



*Maison Jouvencal*



*Calendrier 2020*



# Nos bonnes résolutions 2020

**Vers une entreprise toujours plus responsable.** Depuis toujours, nous faisons attention à ce que la marche de notre entreprise soit respectueuse de son entourage. Et cela ne veut pas seulement dire trier ses déchets, mais aussi réfléchir à se fournir en local, être honnête avec son équipe, réduire les emballages, ré-utiliser ce que l'on peut (le fameux recyclage direct des japonais), équilibrer ses recettes...

A l'heure où de nombreuses entreprises utilisent le "greenwashing" pour cacher leurs faiblesses, nous sommes fiers de mettre en avant notre statut de "vieille" maison qui nous octroie des valeurs d'économie de moyens, de recyclage direct, et de bon sens depuis longtemps. Tous ces petits gestes donnent du sens à notre quotidien : nous avons la chance de faire un métier que nous aimons, et si nous pouvons le faire en plus sans nuire à notre entourage, cela nous donne encore plus de plaisir à le pratiquer !

Voici où nous en sommes de notre éthique quotidienne, mais aussi de nos projets, car nous savons que l'on peut toujours faire mieux !

## Emballages



### Avec nos fournisseurs...

Pour le lait, nous sommes très fiers de travailler avec La Ferme du Pas de Vache de Sérézin de la Tour, qui travaille en **bio** et nous livre ses produits dans des emballages lavables que nous leur rendons pour qu'ils les re-remplissent : une belle action zéro déchet et super saveur ! Nous prenons aussi une partie de la crème chez eux, ou en local à la laiterie Gilbert.

### En amont...

Lors de la conception de notre boîtage (ballotins de chocolats, boîtes de marrons glacés...), nous cherchons toujours à ce que les boîtes soient les plus belles possibles pour qu'elles puissent être offertes telles quelles, sans suremballage.

### En boutique...

Nous demandons systématiquement à nos clients si ils veulent un sac, car nous constatons que beaucoup d'entre vous sont équipés d'un cabas ou rangent leurs achats directement dans leur sac.

Les sacs que nous donnons sont désormais en papier. Papier épais pour les sacs cadeaux, papier fin pour les sacs de transport, car le papier est un matériau recyclable.

### Moins d'eau...

Nous faisons attention à notre consommation d'eau avec un lavage responsable de nos ateliers : lavage au jet raisonné de notre atelier de pâtisserie, et serpillière et seau d'eau chaude pour notre atelier de chocolaterie.

Le chocolat est un produit qui demande beaucoup d'eau chaude pour le nettoyage des moules et ustensiles. Nous avons donc investi dans un lave-vaisselle spécial qui utilise peu d'eau très chaude et qui permet d'énormes économies d'eau.

### Dans toute la maison...

Nous trions nos déchets "à tous les étages" : au bureau, en fabrication, en boutique, nous utilisons une poubelle emballages, une poubelle papier et un compost. Cela nous permet de réduire considérablement notre sac poubelle !

### Moins de déplacements...

Certes, le cacao ne pousse pas dans la plaine de la Bièvre, mais pour tout le reste, nous essayons de travailler des produits locaux et savoureux ! Les fraises et framboises que nous travaillons poussent à Beaufort, près de Beaufort. La farine, **bio** soit dit en passant, vient de St Victor de Cessieu et est livrée en gros sacs de 25kg.

Pendant le Marché de Noël de Grenoble, nous faisons tous les jours les allers-retours en voiture car nous avons un réassort quotidien à assurer. Nous sommes très fiers d'un tout nouveau partenariat avec une entreprise de livraison qui enlèvera une fois par semaine notre stock à La Côte pour le stocker à côté de Grenoble et nous livrer, nous et d'autres marchands, tous les jours en véhicule doux. Cela nous permet d'aller à Grenoble en train ou en co-voiturage.

### Du bio...

Après la farine, le lait, la crème et certains fruits et légumes, nous avons décidé de nous fournir aussi en chocolat **bio** que nous proposerons en tablettes et en pistoles pour faire vos pâtisseries.

## Environnement



## Vers le zéro déchet



### Pour la fabrication...

Pour la cuisson des pâtisseries, nous utilisons des feuilles de cuisson lavables, elles équivalent chacune à environ 2,5km de papier cuisson

Dans nos ateliers et en arrière-boutique, les chiffons, lingettes, serpillières sont lavables.

### Dans toute la maison...

Nous minimisons nos déchets papier, en n'imprimant que le nécessaire sur papier recyclé, et en réutilisant tous les papiers vierges d'un côté comme brouillon.

### En boutique...

Au salon de thé, nous utilisons de la vraie vaisselle, des serviettes et des nappes lavables. Rien n'est jeté suite à votre passage !

