Une rando gourmande !

Envie d'aventure et de gourmandise ? Venez faire une rando à croquer ! Tous les deux ans, nous vous concoctons un petit parcours sympa, à faire en famille ou entre amis. Le principe est simple, tout au long du parcours, 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 Jouvenal ! Cela fait un joli ratio dégustation/kilomètres qui ne vous permettra pas de justifier cette sortie au motif du sport ;-)

L'idée !

Pour les 100 ans de notre maison, en 2012, nous avons eu envie de créer une marche sur la thématique du chocolat. Depuis cette première édition, vous êtes nombreux à nous la demander et nous l'organisons tous les deux ans.

La découverte

Lors de chaque édition, nous vous préparons une expo temporaire en plein air sur le thème du chocolat. Vous avez déjà découvert l'expo «secrets de chocolat», «modes et chocolat», «100 ans de chocolat»... Cette année, Anne-Laure se lance dans la préparation d'une expo «folie et chocolat» qui vous permettra d'envisager ce merveilleux produit sous un angle différent !

Tout au long des 10 panneaux qui jalonnent la randonnée, vous pourrez répondre à un quizz qui vous permet de gagner une mini-tablette de chocolat à la fin !

Qu'est-ce qu'on goûte ?

Pas mal de choses ! Déjà, on vous accueille comme il se doit avec un petit chocolat chaud ! Ensuite, sur les 5 stands qui jalonnent la marche, vous serez accueillis par de joyeux gourmands qui vous feront découvrir un petit florilège des spécialités de la maison : cakes, chocolats, petits sablés, thé glacé...

Qui peut participer ?

Tout le monde ! Pour que chacun se sente à l'aise, nous proposons deux parcours : un facile et court d'environ 3km qui permet de faire une balade avec des petits à un rythme vraiment tranquille et une boucle un peu plus longue qui donne droit à des paysages magnifiques. Vous n'êtes pas obligés de vous décider en partant, la boucle subsidiaire commence en milieu de parcours, vous pourrez donc juger selon votre forme.

L'organisation

Pour nous, cette marche demande une organisation exceptionnelle, mais comme elle arrive tous les 2 ans, nous sommes toujours contents de nous frotter à cet exercice.

Déjà, nous trouvons le thème de l'expo bien en avance afin de faire des recherches et de préparer les panneaux explicatifs. Ensuite, il faut trouver les gourmands qui tiendront les stands tout au long de la marche. Depuis le début, ce sont des amis qui viennent participer à cette journée, et depuis la derière édition, des clients se sont rajoutés à l'équipe, ayant manifesté l'envie d'être de l'autre côté du stand ! C'est une journée assez extraordinaire pour nous tous, car nous dépendons de la météo, qui jouera fortement sur le nombre de marcheurs... il faut donc que Franck et son équipe de pâtissiers soient hyper-réactifs le jour J !

Rando Gourmande - Dimanche 6 juin 2021

Départ de l'Espace Montgontier à Gillonnay
entre quand vous voulez entre 9h et 11h
9€ par personne (5€ pour les 6-12 ans)
Informations www.chocolaterie-jouvenal.fr
Pré-inscriptions *isabelle@jouvenal.fr*

Les transferts en chocolat !

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 !

Cette fois, nous allons vous parler des transferts en chocolat ! Cette méthode révolutionne complètement notre métier car elle nous permet de tout personnaliser. Ce sont Jérôme et Anne-LAure qui vous racontent !

Qu'est-ce qu'un transfert ?

«C'est tout simple, c'est une feuille de plastique sur laquelle est imprimé un motif que l'on va reporter sur du chocolat.»

Et c'est comestible ?

«Oui ! La feuille de plastique est recouverte d'un film de beurre de cacao (l'un des composants du chocolat), et l'on vient imprimer des dessins ou des lettres dessus avec des colorants naturels, des pigments. Cela forme une très fine couche de moins d'un millimètre.»

Et comment faire pour le transférer sur du chocolat ?

«Cela commence par la boutique : l'équipe de vente va choisir avec le client le dessin ou la photo qu'il souhaite voir sur du chocolat. Ensuite, Anne-Laure va créer une image sur un programme informatique. Elle l'envoie au client pour validation sur la taille et le contenu de l'image, Anne-Laure retourne l'image (comme dans un miroir), puis elle l'imprime sur ce fameux papier recouvert de beurre de cacao. C'est là que Jérôme entre en scène : il coule une très fine couche de chocolat blanc (moins d'un millimètre) pour que la couleur imprimée sur la feuille ressorte bien, puis il coule une couche plus épaisse du chocolat choisi par le client (chocolat noir, au lait, orange, fraise...). Ensuite, une fois que le chocolat est pris, il décolle tout doucement la feuille de plastique sur laquelle il ne reste plus rien, car le dessin a désormais été transferé sur le chocolat. Vous comprenez maintenant pourqoi Anne-Laure a imprimé à l'envers.»

Alors on peut vraiment imprimer ce que l'on veut ?

