# Entrez en coulisses

N°9 SEPT / OCT / NOV 2016

- NOUS VENONS CHEZ VOUS
- QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : LA CHAMBRE A 17°
- LA RENTRÉE DES APPRENTIS
- UNE RECETTE : LA TARTE A LA GRIMACE
- WE GATEAUX INSOLITES

## L'agenda gourmand

### SEPTEMBRE

- Sam. 3 **Stage chocolat** de 13h30 à 18h
- Mar. 6 **Stage flash macarons** de 18h à 20h
- Ven./Sam. 9/10 **Repas tout chocolat, et magie !** Sur réservation.
- Mar. 13 **Stage flash «éclairs»** de 18h à 20h
- Sam. 17 **Stage entremets** de 14h à 18h

### OCTOBRE

- Sam. 15 **Stage macarons** de 14h à 17h30
- Mar. 18 **Stage flash «salé»** de 18h à 20h
- du 20/10 au 2/11 **Le Paradis du Chocolat est ouvert** tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30
- Ve. 21 **Lyon, Place Bellecour** Marché des Saveurs
- Sam. 22 **Cours de pâtisserie** de 14h à 17h
- 22 & 23 **Week-end «gâteaux insolites»,** venez goûter nos gâteaux fous et vôter pour votre préféré !
- Mer. 26 **Stage enfants** 6/8 ans de 14h30 à 17h15
- Sam. 29 **Stage enfants** 9/13 ans de 14h30 à 17h15

### NOVEMBRE

- Je. 10 **Sortie des calendriers de l'Avent maison !**
- du 18 au 20 **Grenoble** Salon du Chocolat
- Je. 19 & 20 **Saint Geoire en Valdaine** Salon des Vins et Produits du Terroir
- du 22/11 au 24/12 **Marché de Noël de Grenoble** Retrouvez nous place Victor Hugo, côté Sud (près de la statue de Berlioz !)
- Sam. 26 **Stage découverte** de 14h à 17h

### DÉCEMBRE

- 3&4 **Tramolé** Salon des Vins de France
- 17&18 **Chavanay** Salon du Goût et de la Gastronomie

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

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

# Nous venons chez vous !

**Plus de 100 jours par an, nous sommes sur les marchés de la gastronomie, les foires aux vins et les marchés de Noël, pour venir vous proposer nos chocolats artisanaux.**

**Plus de 100 jours par an, vous êtes au rendez-vous, dans les petits villages comme dans les grandes villes, et votre accueil est toujours sympathique !**

**C'est en septembre que notre « tournée de la gourmandise » commence…**

**Pourquoi aller vendre son chocolat ailleurs quand on a un magasin qui marche déjà ?**

Pierre Jouvenal : *Il est très important pour nous d'aller se faire connaître un peu partout en Rhône-Alpes. Ces salons nous permettent de parler de l'artisanat, d'expliquer ce qui fait la qualité du chocolat « maison ». On ne peut pas se plaindre des consommateurs qui achètent leur chocolat en supermarché si on ne va pas les informer chez eux de différences qui existent entre le chocolat artisanal et le chocolat industriel ! C'est donc ce que l'on a décidé de faire, Brigitte et moi, pour la première fois il y a 33 ans maintenant !*

**33 ans déjà ?**

*Hé oui, c'était au salon de l'artisanat de Vienne, qui n'existe plus. A l'époque, je m'étonnais d'entendre des phrases fausses sur le chocolat « le chocolat blanc ,c'est pas du chocolat » ou « si tu es un vrai amateur, tu aimes le noir », ça m'énervait. Alors je me suis dit qu'il fallait que j'aille à la rencontre des gourmands, pour expliquer mon métier et parler de l'artisanat plus globalement. C'est même cela qui m'a incité en 1994 à créer le Paradis du Chocolat, à l'époque, ce fut le premier musée du chocolat en France ! Nous sommes présents aujourd'hui sur plus de 32 évènements dans l'année… C'est donc une évidence qu'il faut sortir de chez soi si l'on veut se faire connaître ! Les gens sont très touchés que nous fassions le déplacement, et de nous retrouver chaque année.*

**Mais ça demande une grosse organisation !**

*Oui, c'est vrai ! Et c'est pour cela que nous sommes nombreux chez nous ! L'union fait la force.*