Des inventaires précis nous permettent d'avoir une idée de ce qui va être vendu en période classique ou en période de fêtes. Nous n'avons donc pas ou très peu d'invendus. Aucune marchandise n'est donc jetée. Et si vraiment il reste quelque chose... vous pouvez compter sur nous pour le déguster ;-)

Nous voulons que le dialogue soit ouvert et toujours possible. Nous faisons des entretiens individuels annuels, et gardons toujours la porte ouverte aux bonnes idées de tous !

Notre équipe est fidèle au poste ! Peu de turn over chez nous, certains membres de l'équipe ont plus de 30 ans de maison. Nous prenons le temps qu'il faut pour le recrutement pour que la collaboration soit la plus pérenne possible.

Les métiers de bouche ont mauvaise presse quant au nombre d'heures effectué par les équipes. Chez nous, l'équipe fait 35 ou 39h et fait réellement le nombre d'heures pour lequel elle est payée.

Nous avons mis en place de nombreux avantages pour notre équipe : Plan Epargne Entreprises, prime d'interressement, augmentation selon le coût de la vie, possibilité de prendre des jours dans la semaine...

## Pour une équipe durable



## Vous voulez nous accompagner dans ces démarches ?

### Lors de votre venue en boutique..

Certains d'entre vous viennent avec leur boîte, leur saladier, leur sac, pour faire des achats "zéro déchets", nous sommes très heureux de vous accueillir et de trouver des solutions ensemble !

### Par votre soutien...

Merci à tous nos clients, vous avez compris cette démarche dans laquelle nous nous inscrivons : quand vous achetez des gourmandises chez nous, c'est toute cette éthique que vous soutenez.

Very Important Gourmand

## Ho! Les gourmands!

Vous êtes déjà presque 5000 à avoir notre carte de fidélité!

4500 Very Important Gourmands ont mangé un macaron, 4300 une mini-tablette, 3500 ont croqué une petite gourmandise, 500 ont déjà dégusté le cadeau de fin de carte, 20 ont attendu d'avoir 4 cartes pour croquer un beau sujet en chocolat avec la déco de leur choix, et 5 ont atteint les 10 cartes et mangé leur pièce montée!

# + Soirées privilèges!

Ces soirées sont pour nous l'occasion de vous faire goûter nos nouveaux gâteaux et de vous faire entrer en coulisses. Comme une porte ouverte, elles sont gratuites et tout le monde y est le bienvenu, avec ou sans carton d'invitation. Attention ! Suite à une belle affluence des années précédentes, nous vous demandons désormais de vous inscrire par mail pour que nous puissions vous accueillir dans les meilleures conditions.



## On vous concocte



## Des nouveautés à déguster!

Tout au long de l'année, Cindy et Franck cherchent des idées et font des essais pour vous proposer 4 nouveaux gâteaux chaque année : le printemps, l'été, l'automne et l'hiver! Ces gâteaux sortiront tout au long et seront éphémères car ils ne dureront que le temps de leur saison.

A vous des les goûter lors de ces soirées, et de nous dire ce que vous en pensez : trop sucré, bonne saveur de citron, trop de goûts différents, saveurs nouvelles et agréables...

Soyez nos dégustateurs le temps d'une soirée!

## A la découverte des coulisses de la Maison!

Chaque année, Anne-Laure vous accueille dans nos ateliers de chocolaterie pour vous présenter notre façon de travailler.

Cette année, c'est la question de l'éthique qui sera abordée... Comment fait-on pour allier sens de l'entreprise et conscience ? Elle vous racontera où nous en sommes de ce vaste débat!

## Je vous explique



Pensez à vous inscrire!



## Soirées Privilèges

ven 31 Janvier, sam 1<sup>er</sup> Février, mar 4, ven 7 & sam 8 Février

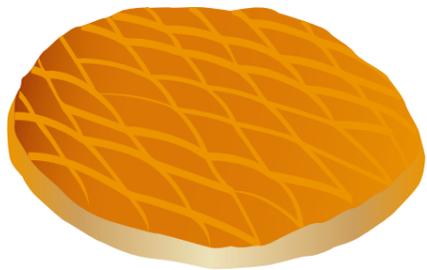
GRATUIT

Départs à 19h, 19h45 et 20h30.

Réservation obligatoire sur [anne-laure@jouvenal.fr](mailto:anne-laure@jouvenal.fr)

Maison Jouvenal

## Janvier



		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		1 Jour de l'An	2	3	4	5
					● Epiphanie... Goûtez la galette artisanale!	
LUNDI	MARDI	8	9	10	11	12
6	7					
13	14	15	16	17	18	19
		● Stage enfants 9/13 ans			● Stage macarons	
20	21	22	23	24	25	26
		● Stage enfants 9/13 ans			● Stage chocolat	
27	28	29	30	31	● Salon intervens de Vienne	● Salon intervens de Vienne
		● Stage enfants 6/8 ans		● Soirées Privilèges	Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble	
<p>Mes notes du mois : .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						

# Qui est qui ? Jouez à nous retrouver !



? Lionel



? Frédéric



? Olivier



? Brigitte



? Franck



? Morgane



? André



? Xuno



? Cindy



? Patricia



? Jérôme



? Xéné



? Dorothée



? Anne-Laure

1. Je cuis les biscuits qui composent les gâteaux que vous mangez. Je travaille chez Jouvenal depuis 1984... et je suis connu pour adorer le pâté croûte Jouvenal!

