

Une recette : le gianduja facile

A tous ceux qui veulent sortir des pâtes à tartiner du commerce, voici une recette super facile, à faire avec des enfants ! Si vous choisissez des matières premières de grande qualité, vous allez vous régaler !

6 pots - Réalisation : 15 min.

- 300g d'amandes
- 300g de noisettes
- 600g de chocolat au lait (au moins 35% de cacao)

Préparation de la recette :

- **Torréfier les amandes et les noisettes, dans un four préchauffé à 180°C. Restez devant votre four, et dès que les fruits secs sentent bon, sortez-les tout de suite du four!**
- **Faire fondre le chocolat au lait soit dans le bol de votre mixeur, soit au bain marie à 40°C.**
- **Verser le chocolat au lait dans le mixeur, avec les amandes et les fruits secs, puis mixez par palier de plus en plus fort.**
- **La clé est la patience... Le mixeur va commencer par mettre les amandes et les noisettes en miettes, il faut attendre d'obtenir la texture d'une purée.**
- **Tout à coup, la préparation se met à sentir très très bon. Vous pouvez couper le mixeur et débarasser votre gianduja maison en pots.**

Cette recette est ce qu'on appelle une «recette à tiroirs», vous pouvez remplacer le chocolat au lait par du chocolat noir, vous pouvez aussi utiliser du chocolat blanc parfumé (au caramel, à l'orange, à la noix de coco...). Les amandes et les noisettes peuvent être remplacées par d'autres fruits secs que vous aimez : noix du Dauphiné, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, pistaches... Laissez libre cours à votre imagination !

Week-end qui déchire du 23 au 25 Octobre

Le temps d'un week-end, nous accueillons le chef pâtissier du Fouquet's à Paris, Nicolas Paciello. Il viendra proposer ses spécialités en boutique, et animer deux stages exceptionnels : venez réaliser avec lui et Franck les recettes issues de son «carnet qui déchire» et passer une après-midi conviviale et gourmande !

Au départ, Nicolas était mon chef !

J'ai rencontré Nicolas en 2007, quand je suis arrivé dans l'équipe de chez Fauchon à Paris. J'ai été affecté à l'équipe de nuit «décoration des entremets», dont il était le chef. Au début, ce n'était pas mon préféré ;-) mais petit à petit, notre équipe est devenue de plus en plus soudée... on travaillait ensemble, on allait manger ensemble, on sortait ensemble dans Paris, et avec Nicolas, nous avons préparé et couru le semi-marathon de Paris ensemble.

C'est pour cela que je suis très content de l'inviter aujourd'hui dans notre maison, de faire découvrir sa pâtisserie à nos clients et de co-animer un stage à ses côtés !

Un souvenir ensemble : Quand Nicolas m'invitait à manger chez lui à Paris, l'un préparait l'entrée et l'autre le plat, et le but était de faire la plus belle présentation à l'assiette !



Quel plaisir de retrouver Franck !

Chez Fauchon, nous étions une super équipe de jeunes venus apprendre l'excellence : Patrice Ibarboure, Jimmy Mornet, Cédric Grolet, Jean-Pierre Rodrigues,... Nous sommes encore tous amis aujourd'hui et échangeons fréquemment des nouvelles et des recettes !

Aujourd'hui, en plus de mon poste au Fouquet's, j'ai écrit un carnet de recettes et j'anime des stages pâtisserie pour les particuliers ! C'est une activité qui me plaît beaucoup, on se rencontre, on partage... c'est un plaisir !

Un souvenir ensemble : Quand j'allais manger chez Franck, on avait un petit rituel. Pour le dessert, on mangeait des cookies et de la compote et on se régalaît ! Je pense à lui à chaque fois que je vois de la compote :-)

Stages qui déchirent !

Vendredi 23 & Samedi 24 Octobre de 14h à 18h
130€ par personne
inscription sur isabelle@jouvenal.fr

Maison Jouvenal



Entrez en coulisses

SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2020

- STAGE PARENT/ENFANT ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «CONSEILLERE EN GOURMANDISE»
- VISITEZ NOS ATELIERS ! ● UNE RECETTE : «LE GIANDUJA FACILE» ● UN WEEK-END QUI DECHIRE !



L'agenda gourmand

SEPTEMBRE

- Mer. 9 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- 11 & 12 Repas tout Chocolat à 19h30 à l'Armarine de Beaurepaire. Réservations anne-laure@jouvenal.fr
- Mer. 16 Stage enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- Ven. 18 Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30
- Sam. 19 Journée du Patrimoine Visite exceptionnelle de nos ateliers à 10h. Sur réservation. 4€ au lieu de 7€
- Mer. 23 Stage enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h15
- Sam. 26 Stage entremets de 14h à 18h

OCTOBRE

- Sam. 3 Stage macarons de 14h à 17h30
- 3 & 4 Retrouvez-nous aux Eparres aux portes ouvertes de la ferme de la Grangère de 9h à 18h
- Sam. 17 Stage chocolat de 13h30 à 18h
- du 23 au 25 Week-end qui déchire avec les spécialités du grand chef parisien Nicolas Paciello
- 23 & 24 Stages qui déchirent venez passer un moment d'exception avec Franck Jouvenal & Nicolas Paciello pour apprendre les recettes originales de ce jeune et talentueux pâtissier
- Me. 28 Stage parent/enfant 6/14 ans de 14h30 à 17h
- Sa. 31 Stage parent/enfant 6/14 ans de 14h30 à 17h

NOVEMBRE

- Sam. 7 Stage entremets de 14h à 18h
- Sam. 14 Stage macarons de 14h à 17h30
- 21 & 22 Retrouvez-nous à Saint Geoire en Valdaine au Salon des Vins de France
- du 27 au 29 Retrouvez-nous à Vif au Salon de la Gastronomie
- du 27 nov au 24 dec Retrouvez-nous à Grenoble au Marche de Noël, au sud de la place Victor Hugo

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.chocolaterie-jouvenal.fr



Un stage «parent/enfant»

Il y a bien longtemps qu'on nous les demandait ! Les stages en binômes adulte/enfant sont nés !

