



Maison Jourvenal



Calendrier 2021



En équipe, on est toujours plus forts !

L'équipe, c'est ce qui fait que l'on se sent forts même les jours où l'on se trouve faible.

C'est ce qui permet d'avoir un poids léger sur les épaules alors que l'on porte une charge lourde.

L'équipe, c'est précieux. A la maison Jouvenal, nous avons la chance d'avoir une équipe fidèle, sérieuse, impliquée et motivée. Certains sont en poste depuis presque 40 ans, et connaissent leur métier sur le bout des doigts.

D'autres viennent d'arriver, mais ont déjà compris la philosophie de la maison ! **Un bonheur !**
C'est pour cela que chaque année, dans ce calendrier, nous avons envie de vous faire connaître ceux qui contribuent à faire de la maison ce qu'elle est : **une aventure passionnante !**

Un souvenir d'enfance et de chocolat

Dorothée Dans ma famille nous avions tous les mêmes goûts: nous préférions les chocolats au praliné. Quand il y avait une boîte de chocolats chez mes parents, mon père nous disait que certaines sortes n'étaient pas très bonnes. En grandissant avec ma soeur, nous avons goûté les chocolats "pas très bons", et avons constaté qu'il nous avait arnaquées pendant des années; il disait cela des meilleurs chocolats pour les garder pour lui ! Une trahison familiale terrible ;)



Dorothée

Franch Je me souviens le plaisir de croquer dans un Alhambra (chocolat et génoise au chocolat, morceaux de noisettes) en rentrant de l'école. Les gâteaux sont tellement meilleurs quand on a bien faim... on a tort de les manger en fin de repas !



Franch

André Quand je rentrais de l'école, j'adorais que mes parents me préparent un goûter tout simple mais vraiment savoureux: des tartines de beurre avec du chocolat rapé dessus ! Rien que d'y penser, j'ai l'eau à la bouche !



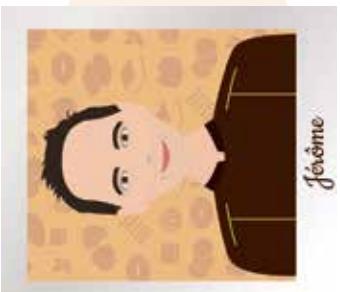
André

Xuné Je mangeais beaucoup de chocolat au lait à la noisette. Je prenais du bon pain que je coupais en long pour me faire un sandwich au chocolat ! Aujourd'hui encore, le chocolat au noisette est mon préféré car il me rappelle ce bon moment du goûter après l'école.



Xuné

Jérôme Je vais vous décevoir... Quand j'étais petit, je n'aimais pas trop le chocolat, je n'en mangeais jamais. J'ai appris à l'aimer lorsque j'ai fait mon apprentissage en chocolaterie, encouragé par ma maman. Depuis ce jour, mes goûts ont bien changé et j'en mange beaucoup !



Jérôme

Bugitte Je mangeais des poules en chocolat Jouvenal pour Pâques quand j'étais petite ! La tante de mon papa nous offrait des poules n°2 ! En me regardant, j'étais bien loin d'imager que je deviendrais un jour Madame Jouvenal !



Bugitte

Cindy Petite, je faisais tout le temps des mousses au chocolat avec ma grand-mère. J'en fais encore aujourd'hui et à chaque fois, je pense à elle. J'utilise même encore sa recette !



Cindy

Février Bien avant d'entrer en apprentissage, j'avais un livre de recettes au chocolat que j'utilisais souvent. On peut dire que c'est moi qui faisais le gâteau quand il y avait des événements familiaux. Les choses n'ont pas tant changé finalement:-)



Lionel Quand je croyais que j'étais croyant, vers l'âge de 10 ans, je devais aller à confesse. Et à cet âge-là, je n'avais pas de pêché à avouer. Du coup, j'inventais que je volais du chocolat dans la boîte du placard quand mes parents ne me voyaient pas ! Aujourd'hui, c'est un péché que je commets sans me confesser:-)



Patricia Quand ma maman faisait un gâteau au chocolat, on attendait avec impatience ma soeur et moi le moment de lécher la casserole ! On disait qu'on n'aimait pas le chocolat noir, mais quand il était fondu comme ça, on se léchait même les doigts:-)



Chloé J'adorais quand on rentrait du ski et qu'on buvait un bon chocolat chaud ! On peut d'ailleurs dire que j'ai gardé mon âme d'enfant, car je continue à boire un bon chocolat chaud dès qu'il fait froid !

Une maison
très
ancienne !

100 ans de vie d'équipe...

Au tout début de l'histoire de la maison Jouvenal, l'équipe était toute petite (4 personnes) et les rythmes de travail étaient très différents : on travaillait plus longtemps mais plus tranquillement. Jusque dans les années 1970, on faisait la pause vin blanc le matin, on partait ramasser les fruits avec les apprentis l'après-midi... Une vraie vie de "famille élargie". Aujourd'hui, on estime que plus de 60 personnes et près de 200 apprentis ont travaillé pour la maison depuis sa création en 1912 !