2. Je suis arrivé dans l'entreprise en même temps que Brigitte. C'est moi le spécialiste des gâteaux traditionnels et de l'écriture au cornet.

3. J'ai fait mon apprentissage chez Jouvenal et je suis restée! L'une de mes missions préférées est de mettre au point les gâteaux de saison que vous goûtez lors des soirées privilèges...

4. Quand je suis arrivée chez Jouvenal, j'aimais plutôt le salé... mais je suis devenue gourmande! Vous me voyez souvent et me prenez parfois pour la fille de Brigitte :-)

5. Je ne suis pas dans la maison depuis très longtemps et pourtant vous me connaissez déjà. Je suis réputée dans la maison pour mon dynamisme et ma vitesse... qui me font parfois tomber dans les escaliers!

6. Vous ne me voyez presque jamais travailler, car je suis en coulisses... Je suis la marmotte de chez Jouvenal! J'emballe les tablettes, range les chocolats... et croque parfois ceux à la liqueur.

7. Je suis la boîte à idées de la maison, et j'ai toujours envie de tout goûter... Vous me connaissez bien depuis le temps!

8. Je suis tombé dans le chocolat quand j'étais petit... et je l'aime toujours autant! C'est moi qui invente et réalise les personnages fous que vous croquez à Pâques.

9. Je réalise les ganaches et les pralinés qui composent nos chocolats et fais équipe avec 2 de mes collègues pour fabriquer les Damnations. Mon gâteau Jouvenal préféré est la tarte au citron.

10. Je fabrique toutes les tablettes de la maison: celles de 100g, les minis, les micro-tablettes... cela en fait plus de 80.000 pièces par an! J'en croque de temps en temps...

11. Je suis la plus bavarde de la maison et adore vous raconter tout ce qui se passe chez nous. Je craque pour les chocolats à la pistache...

12. Je suis l'artiste de la maison: c'est moi qui réalise les décors en chocolat que vous commandez pour les anniversaires, les mariages, les fêtes d'entreprise.

13. C'est moi qui mets les chocolats en boîte pour Noël, et je ne m'ennuie pas! Je m'autorise un dessert Jouvenal tous les vendredis, mais je craque un peu dans la semaine par conscience professionnelle car je crois être la plus gourmande de la maison!

14. C'est moi le dernier rentré dans la maison! Avant de travailler ici, je venais pour m'acheter des pommes vertes. Je viens d'être diplômé de pâtisserie car j'ai changé de vie: avant, j'étais plombier :-)

Réponses : 1.Olivier 2.Frédéric 3.Cindy 4.Patricia 5.Dorothée 6.Lionel 7.Brigitte 8.Franck 9.André 10.Xéné 11.Anne-Laure 12.Jérôme 13.Morgane 14.Xuno

Maison Jouvenal



St Valentin gourmande!

Une boîte en chocolat remplie de chocolats... Quand vous l'offrirez, vous verrez que l'on n va vous dire que vous êtes un amour :-)

## Février

Mes notes du mois : .....

					SAMEDI	DIMANCHE
					1	2
					<ul style="list-style-type: none"> <li>Soirées Privilèges</li> <li>Salon des vins de St Pierre de Chandieu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salon des vins de St Pierre de Chandieu</li> </ul>
3	4	5	6	7	8	9
					<ul style="list-style-type: none"> <li>Folle nuit au Musée de Grenoble</li> <li>Soirées Privilèges</li> </ul>	
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
					<ul style="list-style-type: none"> <li>Atelier "les clés de la dégustation du chocolat"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stage entremets</li> </ul>
24	25	26	27	28	29	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>Stage macarons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble</li> </ul>



# + Vernissage de Pâques!

Profitez-en! Une fois par an, nous vous ouvrons gratuitement la porte de nos ateliers de chocolaterie pour vous faire découvrir l'aventure qu'est la fête de Pâques pour nous. De la boutique à la fabrication, en passant par les réserves, vous découvrirez notre entreprise en plein boom de gourmandise...



**Samedi 28 et  
Dimanche 29 Mars**

Visites à 15h, 15h30,  
16h, 16h30 et 17h.

GRATUIT

Réservation obligatoire sur  
anne-laure@jouvenal.fr

Maison Jouvenal

1 Inscrivez vous!



2 Venez à la chocolaterie



3

Anne-Laure vous accueille pour vous raconter comment nous organisons cette fête de Pâques tous les ans, et pour vous faire découvrir le thème de l'année.



4

Dans notre atelier de chocolaterie, Franck et les apprentis vous font goûter la friture de l'année et vous montrent comment ils travaillent nos montages.

5

Pour terminer la visite, Anne-Laure vous emmène voir notre "caverne d'Ali Baba", la chambre à 17°C où sont rangés tous les montages qui attendent d'être croqués!



