

Une recette : Biscuits à la cuiller de Martial

Martial Lecoutre, professeur de pâtisserie à l'IMT est plus connu du grand public pour avoir gagné l'émission du Meilleur Pâtissier les professionnels, dans l'équipe de Thierry Court avec Franck Jouvenal. Ce super formateur anime des stages au sein de notre maison, et nous donne même parfois des recettes !

Ici, une recette de biscuits à la cuiller, des petits gâteaux multi-tâches : vous pouvez les utiliser trempés dans le thé ou le chocolat du petit déj, dans une charlotte, dans un tiramisu, dans une verrine de dernière minute, ou dans un trifle improvisé !

Petite astuce du chef : réalisez-en plusieurs plaques d'un coup, pour en congeler ensuite et en avoir toujours à dispo !

Ingrédients (pour 1 plaque de four) - 30 min.

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 80g de farine
- 20g de féculé de pomme de terre ou d'amidon de maïs

Préparation de la recette :

- Séparer les jaunes des blancs : mettre les blancs dans la cuve d'un batteur, et les jaunes dans un petit récipient.
- Tamiser la féculé et la farine ensemble.
- Monter les blancs fermement et ajouter les sucres petit à petit. Hors du mélangeur, ajouter les jaunes et les poudres avec une maryse.
- Pocher à la taille souhaitée.
- Cuire à 190°C pendant 10 à 12 minutes.

Si vous souhaitez congeler ces biscuits, attendez qu'ils aient bien refroidi pour les mettre ensuite dans une boîte hermétiquement fermée au congélateur.

Régalez-vous !

Vernissage de Pâques !

Entrez dans nos ateliers pour découvrir comment nous préparons la fête de Pâques chez nous : par petits groupes, Anne-Laure vous accueillera dans nos ateliers où vous verrez les chocolatiers terminer les sujets de Pâques. Puis vous visiterez notre réserve - véritable caverne d'Ali Baba - et découvrirez notre thème de l'année 2020 !

Cette année, nous vous invitons à fêter Pâques sous les tropiques avec les animaux des cacaoyers. Nous avons retenu le singe, le jaguar, le toucan et le serpent à plumes, pour vous raconter des histoires de Mayas, d'Aztèques, de dieux tous plus surprenants les uns que les autres, de cacao, et de gourmandise...



Samedi 28
& Dimanche 29 Mars

sur réservation
anne-laure@jouvenal.fr

04 74 20 31 77

Maison Jouvenal



Entrez en coulisses

MARS / AVRIL / MAI 2020

● REPAS A 4 MAINS ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : CAROLINE APPRENTIE EN BTM
● ATELIER DE DÉGUSTATION ● RECETTE DES BISCUITS A LA CUILLER DE MARTIAL ● VERNISSAGE DE PAQUES



L'agenda gourmand

MARS

- Di. 1 Retrouvez nos chocolats au Salon des Vins et de la Gastronomie du Touvet
- Mer. 4 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Ven. 6 Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30
- 6-8 Retrouvez nos chocolats au Salon du Chocolat de Vienne
- Sam. 7 Stage chocolat de 13h à 18h30
- Mer. 11 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 14 Stage entremets de 14h à 18h
- Mer. 18 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- 20-22 Retrouvez nos chocolats au Salon des Vins de la Verpillière
- Mer. 25 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- 27-29 Retrouvez nos chocolats au Salon des Vins de Charmes sur Rhône
- 28-29 Inscrivez-vous au Vernissage de Pâques, véritables portes ouvertes de nos ateliers

AVRIL

- Mer. 1 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h30
- Mer. 15 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 18 Stage macarons de 14h30 à 17h30
- Mer. 22 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Mer. 29 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h30

MAI

- Mer. 6 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 9 Stage macarons de 14h à 18h
- Mer. 13 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30
- Sam. 16 Stage chocolat de 13h à 18h
- Sam. 23 Stage entremets de 14h à 18h
- Ve. 29 Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30

L'équipe de la Maison Jouvenal

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

Un nouveau Repas à 4 mains !

Un repas concocté par deux chefs, deux métiers, deux visions de la gastronomie....

L'histoire

Tout a commencé avec Nicolas Grandclaude, chef à l'époque de l'auberge de Marnans, et qui continue aujourd'hui son parcours de chef avec son restaurant «in extremis» d'Epinal ouvert en 2016. Franck et lui avaient eu l'idée de vous surprendre et de vous régaler. Le succès a été au rendez-vous, à tel point que l'opération a été reconduite ! En 2017, nous vous avons proposé un repas avec Alexis Fonteneau du Relais St Hubert à Burcin.

Pour continuer cette belle aventure gourmande, nous avons tout de suite pensé à une adresse proche de chez nous : l'auberge du chateau de Bressieux. C'est une maison que nous avons appris à connaître encore mieux depuis 2 ans, car la fille des propriétaires Xavier et Christelle Vanheule, Chloé, a fait son apprentissage chez nous. Et elle est bien partie, puisqu'elle est aujourd'hui en finale nationale des Meilleurs Apprentis de France !