Maison Jouvenal



Olivier Chaque Noël, j'allais chez mes grands-parents, et avec mes cousins, on regardait ma grand-mère faire sa bûche "au moka", comme elle disait. Alors, on était en concurrence pour lécher la casserole... Aujourd'hui, à chaque fois que l'on prépare les bûches de la maison Jouvenal, je pense à elle avec émotion.



Anne-Laure Je ne sais pas par où commencer, car j'ai grandi ici, dans la chocolaterie ! Je crois que mon souvenir le plus drôle est la première fois où je suis allée dormir chez une copine : en rentrant j'ai dit que c'était nul chez elle, car il n'y avait pas de chocolat !



Morgane J'adore repenser à la chasse au trésor que représentait la fête de Pâques dans ma famille, et au plaisir que j'avais de trouver les petits œufs en chocolat ! Aujourd'hui, je ne crois plus aux cloches, mais je continue à adorer chercher les œufs chaque année pour Pâques !

On vous raconte une histoire !

+



Cette année, pour l'Epiphanie, on vous raconte le chocolat ! Voici ici en cadeau un premier des contes que vous pourrez lire dans le petit journal offert avec la galette.



Le vieux charbonnier basque Olentzero revient chaque année à l'époque de Noël pour vendre son charbon de bois dans les villages de la vallée. Il le transporte dans les gros sacs de toile qu'il pose sur le dos de sa mule.



Une année, alors qu'il descendait de la montagne avec son chargement, une branche déchira l'un de ses sacs. Olentzero ne s'aperçut de rien. Les bouts de charbon de bois tombaient un à un sur le chemin.



Pendant ce temps là, Patchi, le plus jeune garçon d'une famille pauvre du village, parcourait la forêt à la recherche de bois mort pour chauffer la maison de ses parents. Quand il découvrit les bouts de charbon, il commença à les ramasser un à un pour les mettre dans son panier. Mais il y en avait tant que Patchi ne pouvait pas les prendre tous.



C'est ainsi qu'il parvint sur la place du village où Olentzero vendait son charbon. Patchi, voyant qu'Olentzero était plus pauvre que lui, tendit son panier au vieux charbonnier. Olentzero vida le panier dans un grand sac puis il le rendit à Patchi en le regardant avec une grande tendresse.



Il se pencha pour murmurer à l'oreille du garçon : «En revenant chez toi tous les morceaux de charbon que tu trouveras encore sur le chemin seront transformés en chocolat. Tu les mettras dans ton panier. Tu ne pourras pas chauffer ta maison avec, mais ceux à qui tu les donneras auront chaud au cœur durant tout l'hiver.»

Beaucoup disent que c'est depuis cette histoire qu'on a l'habitude d'offrir des chocolats à Noël. Et certains pensent même qu'il n'est pas nécessaire d'attendre Noël pour se réchauffer le cœur avec du chocolat !

Des histoires
au coin
du feu !

Chaque année, nous voulons vous surprendre avec des fées personnalisées et uniques. En 2021, chaque fée vous renvoie donc à des contes de cultures et d'époques très différentes évoquant le chocolat.

Maison Journeau

Janvier

Soirées Privilégiées
soirée du 30 janvier
2019.

GRATUIT
18h40, 19h, 19h45
Départs à :
et 20h30
Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr

| Mes notes du mois : | | | | | | |
|---|-------|----------|-------|---------|--------|----------|
| GRAU..... | | | | | | |
| Départs à : 18h40, 19h, 19h45 et 20h30. | | | | | | |
| Réservation obligatoire isabelle@jouvenal.fr | | | | | | |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI | Samedi | Dimanche |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

Devenez nos goûteurs d'un soir !

Entrez, entrez ! Une fois par an, nous vous accueillons dans nos ateliers lors de 5 soirées exceptionnelles pendant lesquelles vous goûtez notre nouvelle collection de gâteaux en remplissant une fiche de dégustation. C'est un vrai plaisir pour nous de vous montrer nos ateliers, de vous raconter notre maison et son fonctionnement, et de recueillir vos avis pour faire évoluer nos recettes !

Soirées Priviléges

ven 29 janv, 30 janv,
mar 2 fév, 5 & sam 6 février

GRATUIT

Départs à 18h40, 19h, 19h45 et 20h30.

Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr

@!

Pas besoin
d'invitation

Il suffit de
s'inscrire !

Entrez
dans les
ateliers !

Donnez
votre avis !

Goûtez les
nouveaux
gâteaux !

Amenez
même des
amis !

C'est
gratuit !

Les soirées priviléges



St Valentin
gourmande !

Une fleur en chocolat, un jeu en chocolat, une boîte de chocolat en chocolat... Nous avons plein d'idées pour vous en ce jour de l'amour ! Promis, vous ne vous tromperez pas de cadeau ;-)

Maison Jouenal

février

Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble

Mannatul-Ummah



Samedi 20 et Dimanche 21 Mars

Visites gratuites de 40 minutes
entre 14h et 18h.

Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr



Bienvenue au « Vernissage de Pâques » : un tour de nos ateliers en avant-première ! Vous y découvrirez comment nous préparons cette fête si importante pour notre métier. De l'équipe boutique aux chocolatiers, du remplissage des poules à la création de nos figurines les plus originales... Pâques dans une chocolaterie n'aura plus de secret pour vous !

+ Entrez dans les coulisses de Pâques !

Au commencement...

...Anne-Laure vous accueille tout d'abord dans nos ateliers de pâtisserie pour vous présenter le thème de l'année et vous raconter comment nous préparons Pâques avec notre équipe !



Et puis...

...vous rejoignez l'atelier de chocolaterie où Franck et les apprentis vous font goûter la friandise de l'année et vous montrent toute leur organisation, de la création d'un montage à sa réalisation. C'est une sorte d'atelier du père Noël, mais à Pâques :-)



Enfin...

... pour terminer la visite, Anne-Laure vous emmène voir la réserve où sont rangés tous les montages achevés qui attendent d'être croqués !



Maison Jouvenal

Mars

| LUNDI | MARDI | MERCRIDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------|-------|----------|---------------------|----------|--------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 | Mes notes du mois : | | | |
| | | | | | | + |

Salon des Vins et Gastronomie au Touvet

Salon des Vins et Gastronomie au Touvet

Stage chocolat

Sortie du gâteau "le Printemps"

Vernissage de Pâques

Salon des Vins de la Verpillière

Vernissage de Pâques

Salon des Vins de la Verpillière

Stage macarons

Salon des Vins de la Charmes-sur-Rhône

Sors tes ciseaux
pour te faire un
masque rigolo !



Viens retrouver ces
chièvres d'animaux
en chocolat dans
notre boutique !

Maison Fourneau

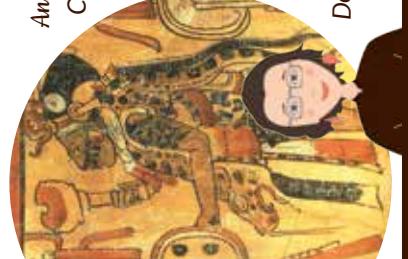
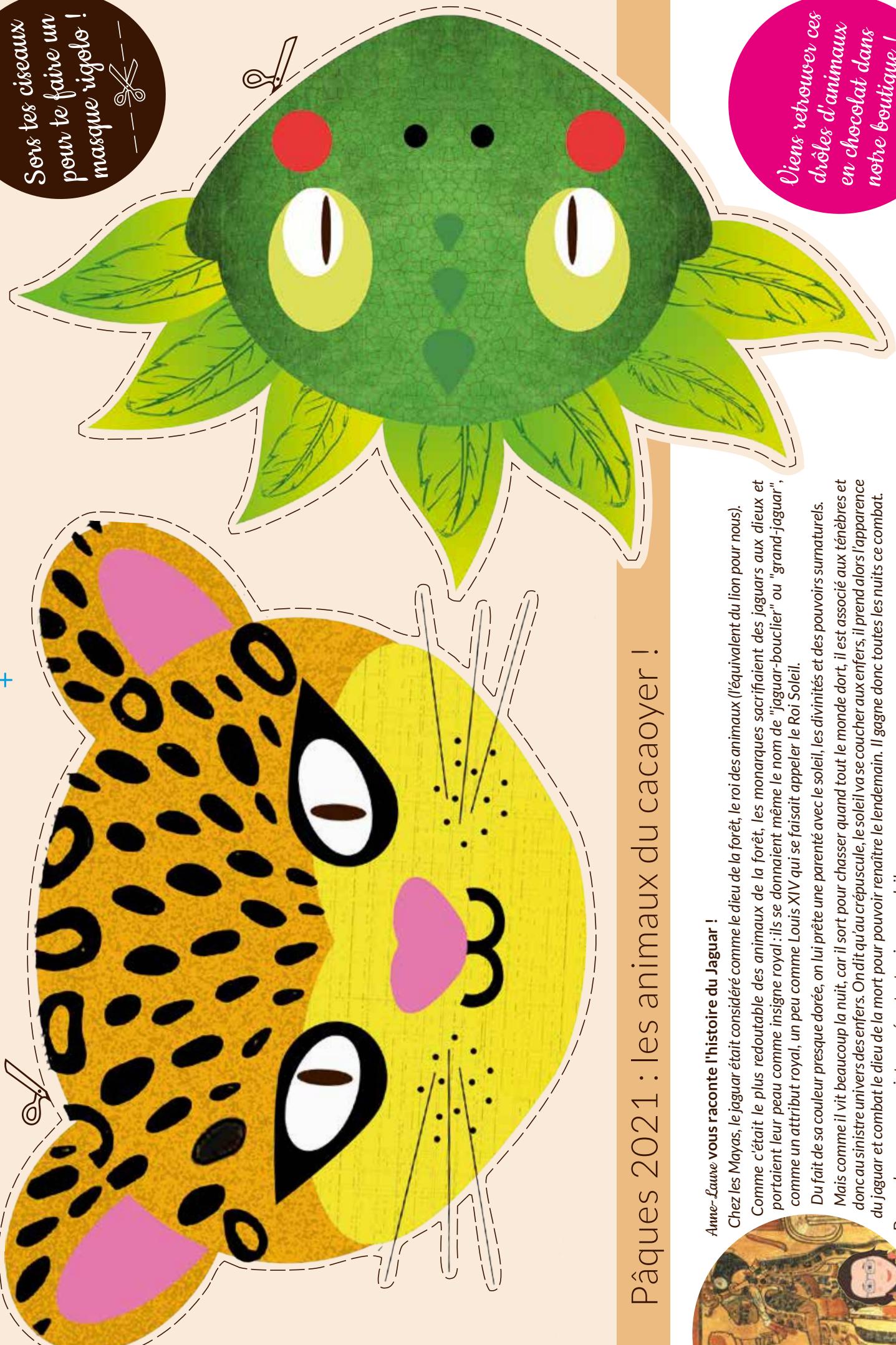
Pâques 2021 : les animaux du cacaoyer !

