Le secret de ces tartelettes réside dans la qualité des pralines... N'hésitez pas à demander à votre boulanger ou à votre pâtissier de vous vendre celles qu'il utilise, elles seront bien meilleures!



### Préparation de la recette :

- O Préchauffez le four à 180°C. Détendez la pâte d'amandes avec le beurre en pommade, ajoutez le miel et la farine. Etalez la pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, réservez au réfrigérateur environ 1h.
- O Pendant ce temps, préparez l'appareil à pralines : Mettez tous les ingrédients de l'appareil à pralines dans une casserole et portez à ébullition.
- O Procédez au montage : Ressortez la pâte au miel du réfrigérateur, étalez-la sur 2-3mm d'épaisseur. Détaillez des cercles de la taille de vos moules à tartelettes, puis foncez-les. Précuisez à 180°C pendant 10 min. Sortez les fonds de tarte du four et garnissez-les d'appareil à pralines. Remettez au four 20min à 190°C. Les tartelettes doivent être rouge foncé. Attendez le refroidissement complet pour démouler.

Une vrai spécilialité lyonnaise, que Franck a apprise lors de son apprentissage au sein de la maison Boillet «Délices des Sens» à Lyon. C'est en passant par plusieurs maisons et par plusieurs patrons qu'il a découvert de nombreux tours de mains. Vous pouvez décorer les petites tartes avec des amandes et du sucre glace si vous le souhaitez!

# Nos collections de Pâques

Pâques est la période des grands écarts : il en faut pour tous les goûts (noir, lait, blanc, coco, orange...), pour tous les prix (de 4 à 60€), pour tous les styles (moderne ou traditionnel). Brigitte nous raconte comment tout cela est pensé par la maison Jouvenal.

#### Qu'est-ce que l'on est sûr de retrouver chaque année?

«Il y aura forcément les poules, les oeufs, les cloches, qui sont des incontournables. Nous avons des clients qui viennent pour cette gamme traditionnelle, et il ne faut pas les décevoir. Certains d'entre eux les offrent à leurs petits-enfants car ils les recevaient eux-même de leurs grands-parents quand ils étaient petits!»

### Et comment décidez-vous des nouveautés?

«L'un d'entre nous part sur un thème (les poissons, les Monsieur-Madame, les lapins stars...) et ensuite, on essaie de décliner une gamme rigolotte autour de ce thème. Cette année, ce sont les hiboux et les chouettes qui seront à l'honneur. Si le moulage reste traditionnel et plutôt dépouillé, le thème de l'année est son pendant original: il faut que ce soit drôle, coloré, vivant. C'est vraiment une demande de la part de notre clientèle qui nous dit qu'elle vient chez nous justement pour cette originalité et ce renouvellement chaque année. Ce ne sont pas des moulages, mais des montages, c'est à dire que ce sont plein de petits moulages assemblés entre eux. Ce procédé est très intéressant, car il permet à chaque chocolatier d'exprimer sa fibre artistique : demandez à 10 chocolatiers de vous faire un moulage de lapin, ils auront la même allure, alors qu'avec le montage, chacun va faire parler sa créativité. Le chocolat reste du chocolat pur beurre de cacao, bien sûr, car il faut que ce soit aussi bon que beau. D'ailleurs, à ceux qui nous disent que c'est trop beau pour être croqué, nous répondons de faire une photo, mais de ne pas oublier de se régaler!»

### Après toutes ces années au sein de la maison, quels sont les thèmes dont vous vous souvenez?

«Je me souviens du succès des Pokémons, à l'époque c'était la grande mode et nous avions dû apprendre les noms de ces personnages pour les vendre! Je me souviens aussi d'une année où nous avions choisi de faire des Boule & Bill en chocolat, nous avions demandé son accord à leur desinateur, Jean Roba, qui nous avait renvoyé une gentille lettre pour nous dire qu'il acceptait avec plaisir, avec un très joli dessin de Bill croquant un oeuf en chocolat.»









### MARS/AVRIL/MAI 2019

● UN STAGE DE DEGUSTATION TOUT NEUF ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «LES MOULES» 🔵 NOS COLLECTIONS DE PÂQUES 🔘 RECETTE DE LA TARTELETTE AUX PRALINES 🛑 LE VERNISSAGE DE PÂQUES

# L'agenda gourmand

### MARS

du 1er au 3 Le Touvet Retrouvez nous au Salon des Vins et de la Gastronomie!