## Mars

Mes notes du mois : .....

						DIMANCHE
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	
2	3	4	5	6	7	8
● Salon vins et gastronomie au Touvet	● Salon vins et gastronomie au Touvet			● Salon du Chocolat de Vienne	● Stage chocolat ● Salon du Chocolat de Vienne	● Salon du Chocolat de Vienne
9	10	11	12	13	14	15
					● Stage entremets	
16	17	18	19	20	21	22
				● Sortie du gâteau "Le Printemps" ● Salon des vins de La Verpillière	● Salon des vins de La Verpillière	● Salon des vins de La Verpillière
23	24	25	26	27	28	29
				● Salon des vins de Charmes sur Rhône	● Vernissage de Pâques ● Salon des vins de Charmes sur Rhône	● Vernissage de Pâques ● Salon des vins de Charmes sur Rhône
30	31	Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble				



Maison Jouvencal

Avril

		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		1	2	3	4	5
LUNDI	MARDI	8	9	10	11	12 Pâques
6	7	13 Lundi de Pâques	14	15	16	17
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	Mes notes du mois : ..... ..... ..... .....		

# Repas à 4 mains... enfin!



**Vous nous le réclamiez depuis longtemps, il arrive cette année!** Après avoir partagé les fourneaux de Nicolas Grandclaude de l'auberge de Marnans, après avoir occupé les cuisines d'Alexis Fonteneau au Relais St Hubert, Franck part pour une nouvelle aventure gustative. L'idée est née en discutant avec les Vanheule de l'excellente Auberge du Château de Bressieux. C'est une table que nous adorons à titre personnel, et qu'il nous plaît de découvrir professionnellement.

## La philosophie de Christelle et Xavier Vanheule ?

Nous cherchons à travailler avec des producteurs locaux et de qualité, et dans notre région, il y a le choix! Pour n'en citer que quelques uns : le P'tit barru pour les fromages, les pigeons de Pajay, le Caveau Stéphanois... Notre carte est réduite, car notre idée est de faire ce que nous maîtrisons bien. Nous savons faire des desserts, mais pas aussi bien qu'un pâtissier : c'est pour cela que lorsque nous avons la demande d'un dessert particulier, nous le commandons chez Jouvenal. C'est aussi comme cela que l'idée est née, car la Maison Jouvenal est déjà présente sur notre table lors de grandes occasions!

Je suis très admiratif du travail des Vanheule, à chaque fois que je vais manger dans cet excellent restaurant, je découvre des saveurs que je ne connaissais pas, et je redécouvre des aliments déjà connus, mais sublimés par la cuisine. C'est donc une joie pour moi de collaborer avec eux, car je sais que je vais apprendre, goûter... me régaler! En discutant avec Xavier en tant que client au départ, notre gourmandise et nos valeurs communes nous ont rapproché, et c'est un vrai plaisir pour moi de travailler avec lui, car c'est désormais un ami! Le but de ces repas à 4 mains est toujours de faire découvrir nos deux métiers aux gourmands, et de leur faire deux fois plus plaisir car chacun est un vrai spécialiste de son domaine.

## La vision de Franck Jouvenal



Xavier & Franck travailleront ensemble la mise en bouche et le fromage.

Xavier Vanheule se chargera de l'entrée et du plat de résistance.

Franck Jouvenal vous préparera le pré-dessert et le dessert.

Jeudi 4 et 11 Juin  
Vendredi 5 et 12 Juin

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



Maison Jouvenal

## Mai

Mes notes du mois : .....

.....

.....

.....

.....

				VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				1 Fête du Travail	2	3
				8 Victoire 1945	9	10
4	5	6	7	15	16	17
11	12	13	14	22	23	24
18	19	20	21 Ascension	28	29	30
25	26	27	28	29	30	31 Pentecôte

● Atelier "les clés de la dégustation du chocolat"





**La période des remerciements....**

Au mois de Juin, l'année scolaire touche à sa fin, et l'on a envie de dire merci à la maîtresse qui a été bien patiente toute l'année, au prof de judo qui nous a appris les meilleures prises, à la nounou pour tous ses calins, à son chéri ou à sa chérie pour avoir supporté le stress de l'année, aux grands-parents d'avoir gardé les petits pendant les week-ends en amoureux des parents.

C'est le moment de l'année où l'on cherche des cadeaux gourmands pour faire un petit plaisir !

A cette époque, nous proposons plein de cadeaux rigolos pour dire merci : des ardoises, crayons, règles en chocolat pour les instituteurs, des boîtes de chocolat avec l'inscription "merci" remplies selon vos souhaits, des sachets de thé, des gros crayons remplis de gianduja...

Certains se lancent même dans la commande de plaques en chocolat avec un dessin pour le prof de tennis, ou le prof de yoga... qui le croquera en pensant à eux ;-)

Budget de 6€ à 40€.

Et vous, à qui allez-vous dire merci cette année ?