Anne-Lauré vous raconte l'histoire du Jaguar !

chez les Mayas, le jaguar était considéré comme le dieu de la forêt, le roi des animaux (l'équivalent du lion pour nous). Comme c'était le plus redoutable des animaux de la forêt, les monarques sacrifiaient des jaguars aux dieux et portaient leur peau comme insigne royal : ils se donnaient même le nom de "jaguar-bouclier" ou "grand-jaguar", comme un attribut royal, un peu comme Louis XIV qui se faisait appeler le Roi Soleil.

Du fait de sa couleur presque dorée, on lui prête une parenté avec le soleil, les divinités et des pouvoirs surnaturels. Mais comme il vit beaucoup la nuit, car il sort pour chasser quand tout le monde dort, il est associé aux ténèbres et donc au univers des enfers. On dit qu'au crépuscule, le soleil va se coucher aux enfers, il prend alors l'apparence du jaguar et combat le dieu de la mort pour pouvoir renaitre le lendemain. Il gagne donc toutes les nuits et combat.

De nombreux vases peints représentent ce jaguar soleil.



Avril

| Calendrier mensuel | | | | | | |
|--------------------|----|-------|----------|--------|----------|----------|
| | | | | | | |
| | | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | |
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 Pâques |
| 5 Lundi de Pâques | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |

Mes notes du mois :