Sam. 2 Stage entremets de 14h à 18h

du 8 au 10 Vienne Retrouvez nous au Salon du chocolat!

9 Stage 9/13 ans petites gourmandises 14h30 à 17h15

Stage 9/13 ans tartes & éclairs 14h30 à 17h15 Mer.

du 15 au 17 La Verpillière Retrouvez nous au Salon des Vins!

Mer. 20 Stage 9/13 ans tartes & éclairs 14h30 à 17h15

**Stage 6/8 ans** 14h30 à 17h15 Mer.

Ve. Sortie du gâteau «le printemps» Mousse passion mangue, insert coco et citron vert, croustillant coco citron vert (sans gluten)

Sam. Stage macarons de 14h à 17h30

Sam. Stage entremets de 14h à 18h

du 29 au 31 Charmes sur Rhône Salon des Vins!

3 Stage 9/13 ans petites gourmandises 14h30 à 17h15

6&7 Vernissage de Pâques Porte ouverte gratuite de notre atelier de chocolaterie. Réservation conseillée.

**Stage 6/8 ans** 14h30 à 17h15 Mer.

### du 13 au 28) Le Paradis du Chocolat est ouvert

tous les jours de 15h à 17h30 en visite libre avec une visite commentée à 15h30 (+16h30 à partir du 14/07)

Stage 9/13 ans petites gourmandises 14h30 à 17h15 Sam.

Stage entremets de 14h à 18h

Stage «les clés de la dégustation du chocolat» 19h Mar.

### MAI

«Les clés de la dégustation du chocolat» 19-21h30

Sam. Stage chocolat de 13h30 à 18h

Poteries en chocolat! porte ouverte pour voir JJ Dubernard réaliser des pots en chocolat 14h-17h30

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

## Goûtez voir!

Depuis le temps qu'elle en rêvait... ca y est, c'est fait ! Anne-Laure a créé le stage «les clés de la dégustation du chocolat». Pendant 2h30, elle vous accueille dans notre atelier de chocolaterie pour vous donner toutes les petites astuces pour devenir un gourmand professionnel!

### Pourquoi créer ce stage?

«C'est une demande «indirecte» du public du Paradis du Chocolat. J'entendais souvent les gens se dénigrer en disant que de toutes façons, ils n'étaient pas connaisseurs, et que donc, ça ne servait à rien de leur donner du bon chocolat. J'ai trouvé ça dommage, car il suffit de quelques petits conseils et d'un peu de connaissances sur la fabrication du chocolat pour le goûter différemment.»

### Comment se déroule le stage?

«J'accueille entre 12 et 18 personnes à la fois, et nous sommes attablés, car nous sommes bel et bien là pour goûter! Nous commençons par parler du sens du goût pour mieux comprendre comment il fonctionne, en prenant vraiment le temps de le découvrir par des dégustations qui n'ont a priori rien à voir avec le chocolat. Puis l'on se penche sur le prduit chocolat : quelles sont les étapes de fabrication ? lesquelles sont capitales dans le goût final, etc. Pour cela, on goûte le chocolat à différentes étapes de sa fabrication, mais aussi pour tester sa propre perception du goût. L'idée est de donner à chaque étape une nouvelle «clé» de la dégustation du chocolat, d'où l'intitulé de ce stage. On termine le stage tous ensemble, vers l'heure du dîner, avec une surprise que je ne veux pas dévoiler ici, mais qui fait partie de l'expérience de dégustation à part entière. Chacun repart avec un livret qui reprend tout ce que l'on s'est dit, et un petit cadeau gourmand.»

### Est-ce ouvert à tous?

«Vu la durée et l'horaire, nous ouvrons le stage à partir de 14 ans. Il est ouvert à tous les niveaux, même les grands débutants... J'ai testé certains des ateliers proposés pendant le stage sur des enfants pendant la semaine du goût et leur réception à été géniale! Vous pouvez donc venir, même si vous pensez que vous n'y connaissez rien! Vous avez même intérêt à y amener des amis, car nous avons fait un prix pour les binômes: nous trouvions que c'était une activité conviviale à faire en couple ou entre amis.»



