

Une recette : Le praliné

Pierre donne la recette à chacune de ses visites au musée du chocolat... vous êtes nombreux à nous la demander en version papier, la voici ;-) N'hésitez pas à faire participer des petits à cette réalisation !

Conservation : 6 à 12 mois à l'abri de la chaleur.

Ingrédients :

- 50% de fruits secs (noisettes, amandes, noix de cajou... laissez parler votre créativité !)
- 50% de sucre

Pour obtenir un bon praliné...

- Préchauffer le four à 170°C (th. 5-6) et torréfier les fruits secs pendant 10 à 15 minutes. Les déposer ensuite sur une feuille de papier sulfurisé.
- Mettre le sucre dans une poêle à feu vif, et faire un caramel sec (c'est à dire sans eau). Ne pas le toucher, ni avec une cuillère, ni avec un fouet ! Pour le remuer, faire simplement bouger la poêle.
- Verser le caramel sur les fruits secs bien à plat.
- Laisser prendre toute la nuit.
- Concasser la nougatine ainsi obtenue et la passer au mixeur. Cette étape demande de la patience : dans un premier temps la texture obtenue sera sableuse. Laisser encore agir le mixeur jusqu'à ce que le gras des fruits lie le tout en un praliné.

Pour une texture onctueuse, des machines professionnelles sont nécessaires. À la maison, le résultat que vous pouvez obtenir est un « praliné à l'ancienne », il sera granuleux.

Je ne suis pas un grand cuisinier : vous pouvez en mettre une cuillerée dans un yaourt à la place du sucre, une noisette sur vos tartines ou vos crêpes. On peut également mélanger une bonne cuillère à soupe de praliné dans la pâte d'un gâteau au yaourt. Et si, plus original, vous en versiez une petite cuillère à café dans votre pâte à crêpes crue, le résultat pourrait vous surprendre...

Je me débrouille en pâtisserie : Vous pouvez l'incorporer à vos pâtisseries (type moelleux au chocolat), en étaler une fine couche à la place de la confiture dans un gâteau roulé, ou même dans une crème brûlée. Et, pourquoi pas, faire un flan au praliné (à raison d'une cuillère à café dans un litre de lait). En l'ajoutant dans votre base de glace vanille maison, vous créez votre propre glace au praliné...

Votre seule limite sera celle de votre imagination et de votre gourmandise, à vos marmites !

Une idée de sortie pour cet été

Envie d'une visite gourmande en famille ou entre amis durant l'été ?

Venez nous rendre visite au «Paradis du Chocolat». Ce sera l'occasion pour petits et grands de découvrir l'histoire du chocolat à travers un jeu et une rencontre avec l'artisan, ponctuée de dégustations.

Si vous venez avec des petits (moins de 7 ans), choisissez plutôt la visite libre, plus succincte mais bien adaptée à vos petits gourmands.

Entre «grands» (de 7 à 99 ans), suivez la visite guidée, qui vous permettra de tout savoir sur le chocolat en 1h chrono !

Le Paradis du Chocolat est ouvert tous les jours des vacances scolaires

Visite libre de 15h à 17h30.

Visite guidée à 15h30 (+ 16h30 à partir du 14 juillet)

7€ la visite commentée

4€ la visite libre

Gratuit pour les moins de 6 ans



Maison Jovenal



Entrez en coulisses

JUIN / JUILLET / AOÛT 2018

- REPAS TOUT CHOCOLAT ● UNE MACHINE : «LE TOURNE DISQUE» ● SACRÉ VOUS
- UNE IDÉE DE SORTIE POUR CET ÉTÉ ● UNE RECETTE : «LE PRALINÉ»



L'agenda gourmand

JUIN

- Sam. 2 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- Dim. 17 Fête des Pères, trouvez le cadeau gourmand idéal chez nous !
- Mer. 20 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- Ven. 22 Sortie du gâteau de saison «l'été» citron, passion, yuzu, mandarine, pamplemousse, parfumé au poivre de Timut.

JUILLET

du 7/07 au 02/09 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. 25 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15

AOÛT

du 18/08 au 2/09 Festival Berlioz à la Côte Saint André, Festival gourmand chez Jovenal ! Entrez en boutique pour visiter notre exposition participative «Sacré vous» !

- 7 & 8 Repas tout chocolat Du chocolat de l'entrée au dessert ! Sur réservation.
- Ven. 21 Sortie du gâteau de saison «l'automne» Croustillant, mousse poire, biscuit amandes, compotée poire et caramel

OCTOBRE

- Dim. 7 Fête des grands-pères un cadeau pour votre papy fan de chocolat
- 20 & 21 Week-end à thème «Collection 1912» Petit clin d'oeil à tous les nostalgiques de nos recettes «d'avant»

L'équipe de la Maison Jovenal

Repas tout chocolat

Cette année aura lieu la 4e édition du repas tout chocolat. De quoi mettre vos papilles en ébullition ! Que l'on ne s'y trompe pas, lorsque l'on parle de chocolat en cuisine, on parle de notes subtiles : juste de quoi vous surprendre assez et vous entendre dire « mais c'est vraiment du chocolat ? » Mais laissons Brigitte nous en dire plus sur cet évènement...

D'où vient cette idée de repas ?

« Pour les 100 ans de la maison, nous avons décidé de concocter un repas qui sortait de l'ordinaire tout en gardant la thématique de notre maison : le chocolat. Nous avons invité nos clients à le partager avec nous. C'est à leur demande que nous avons renouvelé cette opération. La somme de travail étant importante, nous l'organisons tous les 2 ans (en alternance avec la marche gourmande). Mais toujours avec un renouveau dans les menus. »

Quel sera le menu pour cette édition ?

