

Une recette : Rond de Paris sauce chocolat

Osez ajouter du chocolat à vos recettes salées ! Ici, un grand classique de la maison Jouvenal, créé, testé et approuvé par Brigitte.

Pour découvrir des accords mets & chocolats aussi surprenants que délicieux, venez participer à l'atelier «les clés de la dégustation du chocolat». Non seulement ce produit n'aura plus de secret pour vous, mais vous serez aussi les goûteurs d'associations étonnantes et savoureuses !

Ingrédients (pour 6 pers.)

Pour la marinade
- 1,5 litre de vin rouge tannique
- 2 échalottes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

Pour la sauce
- 6 carrés de chocolat noir aux éclats de fèves de cacao
- 2 cuillères à soupe de farine

Mais aussi...
- 1,2 kg de rond de bœuf
- 40 g de beurre

Préparation de la recette

- Préparez dans un grand plat creux une marinade avec le vin rouge, l'huile d'olive, les échalotes ciselées, du sel, du poivre et le bouquet garni.
- Coupez la viande en tranches et laissez-les mariner pendant 12 heures.
- Faire rôtir au beurre les tranches de viande durant quelques minutes, des deux côtés, juste pour dorer l'extérieur. Sortez la viande de la poêle à l'aide d'un écumoire et réservez-la au chaud.
- Ajoutez le bouquet garni, du sel et du poivre dans le jus rendu par la viande.
- Confectionnez un roux avec un peu de farine et laissez cuire la sauce pendant quelques minutes, puis ajoutez les carrés de chocolat noir. Si la sauce est trop épaisse, mouillez-la avec un peu de vin et de marinade et poursuivez la cuisson durant 5 minutes à feu doux de manière à assurer la liaison.
- Versez la sauce dans le fond du plat de service, étalez les tranches de viande par-dessus et servez immédiatement.

Expo «à chacun son instrument»

Pendant le Festival Berlioz, nous proposons toujours une expo gourmande afin que les Côtis et les festivaliers puissent flâner dans notre boutique comme si c'était un petit musée !

Cette année, le thème «à chacun son instrument» nous permet de vous faire entrer en coulisses et de vous montrer l'activité et l'énergie qui se déploient dans nos ateliers !

Découvrez l'ensemble de notre équipe de 20 gourmands et les 7 métiers qu'ils pratiquent au quotidien pour vous régaler toute l'année à travers l'objectif d'Isabelle Lecomte, notre photographe officielle !

Entrée libre

Boutique 25, rue de la République
Lundi 10h-12 et 14h30-17h45
du Mardi au Samedi 8h30-19h15
Dimanche 8h-18h15



Entrez en coulisses

JUIN / JUILLET / AOUT 2019

- TOUT SUR LE FUTUR PARADIS DU CHOCOLAT
- QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «RESPONSABLE BOUTIQUE»
- UNE RECETTE : «ROND DE PARIS A LA SAUCE CHOCOLATEE»
- NOTRE EXPO DU FESTIVAL BERLIOZ



L'agenda gourmand

JUIN

- Di. 2 Rando chocolatée Départs entre 9h et 11h
- Tous les we de Juin Visites au Paradis du Chocolat de 15h à 17h30 en visite libre, visite commentée à 15h30
- Sam. 15 Stage macarons de 14h à 17h30
- Di. 16 Fête des Papas idées de cadeaux gourmands !
- Ven. 22 Sortie du gâteau «l'Eté» Mousse orange sanguine infusée au poivre de Sichuan, insert framboise, groseil, fraise mara des bois, croustillant sablé breton sans gluten
- Sam. 22 Stage macarons de 14h à 17h30
- Ve. 28 Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30
- Sam. 29 Stage entremets de 14h à 18h

JUILLET

- Me. 3 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h15
- Sam. 6 Stage entremets de 14h à 18h
- Me. 10 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h15
- Me. 17 Stage enfants 9/13 ans «Eclairs et tartes» de 14h30 à 17h15

AOUT

- du 17 au 1er Festival Berlioz à la Côte Saint André, Festival gourmand chez Jouvenal ! Expo gourmande «à chacun son instrument !»
- Les soirs de concert Stand Jouvenal dans la petite cour du château de 19h à 23h30