### Qu'apprend-on par exemple?

«Je ne vais pas tout révéler, mais je peux vous dire que l'on fait tomber quelques préjugés sur le chocolat. On apprend par exemple que le chocolat blanc, c'est bien du chocolat, contrairement aux idées reçues. On découvre aussi que le purcentage de cacao a une importance toute relative dans la qualité du produit final. Dans le domaine de la dégustation, on apprend à remplir un «spider», c'est à dire un profil aromatique. On découvre aussi que la provenance des fèves ne joue pas sur leur qualité, car on trouve de très bons cacaos dans tous les pays producteurs : l'idée que l'Afrique fait de la quantité et l'Amérique de la qualité n'est plus du tout d'actualité. Tout au long du stage, j'insiste beaucoup sur la tranquilité indispensable à la dégustation du chocolat : il faut le faire fondre, prendre son temps, se concentrer. Cette notion de temps consacré à une activité n'est plus très fréquente... une amie qui a testé le stage m'a dit qu'elle l'avait vécu comme un temps pour elle, au même titre qu'un massage, elle a parlé de «spa pour sa bouche», ce qui nous a fait rire, mais qui est assez vrai avec du recul!»

Stage «les clés de la dégustation du chocolat». Mardi 30 Avril ou Vendredi 3 Mai 2019 de 19h à 21h30. (nouvelles dates à venir)

55€ par personne - 100€ pour un binôme.

Inscriptions et renseignements au 04 74 20 31 77 ou sur anne-laure@jouvenal.fr





# 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 en avons des pleins cartons... et pour cause: notre maison existe depuis 1912, et un moule n'est pas vraiment un objet qui s'abime. C'est Pierre qui nous en parle.

## De quand datent les moules les plus anciens de la maison?

«Je pense que certains sont arrivés en même temps que mon grand-père, en 1912. Il est même possible qu'il en ait racheté avec le fonds de commerce puisqu'il a acheté à des pâtissiers. A l'époque les moules étaient d'excellente qualité : ils étaient réalisés en métal, puis enduits sur l'intérieur d'une fine couche d'argent pour que le chocolat prenne plus vite. Vous en verrez sur des brocantes, touchez-les, ils sont toujours frais. C'était très judicieux. A l'époque, il n'y avait pas de changements de modes aussi fréquents qu'aujourd'hui. Un moule était donc un investissement pour une trentaine d'années minimum. Pour faire les poules, les oeufs, nous avons encore des moules en métal qui ont appartenu à mon grand-père ou à mon père selon le style.»

### Et toi, de quels moules te servais-tu?

«Quand nous nous sommes mis à notre compte en 1985, la grande nouveauté étaient les moules à bonbons de chocolat. Avant, on pochait ou on découpait nos intérieurs de chocolat que l'on trempait ensuite à la fourchette. Les fabricants se sont mis à créer des formes triangulaires, figuratifs, sphériques... ce qui fait que l'allure de la boîte de chocolats a complètement changé! Aujourd'hui, on peut même personnaliser des moules de bonbons de chocolat pour être vraiment sûr d'être le seul à utiliser une certaine forme. C'est intéressant, car tous ces détails ont vraiment leur importance: on goûte d'abord avec l'oeil avant de goûter avec les papilles, et les gourmands font attention à la première impression.»

### En quoi sont faits les moules d'aujourd'hui?

«J'ai travaillé avec des moules en bakélite, cela ne se fait plus trop. On utilise des moules en plastique très dur, si on souhaite s'en resservir, ce qui est notre cas. Mais il est aussi possible d'acheter des moules à usage unique ou presque, qui sont peu solides, qu'on ne gardera qu'une seule saison, mais qui sont vraiment très à la mode. Ce n'est pas du tout notre état d'esprit, nous préférons les outils ré-utilisables.»

# Quels sont les moules les plus remarquables avec lesquels tu as travaillé?

«Je ris en pensant en tout premier lieu à ces grands moules de dauphins sortant des eaux, ou de lapin souriant surgissant d'un oeuf de Pâques. Ils étaient vraiment à la mode au tout début des années 90 : ce sont de très gros moules, ils font au moins 60 à 80cm de haut. Nous en faisions une dizaine de moulages à Pâques, et nous les vendions tous. Aujourd'hui, on achète plutôt un petit sujet à chacun alors qu'à l'époque, on préférait acheter un gros sujet pour toute la tablée que l'on cassait à la fin du repas de famille avec un coup de marteau. Ca faisait rêver les enfants, et c'était amusant.»

# Vernissage de Pâques !

Découvrons les coulisses de Pâques ensemble!

Une fois dans l'année, nous vous laissons exceptionnellement entrer dans notre atelier de chocolaterie. Vous y découvrirez en quoi consiste toute la préparation de Pâques pour notre entreprise.

Réservation conseillée anne-laure@jouvenal.fr 04 74 20 31 77

