

# Une recette : la tarte aux fruits de Franck

Cette recette de Franck a un succès fou dans notre boutique... et pourtant, une tarte aux fruits, tout le monde sait faire ! Oui, mais une bonne comme ça, essayez, et vous allez devenir de plus en plus exigeants :-)

## Préparation de la recette :

### Réalisation du sablé breton

- A l'aide d'un mélangeur, montez les jaunes et le sucre.
- Pendant ce temps, mettez le beurre en pommade et incorporez-le au premier mélange. Ajouter la farine, la levure et le sel. Disposez entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez reposer 24h au réfrigérateur.
- Détendez le sablé breton à la main en le malaxant afin d'enlever l'air du biscuit. Etalez-le à 6mm d'épaisseur et emporte-piez le cercle (20cm de diamètre) ou le carré (18cm de côté) de votre choix pour une tarte de 6 personnes.
- Graissez le cercle à l'aide de beurre pommade, disposez ce cercle sur une feuille de papier cuisson. Mettre la pâte au milieu du cercle, puis cuire 25 à 30min à 180°C.

### Préparation de la ganache montée citron

- Faites gonfler la gélatine dans un récipient d'eau froide.
- Faites chauffer la crème dans une casserole. Quand elle bout, retirez la casserole du feu et incorporez la gélatine égouttée.
- Versez le tout sur le chocolat blanc, mélangez et incorporez le sirop et la purée de citron. Mixez le tout et réservez au froid pendant 24h.

### Finition

- A l'aide d'un mélangeur, montez la ganache au citron jusqu'à obtenir la texture d'une chantilly peu ferme. A l'aide d'une poche et d'une fine douille, disposez de la ganache montée dans un premier temps uniquement tout autour du fond de tarte. Sur cette ganache, disposez les pistaches hachées.
- Répartissez ensuite de la ganache montée sur 2mm à l'intérieur de ce décor de pistaches. Disposez les framboises comme vous le souhaitez. Mettez un filet de miel d'acacia sur les framboises afin de figurer la rosée. Si vous le souhaitez, vous pouvez décorer cette tarte de quelques rosaces de ganache montée citron.

Ingrédients (pour 6 pers.)

### Pour la pâte sablé breton

50 g de jaunes d'œufs  
100 g de sucre  
100 g de beurre  
140 g de farine  
9 g de levure chimique  
2 g de sel

### Pour la ganache montée citron

90 g de chocolat blanc de couverture  
3 g de gélatine en feuilles  
150 g de crème UHT  
35 g de sirop de citron

### Pour les fruits et le décor

300 g de framboises fraîches  
50 g de pistaches hachées  
2 cuillères à café de miel d'acacia

## Idées de cadeaux de fin d'année...

Contactez-nous pour obtenir les tarifs entreprises ou pour avoir des propositions de cadeaux personnalisés !  
anne-laure@jouvenal.fr ou 04 74 20 31 77.



Maison Jouvenal



# Entrez en coulisses

SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2019

- NOËL : UN RETOUR À LA QUALITÉ ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : LE FOUR
- UNE RECETTE : LA TARTE AUX FRUITS DE FRANCK ● LES VISITES D'ENTREPRISE



## L'agenda gourmand

### SEPTEMBRE

- Mer. 18 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- 21 & 22 Journées européennes du patrimoine : Visites exceptionnelles de nos ateliers de fabrication départ à 9h, réservation obligatoire.
- Sam. 21 Stage entremets de 14h à 18h
- Sam. 28 Atelier « les clés de la dégustation du chocolat » de 19h à 21h30
- Sam. 28 Stage entremets de 14h à 18h

### OCTOBRE

- Mer. 2 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 5 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- Ve. 11 Retrouvez nous à Belley toute la journée au Marché des Produits du terroir
- Sam. 12 Stage entremets de 14h à 18h
- Mer. 16 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- 19 & 20 Week-end à thème « gâteaux en trompe l'oeil » sa 10h-18h30 / di 9h-12h30
- Sam. 19 Stage macarons de 14h à 17h30
- Sam. 26 Stage entremets de 14h à 18h
- Mer. 30 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h30