SEPTEMBRE

- Me. 18 Stage enfants 9/13 ans «Eclairs et tartes» de 14h30 à 17h15
- Sam. 21 Stage entremets de 14h à 18h
- Ven. 27 Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30
- Sam. 28 Stage entremets de 14h à 18h

Ne pas jeter sur la voie publique - Maquette conçue par papallcreation.com

L'équipe de la Maison Jouvenal

25 rue de la République 38260 La Côte St André - 04 74 20 31 77 - www.paradis-chocolat.fr

Un nouveau Paradis du Chocolat

Un très beau projet est en train de voir le jour chez nous : un nouveau Paradis du Chocolat ! Et depuis que la nouvelle a été rendue publique dans notre calendrier puis dans le journal local, nous avons beaucoup de questions en boutique, les gourmands veulent savoir de quoi il va en retourner. Alors voici un état des lieux pour vous dire où nous en sommes et la joie que nous avons de couvrir un si beau projet...

Quand fermera le Paradis du Chocolat actuel ?

«Le musée fermera au 30 Juin 2019, nous laissons les locaux où le Paradis du Chocolat est né en 1994. Ce sera un moment d'émotion pour nous, bien sûr, mais nous savons qu'il est plus sage de fermer temporairement justement pour se consacrer encore mieux au projet de nouveau musée !»

Quand et où ouvrira le nouveau Paradis du Chocolat ?

«Il ouvrira à La Côte Saint André, et pour la date, nous espérons célébrer l'inauguration du nouveau musée en 2022, le temps de construire le bâtiment et de l'aménager.»

A quoi ressemblera-t-il ?

«C'est un dossier qui nous passionne, car il s'agit de créer un musée de toutes pièces ! Un si beau projet n'arrive qu'une fois dans une vie. Nous avons la chance d'avoir l'expérience du premier musée derrière nous, dans lequel nous avons travaillé pendant 25 ans, et appris beaucoup de choses. Il nous a permis de mieux cerner les attentes des visiteurs, mais aussi de voir ce que nous avons envie de développer.»

Le musée sera plus grand que le premier Paradis du Chocolat, avec une pièce consacrée à l'histoire, une autre à la géographie, puis au goût... L'idée est de s'adapter plus encore à la clientèle famille : le chocolat est un produit qui touche tout le monde, et il faut que les 3/4 ans prennent autant de plaisir à la visite que les adultes. Nous avons donc pensé à des activités très différentes selon les âges des visiteurs, pour les groupes aussi bien que pour les particuliers.

Nous avons créé 3 formules de visite. La première répond à l'attente de nombreux visiteurs qui poussaient la porte du Paradis du Chocolat en nous disant «on ne veut pas payer de billet d'entrée, on vient juste pour regarder!». Cette demande, qui nous semblait incongrue au départ, se renouvelle plusieurs fois par jour, nous avons donc trouvé une réponse en créant une première pièce d'accueil qui sera à la fois une boutique, une billetterie et une pièce d'exposition temporaire.

Mais nous espérons que les gens viendront pour visiter le musée pour de vrai ! En autonomie ou avec un guide, pour tout savoir sur le chocolat.

Notre envie est vraiment de garder notre signature artisanale. Lorsque le Paradis du Chocolat a ouvert en 1994, c'était le premier musée du chocolat en France. Depuis, une bonne dizaine de musées du chocolat ont vu le jour, et nous pensons que chacun a sa place, car chacun a sa spécificité. Ce qui a toujours fait notre identité est le contact humain, la visite guidée, la rencontre avec l'artisan. C'est ce que nous voulons encore plus mettre en avant dans le nouveau musée, avec des ateliers, des rencontres, des visites à thème. Nous voulons qu'il vive non pas à travers des écrans, mais grâce aux échanges que nous aurons avec les visiteurs.»

Que se passera-t-il en attendant le nouveau musée ?

«Nous ne voulons pas fermer complètement la porte pendant ces années de transition.»