*C'est Anne-Laure qui s'occupe des inscriptions et de l'organisation générale. Ensuite, Lionel a un gros travail pour préparer chaque départ avec le bon nombre de tablettes, de ballotins, etc. Il charge ensuite la voiture pour qu'on ne manque de rien : ce qui est à vendre bien sur, mais aussi des sacs, la machine à CB, des tables…*

**Ce n'est pas trop fatiguant ?**

*Cela fait de longues journées de travail, certes, mais nous aimons aller « en expo » comme on dit, car ce sont des moments très agréables : c'est le week-end, les gens se promènent, discutent, on plaisante avec eux, on a le temps de parler des produits… En plus, les gens que nous croisons sur ces salons sont des personnes qui font attention à ce qu'elles mangent, qui préfèrent manger moins mais mieux, donc on se retrouve complètement dans nos valeurs !*

**Que des bons moments alors ?**

*Oui, vraiment ! Il y a même des gens que l'on voit chaque année et que l'on reconnait. On ne se connaît pas vraiment, mais on est contents de se retrouver. Cette année par exemple, j'étais avec Anne-Laure sur le stand du Marché de Noël, et une famille à qui elle venait de vendre du chocolat lui a dit « allez, gros bisous » en partant. J'ai trouvé ça très drôle et très révélateur des relations que l'on peut nouer avec le temps.*

*Les fidèles nous demandent aussi « alors, quoi de nouveau cette année ? », car certains connaissent vraiment tous nos produits ! On a même une cliente au marché de Noël de Grenoble qui s'achète un Berlioz pour chaque jour. Elle vient le premier jour du marché, elle en achète 7, puis elle revient tous les 7 jours avec la même boîte vide. Elle nous dit que comme elle n'a pas le permis, elle profite à fond de notre présence pendant un mois !*

La chambre à 17°C, Lionel

# 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 !**

C'est une véritable caverne d'Ali Baba... la chambre à 17°C mesure 35m2, et est REM-PLIE de chocolats : des chocolats en boite, des chocolats en sac, des tablettes emballées ou non, des sculptures en chocolat... et puis quelqu'un qui siffle et n'aime pas qu'on le prenne en photo. Le « chef » de la chambre à 17°C, c'est Lionel ! Car c'est lui qui s'occupe de « conditionner » les chocolat. C'est à dire les peser et les emballer. Puis vient le travail des vendeuses, qui vont mettre tous ces emballages au magasin pour les proposer aux clients.

**Pourquoi cette température ?**

Lionel : *Cette pièce est à 17°C, car c'est la température idéale pour conserver le chocolat. Si il fait plus froid, de l'humidité peut se déposer sur le chocolat et donc faire apparaitre de petits points blancs de sucre. A l'inverse, si il fait plus chaud, de petits points blancs de beurre de cacao peuvent apparaître sur les chocolats... ce produit est bien capricieux ! Mais le chocolat qui est ici ne traine pas ! Je prépare les sacs et les boîtes, et même quand j'ai l'impression d'avoir beaucoup de stock, rien ne reste bien plus d'une semaine ici ! Alors je recommence !*

**Chez soi, il faut donc le conserver à 17°C ??**

*Pas du tout ! Nous, c'est notre métier ! Nous devons avoir du chocolat parfait, brillant, délicieux. Chez vous, si il ternit un peu, il reste très bon quand même. Conservez-le donc entre 15 et 25°C et tout ira bien ! Ne le mettez surtout pas au réfrigérateur, il prendra tous les goûts qui l'entourent, et il blanchira, ce serait dommage !*

**Tu passes ta journée dans cette pièce ?**

*Oui ! Je sors quand même parfois pour donner un coup de main à mes collègues au magasin ou pour faire d'autres petites missions, mais c'est « ma » chambre ! Et puis le week-end et les vacances scolaires, je suis à l'accueil du Paradis du Chocolat, donc je vois du monde ! Ca me change ! Et c'est bien de faire les deux, car du coup, je peux bien conseiller les gens sur le chocolat, que je connais très bien à force (ça, c'est surtout parce que je suis très gourmand).*