Lundi de Pâques

Stage macarons

Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble

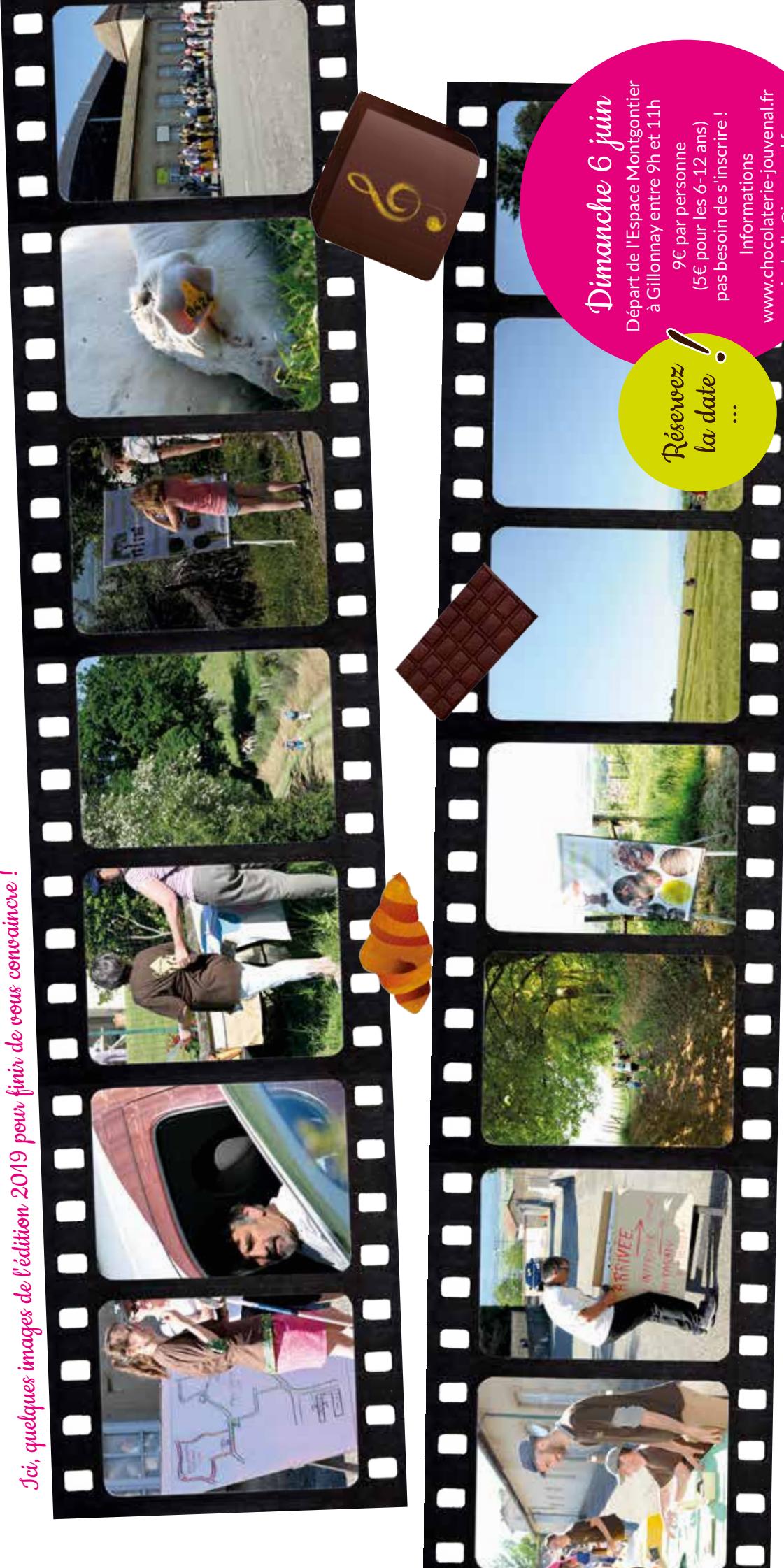
+

Une balade autour du chocolat !

+

Venez faire une rando à croquer ! Tous les deux ans, nous vous concoctons un petit parcours sympa sur les hauteurs de la Côte-Saint-André, à faire en famille ou entre amis. Le principe est simple, tout au long du parcours d'environ 5km, une expo à thème sur le chocolat vous permet de répondre à un petit jeu. Au départ, à l'arrivée, et tout au long du parcours, vous dégustez des produits de la maison Jouenal ! Cela fait un joli ratio dégustation/kilomètres qui ne vous permettra pas de justifier cette sortie au motif du sport ;-)

Ici, quelques images de l'édition 2019 pour finir de vous convaincre !



Dimanche 6 juin

Départ de l'Espace Montgontier
à Gillonay entre 9h et 11h
9€ par personne
(5€ pour les 6-12 ans)
pas besoin de s'inscrire !

Informations
www.chocolaterie-jouenal.fr
isabelle@jouenal.fr

**Réservez !
la date !**

Maison Jouenal

Mai

| Mai | | | | | | |
|-----------------------|----------------------------------|--------|--------------|----------|-------|--------------|
| DIMANCHE | | SAMEDI | | | LUNDI | |
| | | | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 Ascension | 14 | 15 | 16 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 Pentecôte |
| 24 Lundi de Pentecôte | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 31 | <i>Mes notes du mois :</i> | | | | | |

petits cadeaux...

- ✓ maîtresse
- ✓ nouveau
- ✓ ma chérie
- ✓ prof de yoga



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

Merci !

Au mois de Juin, alors qu'on devrait se détendre car la course de l'année scolaire se termine enfin, il y a un petit rush de fin d'année car on veut remercier tout le monde ! Vous trouverez chez nous plein d'idées de cadeaux rigolos de 4€ à 40€ pour des petits et des grands mercis aux professeurs, aux voisins, aux grands-parents, super babysitters...



juin

| Mon calendrier mensuel | | | | | | |
|------------------------|----------|-------|---------------------|--------|----------|----|
| MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | |
| LUNDI | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | Mes notes du mois : | | | |

Un voyage + de dégustation !

Nous avons créé un coffret pour vous faire voyager avec les papilles ! Ces chocolats sont issus de fèves d'une seule plantation à chaque fois. Cela est très intéressant car le nom d'un pays ne suffit pas à caractériser un cacao. Nous français, sommes bien placés pour savoir qu'une étiquette "vin de France" ne nous dit rien de la qualité ou de l'éthique du produit que nous allons déguster : il en va de même pour le chocolat !

Le terroir (exposition, sol, climat...) va beaucoup jouer sur le goût du chocolat final, mais aussi le savoir-faire des planteurs, la variété des arbres producteurs, le moment de la fermentation, et enfin du séchage. Ensuite, les fèves sont expédiées dans les pays consommateurs, elles sont alors torréfiées : cette étape est capitale car elle peut sublimer ou gâcher le travail des planteurs. Les fèves sont ensuite broyées pour donner de la pâte de cacao, c'est le 100%. Cette pâte est ensuite sucrée et prend l'appellation de "chocolat". Ici, vous découvrirez différents terroirs, différents taux de sucre. Vous pouvez jouer à déguster ces chocolats à l'aveugle pour retrouver lequel vient de quel pays, ou encore les associer à d'autres aliments pour profiter encore plus de leurs arômes.