L'auberge de Bressieux

La cuisine y est savoureuse, recherchée, surprenante, et la carte des vins est à la hauteur des mets.

Xavier & Christelle Vanheule nous accueillent dans un cadre romanesque, à deux pas du château sur une coline qui domine la plaine.

Les matières premières sont le plus locales possibles, grâce à des partenariats de longue date avec le pigeonneau des Terres à Pajay, le P'tit Barru à La Forteresse, le caveau Stéphanois...

Une collaboration

Un repas à 4 mains propose le regard croisé de deux professionnels de la gastronomie pour vous régaler deux fois mieux ! Bien que tout soit réfléchi à deux têtes, tout le monde ne fait pas tout, c'est bien Franck Jovenal qui s'occupera de préparer les desserts et Xavier Vanheule qui concoctera l'entrée et le plat de résistance. Mais la mise en bouche et le fromage sont une collaboration.

Ce qui donnera pour les gourmands une approche différente d'un repas classique au restaurant.



Et pour les chefs ?

Le chef cuisinier autant que le pâtissier se régale à sortir de leur cadre. La cuisine, c'est d'abord un partage, et quand on peut partager la préparation, cela prend la forme d'un bouillon d'idées.

Pour Franck, le travail en restauration est une bouffée d'oxygène, car réaliser un dessert à l'assiette relève presque d'un autre métier que de préparer des desserts pour la boutique : on peut jouer avec les températures, les textures de dernière minute, la décoration...

Pour Xavier, c'est très agréable d'accueillir un autre professionnel dans sa cuisine. En plus, il est habitué à recevoir du Jovenal chez lui, puisque lorsque les clients de l'auberge commandent un gâteau, il nous passe un petit coup de fil pour commander le dessert chez nous ! «Je veux faire ce que je sais bien faire», dit-il ?

Dîners des Jeudi 4, Vendredi 5 puis Jeudi 11 et Vendredi 12 Juin 2020.

59€ par personne, hors boissons.

Réservations auprès de l'Auberge de Bressieux au 04 74 20 91 01.



Caroline,
apprentie
en pâtisserie

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 accueillons Caroline pour 2 ans au sein de notre maison, le temps de passer son BTM.

Que veut dire BTM ?

«Brevet Technique des Métiers. Une fois que l'on a passé son CAP Pâtisserie, on peut décider de poursuivre sa formation en faisant une mention complémentaire et un CAP chocolaterie. Je suis donc une apprentie, au même titre que les nouveaux arrivants, sauf que j'ai déjà 5 ans de métier et déjà plusieurs diplômes.»

Qu'est-ce que cela apporte en plus ?

«Les apprentis qui sortent de BTM ont souvent pour but de devenir chef d'atelier ou chef d'entreprise. Nous avons des cours de communication, de management, de gestion, nous apprenons à gérer des stocks, à organiser une équipe et une production. Cette formation met aussi l'accent sur l'écrit et l'oral, pas seulement sur la pratique : je dois rendre un dossier conséquent sur une thématique de mon choix, puis le présenter devant un jury de

professionnels. Cela paraît très éloigné de notre métier de pâtissier, et pourtant, il faut savoir écrire correctement et être à l'aise à l'oral pour être un bon professionnel !»

Pourquoi chez Jovenal ?

«Je connaissais la réputation de Franck et de la maison, il est connu pour être très humain, faire attention à la formation des jeunes qu'il recrute, et avoir une grande maîtrise des techniques de pâtisserie. Je savais aussi que le temps de travail est respecté dans cette entreprise, et cela me laisse du temps pour m'entraîner pour mon examen.»

En quoi consiste ton examen ?

«Après deux ans à l'école et en entreprise, je devrai présenter beaucoup de choses, notamment, une spécialité, un bonbon de chocolat une pièce artistique et un buffet thématique. C'est une sorte d'entraînement à ce que sera notre vie professionnelle : nous aurons justement tout le temps à proposer à nos clients des nouveautés, installer une spécialité... Un commis sera mis à ma disposition, cela reflète aussi le quotidien d'une entreprise où l'on doit savoir déléguer.»

Et toi, que penses-tu proposer ?

«C'est un peu tôt pour le dire car mon examen aura lieu en Mai 2021. J'ai déjà bien commencé à travailler mon gâteau-spécialité : c'est une mousse coco, avec un insert litchi gingembre, des morceaux de litchi, et des morceaux de gingembre confit, sur croustillant coco. Il est sans gluten et sans colorant. Pour mon mémoire, je veux présenter le projet d'un foodtruck, qui se déplacera tous les 6 mois et n'utiliserait que des produits locaux.»



Atelier «les clés de la dégustation du chocolat»

Goûter du chocolat et comprendre d'où viennent ses arômes. Faire travailler son sens du goût tout en passant un bon moment...

Découvrir des dégustations surprenantes, c'est tout ce qu'Anne-Laure vous propose pendant cette soirée !

Prochaines dates
6 Mars & 29 Mai
de 19h à 21h30

Réservations
anne-laure@jovenal.fr
04 74 20 31 77