Maitresse

Prof de sport

Mamie Papi

...



Maison Jouvenal

Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1 Lundi de Pentecôte	2	3	4 ● Repas à 4 mains Auberge de Bressieux	5 ● Repas à 4 mains Auberge de Bressieux	6	7
8	9	10	11 ● Repas à 4 mains Auberge de Bressieux	12 ● Repas à 4 mains Auberge de Bressieux	13	14
15	16	17	18	19 ● Sortie du gâteau "L'Eté"	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	Mes notes du mois : ..... ..... ..... .....				

# Le chocolat + a failli ne jamais arriver chez nous!



On l'a échappée belle... Christophe Colomb n'a pas accordé au cacao grande importance, il est même allé jusqu'à le jeter à la mer pour délester son bateau. Heureusement, Hernando Cortes a compris sa valeur et l'a introduit en Europe, pour notre plus grand bonheur aujourd'hui!

Christophe Colomb, lors de sa troisième expédition dans le nouveau monde, goûte des fèves de cacao qu'il appelle des "amandes qui servent de monnaie et avec lesquelles on prépare une boisson". Les indigènes des actuels Honduras, Nicaragua et Costa Rica lui en offrent, mais il ne comprend pas leur valeur. Et pourtant, son fils adoptif note dans son carnet de voyage que les indigènes portent des graines en grande quantité, et pourtant "chaque fois qu'il en tombait une, tous se précipitaient pour la ramasser".

Ils auraient dû comprendre alors la valeur des fèves pour les indiens, mais on suppose aujourd'hui qu'ils n'en avaient pas goûté. On va même leur en offrir, qu'ils ramèneront avec d'autres trésors : manioc, tabac, épices, piment, ananas... Mais, pris dans une tempête, ils devront se débarrasser de tout le superflu. Les fèves de cacao passent par dessus bord!

Il faut donc attendre Hernan Cortès, qui arrive au Yucatan sur un heureux malentendu. Quetzacoatl, roi divinisé des indigènes avait juré de revenir pendant l'année aztèque du roseau, sur un radeau fait de serpent à plumes et de carapaces de tortue. Cortes débarque en 1519, année du roseau : quand Moctezuma, l'empereur aztèque, voit arriver par la mer des hommes dont les armures étincellantes lui font penser à des écailles de serpent, dont les casques ailés lui font penser au serpent à plumes, et dont le chef porte une barbe, comme Quetzacoatl lorsqu'il a abandonné son peuple, il s'empresse de leur offrir un bon accueil et de rendre son royaume à celui qu'il prend pour le roi.



Cortès comprend très vite la valeur des fèves pour les locaux : elles ont un rôle monétaire, c'est la boisson que l'empereur Moctezuma II lui offre pacifiquement lorsqu'il arrive dans son palais, et ce dans une coupe en or incrustée d'écailles de tortue. On dit que Moctezuma en buvait 50 gobelets par jour. Il offre même à Cortes des plantations de cacaoyer comme cadeau de bienvenue. Cortes rejoint la capitale Tenochtitlan couvert d'or et de richesse et Moctezuma le déclare roi suprême.

Il constate que toute la vie des populations locales est accompagnée par ces fèves de cacao (le baptême, le mariage, les enterrements. La boisson est réservée aux notables, ce qui lui fait comprendre sa préciosité. L'utilisation du beurre de cacao par les médecins sorciers pour soigner la peau lui montre tous les usages possibles du cacao. Il le dit donc rapidement à Charles Quint dans une lettre rapport mentionnant que le cacao est vendu moulu et sert de monnaie d'échange permettant de tout acheter!

Il dit au Roi « une tasse de cette boisson permet à un homme de marcher une journée sans manger ».

Moctezuma sera tué en 1520. Cortes développe la culture du cacaoyer dès 1522, change la recette de la boisson et fait ouvrir des chocolaterias qui servent aux soldats des verres rafraichissants qui remplacent l'eau et le vin.



Maison Jouvencel

## Juillet

		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		1	2	3	4	5
LUNDI	MARDI	8	9	10	11	12
6	7	13	14 Fête Nationale	15	16	17
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	Mes notes du mois : .....	
		.....				
		.....				
		.....				
		.....				

# Préparez-vous pour un repas TOUT +chocolat !



L'idée du Repas Tout Chocolat, c'est elle! Les recettes originales et gourmandes de chaque édition, encore elle! Brigitte sévit tous les deux ans aux fourneaux pour régaler 100 convives par soir.

"J'adore cuisiner pour ma famille et mes amis, et le nombre d'invités ne me fait jamais peur. Donc, pour ce Repas, je cuisine pour 100 personnes comme je le ferais à la maison. Evidemment, nous faisons des petits ajustements avec Franck, qui a plus l'habitude des grandes quantités, et je ne fais pas tout toute seule, les pâtisseries me donnent de nombreux coups de main. Mais l'idée maîtresse de recevoir "comme à la maison" est bien là!"