Un exemple...

Le trait jaune sur la tablette correspond à une plantation de Madagascar.

Arbre : Criollo.

Chocolat noir 70% de cacao.

Plantation : Concentrés dans le Nord-Ouest de l'île, ces cacaoyers de grande qualité sont implantés dans la région de Sambirano. Les fèves sont cultivées par plusieurs fermes sur une même plantation, et possèdent des qualités aromatiques remarquables. Obtenu de manière raisonnée et achetées à un prix fixe, elles participent à une amélioration des conditions de vie de la population locale.

Gout : Les arômes marqués d'agrumes sont présents dès l'attaque en bouche, avec une mise en avant de saveurs citronnées. Le déroulement aromatique est somptueux, avec l'élégance et la finesse typiques du Criollo.

Accord : avec l'orange, le caramel, le citron, les fruits exotiques, la framboise.

Maison Journeau

Juillet

Mes notes du mois :

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--|-------|-------|-------------------|-------|----------|--------|----------|
| | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | 12 | 13 | 14 Fête Nationale | 15 | 16 | 17 | 18 |
| | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

Vrai ou faux ?

Le chocolat de couverture contient plus de beurre de cacao que le chocolat à croquer.

Vrai, il compte 5% de beurre de cacao en plus, ce qui le rend plus fondant, plus savoureux et plus brillant.

Les cacaoyers fleurissent en même temps que les cerisiers chez nous, et les Mexicains organisent une fête des cacaoyers en fleurs.

Faux, la fleur ne vit qu'un seul jour, et le cacaoyer donne des fleurs, des fruits et des feuilles toute l'année, en continu.



Le couvercle des chocolatières était percé d'un trou pour parfumer la pièce dans laquelle on servait le chocolat chaud.

Faux, il était percé pour faire passer un battoir, qui servait à faire mousser la boisson.



Etes-vous un vrai fan de chocolat ? Pour le savoir, testez-vous avec ces petits défis chocolatés !

Les deux pays qui produisent le plus de cacao au monde sont le Japon et le Mexique.

Faux, c'est le couple Côte d'Ivoire-Ghana qui remporte la coupe !

Ce sont les Espagnols qui ont inventé le mot "cabosse" pour désigner le fruit du cacaoyer.

Vrai, car la cabosse a une forme oblongue qui évoque celle d'une tête qui se dit "cabeza" en espagnol.

Une cuillérée à café débordante de poudre de cacao pèse 9g.

Vrai, et une cuillère à soupe débordante environ 50g.

Le cacaoyer est originaire d'Asie.

Faux, cet arbre est originaire d'Amérique latine, mais il a rapidement été implanté en Afrique et en Asie.



Après la mort de l'empereur aztèque Moctezuma, les conquistadors ont découvert 20 000 tonnes de fèves de cacao dans son palais.

Vrai, car les fèves de cacao servaient de monnaie d'échange. Ces tonnes de fèves correspondaient donc au trésor public.

Pour boire un excellent chocolat chaud, il faudrait le préparer la veille.

Vrai, le cacao, comme le thé ou la verveine, infuse. On devrait donc préparer son mélange avant d'aller se coucher et le faire réchauffer au petit matin pour avoir un chocolat chaud très savoureux !

Atelier dégustation

Pour tout savoir sur le chocolat, participez à un atelier de dégustation du chocolat, par exemple celui du 22 Janvier de 19h à 21h !

Plus d'infos sur notre site internet : www.chocolaterie-jouvenal.fr

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 thématique de l'été...

La rentrée des bonnes résolutions !

*** J'arrête les pâtes à tartiner industrielles, je m'achète ou je me fais du bon praliné ! ***

*** Je fais mes anti-rides maison avec du beurre de cacao ! ***

*** J'achète mon chocolat en vrac ! ***

*** Je bois du cacao moins sucré mais plus parfumé ! ***

*** Je fais mes gâteaux avec de vraies pistoles de chocolat de couverture ! ***

***** Attention, ceci est la recette la plus facile du monde ! Faites fondre tout doucement au bain marie à 40°C un peu de beurre de cacao (vous en trouverez chez Jouvenal si besoin). Hors du bain-marie, ajoutez de l'eau de fleur d'oranger, quelques gouttes d'huile essentielle de géranium rosat, de palmarosa, de ciste et de rose. Mélangez bien pendant que le mélange prend. Vous pouvez appliquer sur le visage et sur le cou cette crème toute douce et qui sent trop bon tous les matins et tous les soirs !

***** Nous pouvons vous proposer du chocolat noir, lait, blanc en petites gouttes (pistoles), et même en vrac si vous nous amenez votre contenant !

***** Faire son praliné, c'est trop facile. Mettez un volume de sucre en caramel, et deux volumes de fruits secs de votre choix dans un mixeur puissant. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte à tartiner ! Si vous avez la flemme de le faire, vous en trouverez chez Jouvenal !