Pour les particuliers, nous proposerons des visites d'entreprise que nous organiserons de manière régulière. Nous avons aussi un atelier de dégustation du chocolat pour ceux qui voudraient pousser l'expérience un peu plus loin, et tous les événements de l'année sur lesquels nous ouvrons les portes de notre entreprise.

Pour les groupes d'enfants, nous proposons de nous déplacer dans leur école, centre aéré, bibliothèque, pour venir leur parler du chocolat et leur faire réaliser des gourmandises.

Pour les groupes d'adultes, nous pouvons les accueillir dans une salle du Domaine de Dony à La Côte St André, pour une conférence sur le chocolat. Ils pourront, si ils le souhaitent, déguster un repas «touches de chocolat» dans ce même lieu avant ou après la conférence.

Nous ne perdrons donc pas le contact avec nos visiteurs, et de toutes façons, cela nous aurait trop manqué !»



Responsable boutique

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 !

Nous ne vous la présentons pas, vous connaissez son visage depuis 15 ans... Patricia, notre responsable boutique vous parle de son travail.

A quoi ressemble ta semaine chez Jouvenal ?

«J'ai la chance justement de ne pas avoir de semaine type : nous sommes une équipe de 6 personnes à la vente, et la boutique est ouverte 364 jours par an, nous avons donc des emplois du temps très variables d'une période à l'autre avec évidemment des semaines plus chargées à Noël et à Pâques.»

Nos activités sont très diverses. En discutant avec mon entourage, je me rends compte qu'on nous imagine tout le temps en boutique. C'est bien le lieu où les gens nous voient, mais il m'arrive parfois de passer 80% de ma journée en arrière-boutique. Nous travaillons beaucoup le conditionnement des produits. Vu que tout est fait maison, il faut se demander comment présenter les produits, dans quelle boîte avec quel ruban, puis comment les mettre en valeur dans la boutique, agencer les vitrines... Et c'est justement cette variété qui me plaît,

car je passe du contact client à une activité manuelle, puis à une réflexion sur la fête à venir, pour finir par la planification des commandes à faire aux chocolatiers pour la prochaine vitrine. Je ne me lasse jamais de mes missions !»

Quelle différence entre vendeuse et responsable boutique ?

«Quand je suis arrivée et jusqu'en 2016, c'est Brigitte Jouvenal qui assumait cette responsabilité en plus de la gérance de l'entreprise, ce qui faisait beaucoup. Puis l'entreprise a grossi et il a fallu redistribuer les cartes pour mieux s'organiser. Brigitte est toujours présente et nous travaillons souvent en binôme sur la planification. Nous avons la chance d'avoir une équipe très responsable et autonome, je n'ai donc pas à jouer le «chef». En tant que responsable boutique, je me dois d'anticiper le travail des vendeurs et de le répartir sur la semaine et aux bonnes personnes. Cela est un sacré challenge, car l'équipe de vente est à la croisée de tous les secteurs de la maison : nous sommes entre les chocolatiers, les pâtisseries, les demandes des clients et les orientations que l'entreprise veut prendre. C'est donc un poste clé, car il faut trouver comment jongler avec toutes les tâches qui convergent vers l'équipe boutique, tout en prenant en compte la durée de vie très courte des produits que nous proposons. J'aime bien mettre en place toute cette organisation, cela demande du travail, mais apporte une grande sérénité.»

As-tu encore du temps pour être en boutique ?

«Bien sûr, car nous sommes bien organisés pour y être à tour de rôle. J'aime beaucoup le contact client alors que je suis assez timide de nature. Mais avec l'expérience, j'adore accueillir les clients, je suis fière de leur proposer les produits que mes collègues ont fabriqué et que nous avons présenté. Et puis, à force, je connais bien certains clients : je sais que tel monsieur va entrer en faisant une blague, certains n'ont rien besoin de dire, on sait ce qu'ils viennent acheter. On se connaît sans se connaître, ces connivences sont très agréables.»

A vos agendas !
Samedi 19 & Dimanche 20 Octobre

Week-end gâteaux insolites !

Quand les gâteaux se déguisent... saurez-vous les reconnaître ?

Entrée libre à la boutique
25, rue de la République
38260 La Côte St André