## Un nouveau lieu pour cette cinquième édition!

Nous sommes très heureux de collaborer cette année avec l'Armarine, restaurant d'application de Beaurepaire, permettant à 20 personnes en situation de handicap d'avoir un emploi intéressant et valorisant. Une façon pour nous de donner encore plus de sens à ce projet de Repas Tout Chocolat.

L'idée de cette collaboration est de faire connaître ce lieu à nos clients, et de faire connaître notre maison aux habitués de l'Armarine, qui a très bonne presse.

Pour nous, cela amène des changements majeurs : la collaboration avec une nouvelle équipe, ce qui enrichira forcément notre pratique, mais aussi une grande simplification de la préparation car nous aurons des cuisines sur place, de vraies tables de restaurant... que du bonheur!



**Vendredi 11 & Samedi 12 Septembre**  
à 19h30  
Restaurant l'Armarine  
198 Rue du 19 Mars 1962 à Beaurepaire  
38€ (apéritif, vin et café compris)  
Réservations 04 74 20 31 77  
anne-laure@jouvenal.fr

## Et le menu ?

N'essayez même pas de demander... nous ne dirons rien! Comme chaque année, vous avez la gentillesse de nous faire confiance les yeux fermés.

Par contre, nous pouvons dire à ceux qui ne sont jamais venus que "Repas tout Chocolat" ne veut pas dire sucré/salé. On retrouve certes du chocolat dans tous les plats, mais il s'intègre parfaitement aux recettes.

Nous pouvons dire à ceux qui sont déjà venus qu'il n'y aura pas de redite par rapport aux 4 éditions précédentes : de la nouveauté, c'est cela qui nous plaît! Et pour cela, nous jouerons sur des produits autour du chocolat... le mystère reste entier.



Maison Jouvenal

## Août

**Festival Berlioz**  
Retrouvez-nous dans la cour du Château Louis XI pour croquer un Damnation les soirs de concert et en boutique pour notre événement...

					SAMEDI	DIMANCHE
					1	2 Pacques
3 LUNDI Lundi de Pacques	4 MARDI	5 MERCREDI	6 JEUDI	7 VENDREDI	8	9
10	11	12	13	14	15 Assomption	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

31

Mes notes du mois : .....

Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble



# 1 adulte + 1 enfant = une équipe super + gourmande !

A la rentrée vous êtes très nombreux à vous inscrire à nos stages qui ont lieu tout au long de l'année. Les grands peuvent choisir entre le stage entremets, chocolat et macarons, les 9/13 ans entre le stage "petites gourmandises" ou "tarte et éclairs", et les 6/8 ans peuvent venir passer une après-midi riche en découvertes et en réalisations avec Franck, Cindy, ou Nuno. Ici, rien que pour vous... Deux recettes tirées de notre stage 9/13 ans à faire en famille pour vous annoncer que nous créons un stage "parent/enfant" pendant lequel vous ferez une charlotte aux framboises et un dessert à l'assiette. Un bon moment en perspective pour partager le plaisir de la gourmandise en famille !

Recette cadeau

## Biscuits à la cuillère

Pour le tiramisu

☺ Pour une plaque de four de ménagère  
🕒 25 min de préparation - 📅 15 min de cuisson

### Ingrédients

- Jaunes d'œuf - 90 g (environ 4 jaunes)
- Sucre en poudre - 180 g
- Farine - 90 g
- Féculé - 30 g
- Blancs d'œuf - 210 g (environ 7 blancs)
- Sucre glace - à volonté



Le féculé remplace la farine

### Procédé

- 1 Sépare les blancs des jaunes.
- 2 Bats les blancs en neige pour qu'ils soient très fermes.
- 3 Bats le sucre avec les jaunes pour obtenir un mélange blanc et mousseux. Ajoute les blancs et la farine.
- 4 Sur une plaque beurrée, confectionne des gâteaux allongés.
- 5 Saupoudre de sucre glace et fais cuire à 180°C pendant 9/10 minutes sans laisser prendre de couleur.

### Tu veux impressionner tes invités ?

Tu peux ajouter dans la recette de la poudre de pistache, des amandes ou des noisettes !



## Tiramisu aux fruits de saison

☺ Pour 6 personnes  
🕒 25 min de préparation - ❄️ 1 h 30 de réfrigération

### Ingrédients

- Œufs - 150 g (environ 3 œufs)
- Sucre - 50 g
- Mascarpone - 250 g
- Sel - 3 g (environ une pincée)
- Fruits - 800 g (pour les fruits à peau, épluche-les)
- Eau ou sirop de ton choix - 1 l
- Biscuits à la cuillère - 30 pièces



Rien que pour toi

### Procédé

- 1 Casse les œufs et sépare les blancs des jaunes dans 2 saladiers.
- 2 Ajoute le sucre aux jaunes d'œuf et bats-les avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Rajoute le mascarpone et mélange bien.
- 3 Ajoute une pincée de sel aux blancs d'œuf et bats-les en neige à l'aide d'un batteur électrique. Incorpore-les délicatement à l'autre préparation à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir une crème.
- 4 Si tu as choisi des fruits en boîte (pêches...), ouvre la boîte et verse le sirop dans une assiette creuse. Coupe les fruits en dés.
- 5 Trempe la moitié des biscuits à la cuillère dans le sirop et disposes-en une couche au fond d'un moule rectangulaire.
- 6 Recouvre-les d'une couche de fruits, puis d'une couche de crème.
- 7 Recommence avec une couche de biscuits trempés, puis de fruits et pour finir, de crème.
- 8 Mets le tiramisu au frais au moins 1 heure et 30 minutes avant de le servir.

