nous sommes une équipe, donc nous avons aussi du temps libre chacun à notre tour ! Cela peut se transformer en point positif, car les clients du dimanche sont toujours plus décontractés, prennent le temps de discuter... on en oublie presque que l'on est au travail !»

## 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 !

L'équipe magasin, les «conseillers en gourmandise» sont très importants chez nous, car ils sont à la croisée des souhaits du client, des impératifs de fabrication et de la durée de vie des produits. Pour nous en parler, rencontrez ici Dorothee, qui a intégré l'équipe en Novembre 2017 et a donc un regard tout frais sur ce métier qui demande beaucoup de polyvalence.

**Comment définirais-tu ton travail ?**

«C'est justement difficile de donner un nom à ce métier, nous sommes bien sûr des vendeurs, mais surtout des conseillers. 90% des gens qui passent la porte du magasin ne savent pas encore ce qu'ils veulent acheter, ils viennent pour regarder ou pour faire un cadeau. a nous de leur faire découvrir la maison, leur expliquer les spécificités des produits artisanaux. »

**Et que faites-vous lorsqu'il n'y a pas de client ?**

«Nous sommes en arrière-boutique en train de faire du «conditionnement» : c'est une partie très importante de notre travail. Il faut que le produit soit bien présenté : ceux

## Concours de pâtisserie amateurs et apprentis !

Venez admirer les réalisations des participants à ce concours... et les goûter ! Un prix du public est attribué chaque année, alors venez faire partie des «goûteurs d'un jour» qui donneront leur avis.



Vinay, le Grand Séchoir Samedi 24 Mars 2018