Cindy, qui anime les stages enfants toute l'année, vous a concocté un programme gourmand : vous réaliserez une charlotte aux fruits et un dessert à l'assiette. L'idée est de compter sur les forces de chacun, et de travailler ensemble. Les petits amèneront leur créativité et leurs idées pour décorer les desserts et apprendront à se débrouiller en cuisine, les adultes verront que l'on peut pâtisser avec des petits et se faire vraiment plaisir !

Cindy raconte «préparer des gourmandises ensemble permet de faire des maths sans s'en rendre compte lorsque l'on prépare les pesées, on fait aussi de la lecture

au moment de la découverte de la recette... C'est un moment de complicité adulte/enfant vraiment unique que de cuisiner ensemble !»

Le stage s'appelle parent/enfant, mais vous pouvez bien sûr créer un binôme parrain/enfant, mamie/enfant, copain adulte/copain enfant... Pour ce stage, nous accueillons les enfants de 5 à 14 ans.

Stage parent/enfant
Prochaines dates : Me 28 et Sa 31 Octobre
de 14h30 à 17h30
130€ le binôme.
Inscription : isabelle@jouvenal.fr

Cindy



Entrez en coulisses... pour de vrai !

Si vous avez toujours rêvé de découvrir ce qui se passe dans les ateliers d'une chocolaterie, venez participer à l'une de nos visites d'entreprise !

Anne-Laure vous accueillera pour vous faire découvrir tous les métiers de la maison : pâtisserie, chocolaterie, accueil client, conditionnement, création de packaging, graphisme, recherche de nouveaux fournisseurs...

Vous apprendrez que chaque membre de l'équipe a ses spécialités et ses forces.

Vous découvrirez aussi le labyrinthe qu'est notre maison : utilisée depuis les années 50 comme une chocolaterie, elle a abrité, et ce jusqu'en 2000, plusieurs générations de la famille Jouvenal, qui vivait sur place !

Aujourd'hui, les chambres ont été transformées en réserves de chocolat, la cuisine en salle des commandes et le salon en bureaux et pourtant, la vie de cette entreprise continue à ressembler à une vie de famille, dans laquelle les membres de l'équipe les plus anciens ont 40 ans de maison !



Visite d'entreprise

Dimanche 19 Septembre
à 10h
4€ au lieu de 7€
Réservations
anne-laure@jouvenal.fr

Conseillère
en
gourmandise

Maison Jouvenal



fruits, il m'arrive aussi de passer une journée entière sans aller en boutique...

Chez nous, tout est fait maison, donc quand les chocolatiers ou les pâtisseries ont fini une création, c'est à nous de choisir comment la mettre en avant : quelle boîte ? quel ruban ? quelle quantité ?

C'est justement ce qui est intéressant, nous faisons toutes les semaines quelque chose de nouveau. »

Pourquoi dit-on «conseillère en gourmandise» et pas «vendeuse» ?

«On cherche encore comment se faire nommer, car le mot en dit long sur la considération que l'on recevra. Le terme de «vendeuse» ne dit pas tout ce que nous faisons : nous devons bien connaître nos produits, car nous avons souvent des questions bien spécifiques. Si on s'intéresse vraiment à la gamme, on en apprend tous les jours : le poivre de Timut, la fabrication des fruits confits, d'où viennent les fèves de cacao...

Nous proposons également de nombreuses idées aux chocolatiers et pâtisseries car nous comprenons bien les attentes des clients. Nous faisons beaucoup de conditionnement, nous décorons le magasin, et transmettons toute la passion du métier qui vit dans la maison à nos clients.

Et par chance, tout cela se fait dans la bonne humeur, car nous sommes une équipe soudée !»

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 vous présentons Morgane, conseillère en gourmandise !

En quoi consiste ton quotidien ?

«Il est justement difficile de parler de quotidien, car nous avons la chance d'être très polyvalents. Je peux être en boutique pour servir les gourmands, mais en même temps, je suis en train d'emballer des pâtes de



Noël avant l'heure !

Pour les entreprises, les collectivités, les CE, il n'est jamais trop tôt pour penser à Noël ! Voici quelques exemples de cadeaux de Noël !

Si vous commandez au moins 20 unités identiques d'une référence, vous profiterez de 10% de remise. N'hésitez pas à nous contacter, nous proposons aussi des réalisations personnalisées.

- 1 - Ballotin n°1 assortis - 326g - 28€ pièce / Ballotin n°2 assortis - 524g - 44€ pièce
- Ballotin n°3 assortis - 757g - 62€ pièce / Ballotin n°4 assortis - 1 kg - 78€ pièce
- 2 - Boîtes livres 4 générations - 262g - 28€ pièce
- 3 - Boîtes de 10 mini-tablettes de couleur - 220g - 14€
- 4 - Plaquette de 6 Damnations - 62g - 6€ / Sac Damnations - 205g - 18€
- Ballotin n°1 Damnation - 349g - 30€ / Ballotin n°2 Damnation - 561g - 46€