Maison Jovenal

## Septembre

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	1	2	3	4	5	6
LUNDI	7	8	9	10	11	12
	14	15	16	17	18	20
	21	22	23	24	25	27
	28	29	30	Mes notes du mois : .....		

# Atelier chocolat pour petits et grands! +

## Quand nous venons dans vos structures...

On pense aux chocolateries pendant la semaine du goût pour intervenir dans les écoles, et c'est un plaisir pour nous d'aller parler de dégustation et de chocolats aux petits...

MAIS nous le faisons toute l'année et pour tous les publics!

Que vous soyez grands ou petits, école, association, hôpital, centre de loisirs, groupe d'amis, nous nous déplaçons chez vous. L'explication sur le chocolat peut même être suivie d'un atelier !

Environ 1h (selon le public et les questions)

## Explications sur le chocolat

### Atelier Truffes

Pour les tout-petits jusqu'à 5 ans. Enrobage des truffes avec l'aide d'Anne-Laure. Chaque enfant repart avec 4 truffes.

### Atelier Gianduja

Adapté à tous les âges, réalisation très facile et facilement reproductible d'un gianduja de A à Z, chacun repart avec son petit bocal de pâte à tartiner maison et sa recette.

### Atelier Tarte crue au chocolat

Atelier adapté à tous les âges, qui permet éventuellement de parler de nutrition, d'impact environnemental, de cuisines alternatives. Chacun repart avec la tartelette au chocolat qu'il a personnalisée, dans une boîte récup' en origami, et la recette.

## Tarifs et disponibilités

auprès d'Anne-Laure sur [anne-laure@jouvenal.fr](mailto:anne-laure@jouvenal.fr)



Maison Jouvenal

## Octobre

Mes notes du mois : .....

.....  
 .....  
 .....

			JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			1	2	3	4
LUNDI	MARDI	MERCREDI	8	9	10	11
5	6	7	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



# Jouvenal hors les murs!

A partir de l'automne et jusqu'au début du printemps, nous vous accueillons non seulement chez nous, mais nous venons aussi chez vous à l'occasion de foires aux vins, marchés de Noël, Salons de la Gastronomie. Ces événements sont très agréables pour nous, car ce sont des moments riches de rencontres : avec d'autres artisans passionnés qui font découvrir leurs produits, et avec une clientèle curieuse, gourmande, désireuse de mieux manger, de connaître les produits qu'elle consomme, et avec qui la discussion est toujours passionnante! Après Pierre qui a vadrouillé dans toute la région pour faire connaître notre spécialité, le Damnation, c'est aujourd'hui Anne-Laure qui vient à votre rencontre!

Map of France with various food and wine events marked by colored dots and text labels:

- Belley (oct): Marché des produits du terroir
- Crémieu (oct): Foire gourmande
- St Pierre de Chandieu (féc): Journées du Vin et des Produits du terroir
- Crémieu (mar): Foire aux Miels
- Crachier (noe): Foire aux Miels
- Albertville (noe): Salon du Vin et de la Gastronomie
- La Verpillière: Salon des Vins
- Crachier (noe): Portes ouvertes
- Les Eparres: fermes de la Grangère
- Le Touvet (mar): Salon Vins et Gastronomie
- St Geoire en Valdaine (noe): Foire aux Vins et Produits du terroir
- Grenoble (déc, jan): Folle Nuit au musée
- Grenoble: Marché de Noël
- Place V. Hugo, Grenoble
- Vif (noe): Salon de la Gastronomie
- St Donat (déc): Marché de Noël
- Chavanay (déc): Salon du Goût
- Framolé: Salon des Vins de France
- Charmes-sur-Rhône (mar): Salon des Vins de France
- St Pierre de Chandieu (féc): Journées du Vin et des Produits du terroir
- Vienne (mar): Salon du chocolat
- Vienne (oct): Salon Intervins

Van details:

- Maison Jouvenal
- Chocolatier Pâtissier
- Fait Maison!
- Damnation

Product highlights:

- Foie gras aux fèves de cacao
- Napolitains
- 25 sortes de tablettes
- Ballotins de chocolats
- Boîtes de mini tablettes

Maison Jouvenal

## Novembre

							DIMANCHE
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI		
2	3	4	5	6	7	8 1 Toussaint	
9	10	11 Armistice	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble Mes notes du mois : ..... ..... ..... .....						