### NOVEMBRE

- Sam. 2 Stage entremets de 14h à 18h
- Sam. 9 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- Sam. 16 Stage entremets de 14h à 18h
- 22 au 24 Retrouvez nous à Vif au Salon de la gastronomie
- 21 nov - 24 dec Retrouvez nous au Marché de Noël de Grenoble place Victor Hugo

### DECEMBRE

- 27 & 28 Retrouvez nous à Tramolé au Salon des Vins de France

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 retour à la qualité

Depuis quelques années, vous êtes de plus en plus nombreux (entreprises, communes, sous des écoles...) à vous tourner vers les entreprises artisanales pour faire vos cadeaux de Noël. Nous cherchons donc chaque année à vous proposer une offre intéressante et originale, car nous sommes très touchés de ce retour vers les bons produits et l'artisanat local. Brigitte raconte.

### Depuis quand voyez-vous ce retour à l'artisanat ?

«A l'époque de mes beaux-parents, les entreprises du coin offraient du chocolat artisanal et local. C'est ainsi que Maurice Jovenal allait voir les collectivités et les entreprises avec sa marmotte de représentant, et qu'il prenait des commandes pour la fin de l'année ou pour Pâques.

Puis la tendance est allée vers le «plus gros et moins cher», les industriels ont su proposer des produits dans du boîtage magnifique, et cela a marché pendant un certain temps. Si bien que nous ne pensions plus être un jour le fournisseur des grandes entreprises du territoire, à part quelques exceptions qui nous sont restées fidèles.

Mais depuis environ 10 ans, progressivement, des entreprises ou des communes se tournent vers nous pour leurs cadeaux. Au delà du fait que cette pratique contribue à faire vivre notre entreprise, nous percevons cela comme un bon signe sociétal : un retour au moins, mais au mieux.

### Comment s'adresser à ces grosses structures ?

Nous commençons toujours par beaucoup de pédagogie, car certaines structures offraient une grande boîte plate de chocolats pour 10€ l'année d'avant, et nous demandent quelle boîte nous pouvons proposer à ce prix-là. Chez nous, pour 10€, on propose un petit sac !

Donc, face à toute demande, nous expliquons d'abord que nous ne pouvons pas baisser miraculeusement nos prix boutique même si le client achète en très grande quantité, car nos matières premières de qualité et la main d'oeuvre locale sont des coûts incompressibles.

Nous expliquons aussi à notre client qu'en achetant du chocolat chez un artisan, non seulement il est certain de faire un cadeau de qualité, mais il contribue également à financer des salaires sur le territoire, et non pas les actionnaires d'entreprises multinationales.



Pour résumer nous expliquons que le prix du produit a du sens, car il est lié à sa qualité et à l'éthique de l'entreprise.

### Et quelle est la réaction de ces demandeurs ?

Elle est de plus en plus positive. On nous répond souvent «je savais bien que je n'aurais pas les prix de l'année dernière, mais au moins, notre équipe se réglera, j'en ai pas frappé à votre porte par hasard». Tout cela est très flatteur, car c'est une reconnaissance du travail que nous menons au quotidien pour faire reconnaître la qualité de nos produits.

### Mais qui sont ces clients ?

Ils sont très variés. Quelques exemples : les sous des écoles se tournent de plus en plus vers nous, car ils savent que le chocolat est souvent mangé par les enfants au final, donc autant qu'il soit bon ! Nous avons aussi eu des demandes de communes pour les colis des aînés. Des entreprises qui veulent faire plaisir à leur équipe en fin d'année, ou à leurs clients. Nous avons par exemple fait des tablettes de chocolat originales (géranium et orange) avec le prénom de chacun des collaborateurs et le mot «Merci» inscrits sur chaque tablette, les gens nous en parlent encore tant cela a plu. Nous avons aussi fait du matériel médical en chocolat pour récompenser le travail remarquable d'une équipe d'une entreprise locale...