« Justement... il est encore secret ! Mais on peut faire un rappel du menu des éditions précédentes pour donner une idée du style de repas que vous pourrez déguster. Les premiers qui ont osé nous suivre dans cette aventure ont pu découvrir un paté en croûte maison agrémenté d'éclats de fève de cacao. Deux ans plus tard, le repas était sur le thème du blanc, nous avons donc servi des tagliatelles de cacao accompagnées de sauce au chocolat blanc. Enfin, les gourmets présents à l'édition 2016 se souviendront des Saint Jacques sur une mousse de carotte citron vert ou encore du croustillant de la tuile salée aux éclats de fèves. »

Comment se déroule ce repas ?

« C'est toujours un moment très agréable pour nous, car nous avons le temps de discuter avec les convives, alors qu'en boutique, cela est moins facile car il y a plus de passage. De plus, nous avons proposé l'édition dernière la venue d'un magicien, qui proposait des tours autour du chocolat, pour animer la soirée. Cela eut un tel succès que nous proposerons une autre animation pour cette fois ! »



Pouvez-vous nous raconter comment vous préparez ce repas ?

« J'adore recevoir et faire à manger pour de grandes tablées... pour ce repas, c'est la même chose mais en (beaucoup) plus grand ! Il faut donc un peu d'organisation, mais je ne suis pas seule. Je pense le menu tout le long de l'année, jusqu'à trouver les bonnes idées. A partir de là, je fais des essais que je fais goûter autour de moi pour avoir un retour et pouvoir peaufiner chaque recette. »

Le jour J, l'équipe des pâtisseries m'aide à préparer mes légumes, à avancer les cuissons comme celle des feuilletages si besoin.

Le soir venu, pendant que je termine les préparations, Pierre se transforme en M. Loyal pour accueillir tout le monde, Franck oeuvre à dresser les assiettes et Anne-Laure joue le chef de rang en coulisses pour que chacun puisse être servi rapidement afin de déguster les plats à bonne température... c'est un beau moment pour nous et nos clients ! »

Réservation obligatoire

7 & 8 septembre à 19h30
RDV au Paradis du chocolat, Château Louis XI à La Côte Saint André
35€ par personne (apéritif, vin et café compris)

Informations & réservations

anne-laure@jouvenal.fr
www.paradis-chocolat.fr
04 74 20 31 77



Le tourne-disque

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 !

Non Théo n'écoute pas de vieux vinyls durant ces heures de travail, mais son outil de prédilection est pourtant bien le tourne-disque, le même que pour les amateurs de musique. Mais alors, à quoi ça sert dans une pâtisserie ? C'est le Maestro lui-même qui nous répond !

Théo, tu dois créer une spécialité pour obtenir ton Brevet Technique des Métiers. Que nous prépares-tu ?

« Je me suis inspiré d'un chocolat que j'avais déjà réalisé, aux saveurs cacahuète et passion. Et pour ma spécialité, je voulais garder ces mêmes saveurs que j'aime particulièrement. »

Explique-nous à quoi te sert le tourne-disque ?

« Je voulais quelque chose d'original pour le décor de cette spécialité car le visuel est aussi important que le goût. Je suis parti sur un motif en colimaçon. Il s'agit d'une pana cotta montée, que je poche au dessus du fond de tarte posé sur le tourne-disque. Le mouvement du tourne-disque permet de lui donner ce motif régulier. »

As-tu mis longtemps à maîtriser cette technique ?

« Elle paraît facile quand on la voit à la télé... mais il est très difficile de prendre le tour de main : j'ai mis 3 ou 4 mois à pouvoir réaliser des gâteaux « vendables » en boutique. Je me suis entraîné pendant un an et demi pour avoir le rendu visuel que je voulais vraiment. C'est un geste très technique, les amateurs pourraient vite se décourager ! De ce fait, j'espère que cette difficulté technique impressionnera le jury au moment de mon examen, en mars 2019. »

Es-tu amené à utiliser souvent le tourne-disque ?

« Oui, puisque cette tarte que je vais présenter à l'examen est en vente tous les jours à la boutique. D'ailleurs, je suis très fier qu'elle s'appelle « Tarte de Théo », c'est une belle reconnaissance de mon travail au sein de l'équipe et une occasion pour moi de m'exercer énormément à la réaliser... le jour de l'examen, je n'aurai pas peur de faire ma démonstration puisque je l'aurai déjà révisée 5000 fois ! »

Sacrés vous !



En regardant l'album photo de mon mari, je me suis rendue compte qu'il avait fêté son premier anniversaire autour d'un gâteau Jouvenal !

Votre gourmandise sera à l'honneur de notre exposition participative durant le Festival Berlioz de cette année, et pour ça, nous avons besoin de vous !

Vous avez une photo incroyable sur laquelle se trouve un gâteau ou un chocolat Jouvenal ? Que ce soit en haut de la Tour Eiffel, au milieu du désert, ou sur la photo de mariage de vos grands-parents en 1957 ?

Vous avez une histoire gourmande et rigolote à nous faire partager en lien avec l'un de nos produits ?

Envoyez-nous vos petites « tranches de vie gourmandes », elles feront l'objet de l'exposition participative que nous voulons présenter dans notre boutique pendant toute la durée du Festival Berlioz !

Informations supplémentaires et envoi de vos photos et récits sur anne-laure@jouvenal.fr