**Mais tu ne t'ennuies pas ici, à force ?**

*J'ai toujours quelque chose à faire ! Nous sommes artisans, nous faisons donc un maximum de choses nous mêmes : par exemple, nous recevons certaines de nos boîtes de chocolat à plat, il faut donc les construire, cela demande du temps ! Imprimer nos étiquettes, les coller sous les sacs... cela paraît une broutille, mais quand il faut en faire 5.000, il faut s'y mettre ! Et puis bien sur, il faut emballer les tablettes, ranger les chocolats, etc.Je ne m'ennuie pas car je fais toujours des choses différentes ! Il y a aussi des moments où j'ai de la compagnie : quand il faut préparer le stock pour les expos, mes collègues viennent m'aider à remplir les boîtes ou à emballer les tablettes. Juste avant Noël et Pâques, la pièce est archi pleine, et en quelques jours, elle se vide !*

## Gâteaux insolites !

Chaque année, nous proposons un week-end à thème. Certains sont venus au week-end fleurs, macarons, religieuses...

Cette année, nous transformons nos gâteaux de manière insolite, et vous faisons vôter pour votre préféré !

22 & 23 Octobre 2016,
à la boutique, 25 rue de la République.
Entrée libre, évidemment !

# La Tarte à la Grimace :-(

**Cette recette toute simple mais vraiment savoureuse peut être réalisée par des enfants... Attention de bien utiliser du chocolat de couverture (pas de chocolat pâtissier ou à cuire !) pour la réalisation de la ganache !**

Ingrédients (pour 6 pers.) - Réalisation : 1h.

Pour la pâte sucrée

- 140g de beurre
- 100g de sucre
- 1 oeuf
- 200g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 1 càc d'extrait de vanille en gros morceaux
- 250g de crème épaisse

Pour la ganache

- 200g de chocolat noir de couverture
- 25cl de crème liquide

*Réaliser la pâte sucrée*

- *Mélanger le beurre et le sucre au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.*
- *Ajouter l'oeuf et continuer de mélanger.*
- *Ajouter la farine, la poudre d'amande et l'extrait de vanille et mélanger rapidement.*
- *Filmer la pâte et la mettre au réfrigérateur pour qu'elle durcisse un peu.*
- *Quand la pâte est prête, l'étaler dans le moule à tarte, piquer la pâte avec une fouchette et mettre à refroidir au congélateur pendant environ 15min.*
- *Cuire cette pâte à 200°C pendant 20minutes.*
- *Sortir du four et laisser refroidir.*

*Pendant ce temps, préparer la ganache*

- *Faire chauffer la crème à feu doux dans une petite casserole,*
- *Pendant ce temps, concasser les deux tablettes de chocolat en petits carreaux.*
- *Verser la crème chaude sur les carreaux de chocolat, et attendre 1 minute avant de brasser pour rendre la ganache homogène.*
- *Verser cette ganache dans le fond de tarte.*
- *Laisser refroidir à l'air libre ou au réfrigérateur si vous êtes trop gourmand pour attendre !*

**Pour en faire une vraie « tarte à la grimace », on la décore juste avant de servir avec des amandes, des noisettes ou des bonbons : deux petits yeux, un nez et une bouche qui fait la boude ! Et voilà !**

# Septembre, le chassé-croisé des apprentis

**Quand Septembre arrive, c'est la rentrée pour nous aussi !**

Franck Jouvenal : *«Nous accueillons chaque année un nouvel apprenti pâtisserie. J'aime bien cet aspect de notre métier, nous sommes pâtissiers certes, mais aussi formateurs, et cela est important d'être un bon formateur si on veut avoir de bons apprentis ! Il y a plein de choses à lui faire découvrir, des missions à lui donner pour qu'il apprenne petit à petit. C'est aussi un moment intéressant pour l'apprenti deuxième année, car il devient un peu le « grand ». Nous accueillons cette année une nouvelle apprentie : Chloé ! C'est la fille du restaurateur de l'Auberge de Bressieux, une jeune fille très déterminée !*

*Il y a aussi les « anciens » apprentis qui restent ou qui partent... nous aimons bien savoir ce qu'ils vont faire, où ils vont aller travailler. Robin nous quitte pour aller apprendre le beau metier de boulanger à Coublevie. Nous lui souhaitons une belle réussite et surtout nous le remercions pour ces 2 années de travail pendant lesquelles il s'est beaucoup investi ! Antoine, qui a réussi son CAP pâtisserie cette année, reste chez nous pour préparer une Mention complementaire. Berenice reste aussi, puisqu'elle termine son BTM. Elle a travaillé à l'elaboration d'une specialité 2016 : la pomme verte que vous pouvez trouver en magasin !»*

Maison Jouvenal