**Une gamme toujours en mouvement!**

Noël est un exemple parmi tant d'autres de l'éventail de vos attentes : certains viennent chercher une bûche traditionnelle au chocolat - celle qui existait déjà un 1950 - quand d'autres se disent que si ils viennent chez nous, c'est bien pour trouver quelque chose qu'ils ne trouveraient pas ailleurs et surtout qu'ils ne sauraient pas faire chez eux.

A nous donc de savoir garder une ligne traditionnelle, qui fait plaisir à une partie nos clients et qui nous permet aussi de montrer notre savoir-faire (ne dit-on pas en cuisine que ce sont les choses les plus basiques qui sont les plus difficiles à réaliser ?), et de proposer en parallèle une gamme originale pour vous surprendre.

"Quelles sont vos nouveautés ?" est une phrase que l'on entend au moins 10 fois par jour en boutique, car nos clients sont fidèles, et veulent être surpris. Au moins une fois par semaine, nous avons une nouvelle verrine, ou un chocolat du moment, une friture de l'année pour Pâques, et des nouveautés pour les autres fêtes (St Valentin, Fête des Mères, Noël...).

"Mais qui a toutes ces idées ?" est la deuxième question la plus posée en boutique. Nous avons la chance d'être une équipe nombreuse et créative! Chacun y va de sa petite idée, qui sera retenue ou pas, mais cela est souvent bien utile d'être plusieurs cerveaux. Nous sommes aussi tous très gourmands, ce qui nous permet de trouver de nouvelles sources d'inspiration en allant voir ce que font les autres pâtisseries, les restaurateurs, les boutiques de déco, etc...

Nous n'avons pas de service dédié comme chez les grands pâtisseries parisiens car nous ne sommes pas si nombreux, mais ce sont surtout Cindy et Franck qui travaillent aux nouveautés de la maison. Une fois que l'idée est lancée, Cindy commence les essais, cherche les accords de saveur, de textures. Puis toute l'équipe goûte, et critique les essais de manière constructive. Une fois ce premier "test" réussi, la création vous est proposée, et il n'est pas rare que vous nous donniez des idées ou des conseils pour la faire encore évoluer.



**Nos papillotes maison**

Bien sûr, elles sont faites chez nous ! Elles sont aussi emballées par nous, une à une, et le papier personnalisé qui les entoure est fabriqué par une entreprise lyonnaise. Ultra-locale, la gourmandise !

Le saviez-vous ?

## Décembre

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	1	2	3	4	5	6
LUNDI						
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25 Noël	26	27
28	29	30	31	Mes notes pour 2021 : ..... ..... ..... ..... .....		

# L'agenda 2020 !

## JANVIER

- Sa. **4** Epiphanie Dégustation de la galette des Rois !
- Me. **15** Stage Enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30.
- Sa. **18** Stage Macarons de 14h à 17h30.
- Me. **22** Stage Enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30.
- Sa. **25** Stage Chocolat de 13h30 à 18h.
- 25 & 26** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon Intervins de Vienne.
- Me. **29** Stage Enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h30.
- Ve. **31** Soirées privilèges à la boutique. Venez goûter nos nouveaux gâteaux de saison et découvrir les coulisses de notre entreprise ! Gratuit. Réservation obligatoire.

## FÉVRIER

- 1<sup>er</sup>, 4, 7 & 8** Soirées privilèges à la boutique. Venez goûter nos nouveaux gâteaux de saison et découvrir les coulisses de notre entreprise ! Gratuit. Réservation obligatoire.
- 1 & 2** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de St Pierre de Chandieu.
- Sa. **8** Retrouvez-nous et nos chocolats à la Folle Nuit autrichienne du Musée de Grenoble.
- Ve. **21** Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30
- Sa. **22** Stage Entremets de 14h à 18h.
- Sa. **29** Stage Macarons de 14h à 17h30.

## MARS

- 1-3** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon Vins et Gastronomie du Touvet
- Sa. **6-8** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon du Chocolat de Vienne.
- Sa. **7** Stage Chocolat de 13h30 à 18h.
- Sa. **14** Stage Entremets de 14h à 18h.
- 20-22** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de La Verpillière.
- Ve. **20** Sortie du gâteau «le Printemps» croustillant framboise sésame, mousse vanille jasmin, fraise.
- 28 & 29** Vernissage de Pâques Portes ouvertes gratuites de nos ateliers. Réservation obligatoire.
- 27-29** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de France de Charmes sur Rhône.

## MAI

- Ve. **29** Atelier «les clés de la dégustation du chocolat» de 19h à 21h30

## JUIN

- 4, 5, 11 & 12** Repas à 4 mains Franck Jouvenal & Xavier Vanheule à l'Auberge du Château de Bressieux.
- Ve. **19** Sortie du gâteau de l'Été croustillant sablé breton sans farine, mousse pêche de vigne, biscuit joconde sans farine, insert compotée de pêches blanches, poivre de timut, dés de pêches jaune