«Bien sûr ! En respectant les limites de l'encre bien sûr : c'est à dire qu'on ne peut pas imprimer en couleur or ou argent par exemple ou créer des reliefs mais que ce soit une photo, un dessin, un logo, un poème... tout est possible !»

Avez-vous eu des commandes mémorables de transferts ?

«Oui, plusieurs! Déjà quand on explique à notre client que tout est possible, il est vraiment emerveillé et son imagination commence à travailler !

Une dame avait commandé des dessins de presse célèbres pour l'anniversaire de son mari qui les collectionne : pour une fois, il a pu les croquer ! Une famille nous a commandé ses cartes de voeux en chocolat pour les envoyer à leurs amis qui ont dû être ravis. Une client avait aussi fait un dessin au crayon pour une fête de famille, que nous avons scanné et reproduit sur le chocolat. Pour Pâques, on nous a commandé un gros oeuf pour un enfant avec ses couvertures de livres préférées en chocolat tout autour... la seule limite est celle de votre imagination !»

Inscrivez-vous au

Vernissage de Pâques !

Une visite de notre entreprise pendant les préparatifs de la fête de Pâques...

20 & 21 mars 2021
tout l'après-midi
gratuit
réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr

Une recette : le café liégeois de Franck

Lorsque Franck a gagné l'émission d'M6 «le Meilleur Pâtissier les Professionnels» dans l'équipe de Thierry Court avec Martial Lecoutre, le prix était l'édition d'un livre de recettes au nom des trois compères.

Voici donc une recette issue de ce livre, dans laquelle Franck vous livre son dessert d'enfance préféré ! Réalisé par un vrai pâtissier, ce petit dessert du dimanche après-midi peut devenir un grand délice !

Ingrédients (pour 8 pers.)

Pour la crème pâtissière
- 50 cl ou 500 g de lait
- 125 g de sucre
- 45 g de poudre à crème ou à flan
- 50 g de jaunes d'œufs (environ 2 jaunes)
- 1 moitié de gousse de vanille

Pour parfumer au café
- 20 g de café soluble
- 110 g de lait
- 110 g de crème liquide

Pour la crème chantilly
- 250 g de crème fouettée
- 25 g de sucre glace

Préparation de la recette :

La crème pâtissière au café

- *Faire chauffer le lait dans une casserole, ajouter les gousses grattées pendant que le lait chauffe.*
- *Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis incorporer la poudre à crème.*
- *Dès l'ébullition, verser le deuxième appareil dans la casserole en remuant.*
- *Cuire la crème pâtissière obtenue pendant 1 minute environ.*
- *Une fois cuite, ajouter les ingrédients pour parfumer au café puis verser cette crème dans les verrines, ou la filmer au contact et réserver au réfrigérateur.*

La crème chantilly

- *Monter les deux ingrédients ensemble au batteur, jusqu'à obtenir une texture ferme et aérée.*

Vous pouvez ajouter 2 % d'alcool pour alléger la chantilly, ou une gousse de vanille raclée pour lui donner du goût.

Pour la finition, vous pouvez faire une jolie rosace de crème chantilly décorée de pépites de chocolat ou de grué (morceaux de fèves de cacao), de pailleté, ou de grains de café en chocolat. Mais vous pouvez aussi laisser libre cours à votre imagination...

Connaissez-vous nos apprentis ?

Chaque année, notre maison forme 4 à 6 apprentis aux métiers de pâtissier, chocolatier, ou vendeur. C'est un plaisir d'accueillir ces jeunes motivés, volontaires et plein d'envie. Tous à des niveaux différents, ils participent eux aussi à la création des gourmandises qui vous régalent toute l'année !

CAP pâtisserie en 1 an

Mention complémentaire

CAP pâtisserie 2ème année

Brevet Technique des Métiers 2ème année

Maison Jouvenal

Entrez en coulisses

MARS / AVRIL / MAI 2021

● UNE RANDONNEE GOURMANDE ● UNE RECETTE : «LE CAFE LIEGEOIS DE FRANCK» ● NOS APPRENTIS
● LE VERNISSAGE DE PAQUES ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «LES TRANSFERTS EN CHOCOLAT»

L'agenda gourmand

MARS

- Me. 3 — **Stage enfants** 6/8 ans de 14h30 à 17h15
- Me. 10 — **Stage enfants** parent-enfant de 14h30 à 17h15
- Sam. 13 — **Stage chocolat** de 13h30 à 18h
- Me. 17 — **Stage enfants** 9/13 ans de 14h30 à 17h15
- 20&21 — **Vernissage de Paques** à la boutique de 15h à 17h. Entrée libre et spectaculaire, sur inscription.
- Sam. 27 — **Stage Macarons** de 14h à 17h30

AVRIL

- Sam. 24 — **Stage Macarons** de 14h à 17h30

MAI

- Dim. 9 — **Fête des Mères**

JUIN

- Di. 6 — **Rando Gourmande** Venez vous balader en gourmandise !

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

L'équipe de la Maison Jouvenal

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