***** Notre poudre de cacao nature est savoureuse sans être amère. Elle suffit à aromatiser un bon chocolat chaud. Si vous avez quand même envie de l'adoucir, vous pouvez ajouter de la cannelle, de la cardamome ou de la vanille !

Maison Jouvenal

Septembre

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

Quand nous venons chez vous... +



Tout au long de l'année, nous participons à des salons des vins, des foires de la gastronomie... et nous vous présentons ici celles que nous préférons ! Pas la place de tout vous raconter !

Mais retrouvez nous aussi aux Journées du Vin de St Pierre de Chändieu, au Salon des Vins de France de Tramolé, à la Foire aux Mielis de Crachier, au Salon des Vins de la Verpillière, à la foire aux Vins et Produits du terroir de St Geoire en Valdaine, à la Folie Nuit du Musée de Grenoble, au Salon des vins et de la Gastronomie du Touvet, au Salon du vin et de la Gastronomie d'Albertville.

Guettez les dates sur notre site internet !

La ferme des épaves

C'est la première de l'année scolaire !

La foire familiale et sympathique par excellence. Déjà parce que nous sommes reçus par une famille ! Les Balataquet possèdent cette ferme et vous y croisez la mère, les filles, les fils, les cousins, les oncles... Tout ce petit monde est prêt à donner un petit coup de main, à croquer un bout de chocolat, et le sourire aux lèvres !

Et pour vous, c'est un plaisir d'y venir en famille, car on peut visiter la totalité de la ferme en visite libre ou guidée !

Le marché de Noël de Grenoble

Pour nous, c'est un rendez-vous très attendu !

Nous retrouvons des clients que nous ne voyons qu'une fois par an, et pourtant, on se connaît, on se demande des nouvelles, on rigole un petit moment. Dans notre petit chalet, on regarde défiler la ville pendant 30 jours : les pressés du matin qui croquent un petit chocolat en courant, les retraités bras dessus bras dessous qui viennent nous demander nos nouveautés, les enfants qui rentrent de l'école en réclamant un petit chocolat, les gourmands qui viennent se chercher un dessert, l'heure du goûter pour les autres exposants qui craquent de temps en temps à force de voir nos tablettes briller à côté d'eux, la nuit qui tombe, les étudiants qui se baladent et qui choisissent un cadeau à ramener dans leurs familles à Noël, les touristes asiatiques qui prennent le couvercle de nos boîtes de Damnation en photo...

Ce chalet de la Place Victor Hugo devient notre mini-magasin, notre unique sujet de conversation et presque notre petite maison pendant 1 mois, et c'est vrai qu'on l'aime bien !

Salon des Vins de Charmes-sur-Rhône

Au mois de Mars, nous prenons notre petite voiture pour descendre dans la Drôme !

Et quel accueil sur ce salon des Vins ! Les organisateurs sont adorables, ils font un travail de communication exceptionnel pour accueillir un public nombreux, intéressé, et sympathique !

Pendant ce salon, nous animons une conférence sur le chocolat, ce qui fait que les aficionados viennent discuter avec nous sur notre stand, c'est un moment d'échanges bien sympathique !

Ici, c'est du sérieux !

Les organisateurs très sélectifs viennent carrément voir vos ateliers avant de vous accepter sur leur foire pour être sûrs que ceux qui se claiment artisans le sont vraiment. Une fois sur place pour les clients, c'est du tout court : on peut laisser sa méfiance à l'entrée et passer aux achats de fin d'année sereinement. Tout y est : épices, raviolis à tomber par terre, grands vins, foie gras, gourmandises...

D'ailleurs, le salon ne désemplit pas et les clients sont très organisés avec leurs multiples sacs vides à l'entrée et leur liste de courses, ils ne plaisantent pas quand ils arrivent sur votre stand !

Le Salon des vins de Vif

Ici, c'est du sérieux !

Les organisateurs très sélectifs viennent carrément voir vos ateliers avant de vous accepter sur leur foire pour être sûrs que ceux qui se claiment artisans le sont vraiment. Une fois sur place pour les clients, c'est du tout court : on peut laisser sa méfiance à l'entrée et passer aux achats de fin d'année sereinement. Tout y est : épices, raviolis à tomber par terre, grands vins, foie gras, gourmandises...

D'ailleurs, le salon ne désemplit pas et les clients sont très organisés avec leurs multiples sacs vides à l'entrée et leur liste de courses, ils ne plaisantent pas quand ils arrivent sur votre stand !

Maison Journaud

Octobre

Mes notes du mois :

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|--|-------|-------|----------|-------|----------|--------|----------|
| | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

Maison Journeau

Dorothée /

Morgane

Lionel /

La saison des marmottes

Toute l'année, nous vous préparons nos fameux chocolats... mais qui les emballé ? Il faut une bonne dose de patience, d'inventivité et d'organisation pour mettre en avant les chocolats et vous donner encore plus envie de les croquer ! Toute l'équipe boutique participe à ces "missions emballages", et c'est souvent un moment sympathique de travail en équipe et de rigolade !