### Qu'est-ce qui vous démarque des industriels ?

Nous sommes artisans, tout est fait chez nous. Nous sommes donc force de proposition et pouvons à peu près tout réaliser : un chocolat avec le logo de l'entreprise, des goûts au choix. Nous pouvons proposer des choses originales et de qualité pour tous les budgets, et le cadeau choisi sera forcément apprécié car il aura cette empreinte humaine et qualitative de l'artisanat.»



Le four

## 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 !

Olivier nous présente le four, qui est la pièce maîtresse d'une pâtisserie, car tout part de là : les bases de génoise, de succès, de pâte sucrée, feuilletée sont cuites avant d'être assemblées, garnies et décorées.

### Peux-tu nous décrire le four que tu utilises ?

«Dans la maison Jovenal, chaque génération a eu son four. Quand je suis entré en apprentissage, le four de la génération de Maurice Jovenal se trouvait dans l'atelier du haut, qui est juste derrière la boutique.

Puis Pierre et Brigitte ont fait faire des travaux de l'atelier du bas. Il était plus logique d'y installer le four, car c'est par le bas que l'on reçoit les livraisons, pour préparer les bases, puis de faire le garnissage et la décoration en haut pour que les produits cheminent lentement vers la boutique. Ce four date donc du début des années 80. Il existe des fours à tous les prix, mais quand on investit dans un bon four, il peut durer au moins 40 ans. Il comprend 3 étages : en bas, c'est l'étuve qui sert à faire lever les pâtes ou à faire tiédir le chocolat. Elle est

à 40/45°C et tourne en continu puisque nous avons toujours besoin d'avoir du chocolat à la bonne température pour recouvrir certaines sortes de gâteaux. Au dessus, il y a deux niveaux de four qui sont chauffés par des résistances emprisonnées dans une sorte de ciment : la sole en, et par une voute de résistances en haut. Cela permet de très bien maîtriser les températures et d'avoir une chaleur homogène dans tout le four. On peut cuire 5 plaques «pâtisseries» de 40x60cm à la fois dans chaque étage, cela permet de faire des fournées importantes. On peut aussi demander des températures différentes à chaque étage si l'on doit cuire deux produits différents.

### Peux-tu nous décrire une matinée typique du four ?

Il faut être bien organisé car le four met environ 1h à monter en cuisson chaude. Donc en arrivant à 4h, on le lance pour pouvoir cuire les viennoiseries à 230°C. Mais chaque matinée est différente, il n'y a donc pas une cuisson type. 3 fois par semaine, on cuit les pâtés en croûte tout de suite après les viennoiseries. Puis on utilise au mieux la chaleur pour cuire à la descente du four : les croissants et les pâtés en croûte se cuisent à 230°C, puis les génoises et les week-end à 200°C, le feuilletage pour les millefeuille à 180°C, les macarons à 150°C, puis on terminera par les meringues, qui seront enfournées à midi, pour que le four soit à moins de 100°C, mais qui resteront jusqu'au lendemain matin dans le four arrêté. C'est le secret des meringues craquantes.

### Te souviens-tu d'une anecdote particulière avec le four ?

Le four était autrefois l'objet d'un gentil bizutage : lorsqu'un apprenti était un peu distrait, on lui faisait enfourner une tarte puis on attendait qu'il ait le dos tourné pour la sortir du four. On la remplaçait par un cercle vide avec des papiers brûlés au centre. On attendait un bon moment pour demander à l'apprenti de sortir sa tarte... Il avait une petite frayeur en voyant le résultat, et il n'oubliait plus jamais une tarte au four !

Inscrivez-vous aux

## Visites d'entreprise

Pour vous faire patienter avant l'ouverture de notre nouveau musée, nous proposerons des visites d'entreprise une fois par mois !

21 & 22 Septembre 2019 à 9h

7€ par personne.

4€ pour les 7-12 ans.

à partir de 7 ans.

Réservation obligatoire  
au 04 74 20 31 77  
ou sur [anne-laure@jovenal.fr](mailto:anne-laure@jovenal.fr)