Au moment de Noël,
je prends le relais de Lionel pour préparer
les boîtes de chocolats assortis.
C'est moi qui prépare toutes les boîtes
de Noël et les boîtes escaillers.

J'emballé les Damnations
en petites plaquettes, en sacs, en ballotins
pendant toute l'année, et pour Noël, je le fais aussi
mais avec des quantités bien plus importantes !
C'est moi aussi qui range les chocolats qui viennent
d'être enrobés dans des boîtes par sortes.
J'emballé aussi les tablettes
tout au long de l'année.

C'est moi qui remplis
tous les sacs de chocolat de Noël,
j'emballé aussi des tablettes tout
au long de l'année, et quand vient
la saison des papillotes, on tourne dans
un sens, puis dans l'autre... et on répète
le geste de très très nombreuses
fois ;-)



Novembre

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

+



Nos bûches !

Comment se prépare notre carte ?

Chaque année, dans l'été, nous commençons à réfléchir à notre gamme de bûches. La mission est très intéressante, car nous voulons à la fois faire plaisir à nos clients qui aiment les choses traditionnelles, mais aussi surprendre ceux qui aiment la nouveauté.

Nous avons donc une bûche traditionnelle, qui existe depuis bien avant ma naissance, à la génoise et à la crème au beurre, que l'on peut décliner en parfums très classiques : Grand-Marnier, vanille, chocolat, Chartreuse et praliné. Cela constitue une jolie base pour nos clients qui viennent depuis des générations chercher leur bûche chez Jouvenal, et pour qui retrouver ces parfums est une vraie tradition familiale.

Nous avons également des bûches réalisées de manière plus moderne, mais avec des saveurs classiques : chocolat-vanille, citron-framboise, praliné-fruits secs.

Et tous les ans, nous cherchons à innover avec un parfum que vous ne connaissez pas encore. Souvent, nous mettons en avant un gâteau de saison que vous avez beaucoup aimé et adaptions sa recette en ajoutant un ingrédient hivernal.



Maison Jouvenal



Les collectivités nous font confiance !

Depuis quelques années, nous avons des commandes d'entreprises, de sous des écoles, de Mairies, qui préfèrent acheter "moins, mais bon", et qui se tournent vers la qualité artisanale. Nous leur proposons des assortiments de chocolat adaptés à leur budget et à leur image !

Décembre

Mes notes du mois :

| | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|-------|----------|-----------|----------|--------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| LUNDI | MARDI | WEDNESDAY | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 Noël |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | <i>Mes notes pour 2022 :</i> |
| | | | | | Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble |

● Sortie du gâteau "L'hiver"



L'agenda 2021 !

JANVIER

- Di. 3 Epiphanie Sortie de la galette des Rois !
Me. 13 Stage Enfants 6/8 ans de 14h30 à 17h15.
Me. 20 Stage Parent/Enfant de 14h30 à 17h30.
Ve. 22 Atelier «les clés de la dégustation du chocolat de 19h à 21h30.
Sa. 23 Stage Enfants 9/13 ans de 14h30 à 17h30.
Sa. 23 Retrouvez-nous et nos chocolats à la folle nuit «Bach» du Musée de Grenoble.
(29 & 30) Soirées privilèges à la boutique. Gratuit. Réservation obligatoire.

FÉVRIER

- 2, 5 & 6** Soirées privilèges à la boutique. Gratuit. Réservation obligatoire.
6 & 7 Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de St Pierre de Chandieu.
Sa. 20 Stage Macarons de 14h à 17h30.
Sa. 27 Stage Entremets de 14h à 18h.

MARS

- 6 & 7** Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon Vins et Gastronomie du Touvet.
Sa. 13 Stage Chocolat de 13h30 à 18h.
19, 20 & 21 Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de La Verpillière.
Ve. 19 Sortie du gâteau du Printemps Mousse citron vert, insert fraise au vinaigre balsamique, croustillant riz soufflé.
20 & 21 Vernissage de Pâques Portes ouvertes gratuites de nos ateliers. Réservation obligatoire.
Sa. 27 Stage Macarons de 14h à 17h30.
27 & 28 Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de Charmes sur Rhône.

AVRIL

- Di. 4 Pâques ! nous avons de quoi vous régaler !
Sa. 24 Stage Macarons de 14h à 17h30.

JUIN

- Di. 6 Marche gourmande départs de 9h à 11h à l'Espace Montgontier de Gillonay. 9€/5€
Ve. 18 Sortie du gâteau de l'Eté Mousse citron jaune thym citronné, insert menthe, croustillant sablé breton.

AOUT

- du 17 au 31** Retrouvez-nous et nos chocolats au Festival Berlioz au Château de La Côte-Saint-André.

SEPTEMBRE

- Ve. 17 Sortie du gâteau de l'Automne

L'actualisation et la suite de nos événements sont à retrouver sur notre site internet.

Maison Jouvenal

25, rue de la République 38260 La Côte St André - 04 74 20 31 77 - www.chocolaterie-jouvenal.fr