



Maison Jourvenal

Calendrier 2022



110 ans

2043

La Maison Jouvenal invente la pilule gourmande, qui tient dans la poche et qui se transforme en pièce montée de 100 choux lorsque l'on frappe dans ses mains ;-)

2012

Pour fêter le centenaire de la Maison, l'équipe Jouvenal, qui compte alors 18 personnes, décide de voir les choses en grand !

Quatre grandes fêtes sont organisées : l'inauguration de la nouvelle boutique, une randonnée gourmande, un repas tout chocolat, et un spectacle musical autour de l'histoire de la Maison. Ces fêtes vous ont tellement plu que le repas tout chocolat et la rando gourmande sont encore organisés tous les deux ans !



2001

Franck Jouvenal rentre en apprentissage, au sein de la Maison familiale. Il ira ensuite se former au travail du chocolat chez Fauchon, à Bourgoin, puis parfaire son apprentissage aux Délices des Sens à Lyon. Pour évoluer encore, il part à Paris, chez Fauchon, où il apprendra de nombreuses techniques et tours de mains. Il revient à ses sources en 2009, aux côtés de ses parents.



2010

Anne-Laure Jouvenal, fille de Brigitte & Pierre, vient se joindre à l'équipe familiale, pour s'occuper de la communication, du graphisme, et de la préparation des boîtes de chocolat.



2017

Franck participe à l'émission du Meilleur Pâtissier - les professionnels aux côtés de Martial Lecomte dans l'équipe de Thierry Court... et les trois compères gagnent le concours ! Cela fait encore plus connaître la Maison et permet de gagner une notoriété au niveau local et national. Le Journal du Pâtissier, les télévisions et radios se tournent vers nous comme jamais auparavant !



1986

Première participation de l'entreprise à un événement extérieur, le Marché de Noël de la Chambre des Métiers de Vienne. Pierre & Brigitte souhaitent faire connaître la Maison et mettre en avant le savoir-faire artisanal, ils décident donc de participer de plus en plus à des marchés locaux.



1984

Maurice & Pierre créent conjointement un nouveau chocolat au praliné noix et à la feuilletine, qui deviendra la spécialité de la Maison... vous avez deviné son nom... c'est le Damnation !



1976

Pierre, qui a fini son apprentissage chez son père, part découvrir l'entreprise Tondeux à Paris. Il en rapportera quelques recettes : les Marmites, les Marquises, le Pompadour, le Caprice.

2021

Brigitte, Franck et Anne-Laure décident que l'entreprise, qui compte 22 personnes, doit se stabiliser et gagner en confort. L'occasion se présente d'acheter deux bâtiments contigus à la maison, qui permettront d'installer l'atelier de chocolaterie à la vue des passants gourmands, et à toute l'équipe de travailler dans plus d'espace, avec une meilleure organisation !



1987

A chaque génération son matière... Le four électrique devenu vétuste de l'époque de Maurice est abandonné, et Pierre achète un nouveau four électrique.



1978

L'activité chocolat continue à se développer, on ne peut plus tremper chaque chocolat à la main... Il faut investir dans une machine qui nous fera gagner un temps précieux et nous libérera d'une tâche répétitive pour se consacrer à des réalisations plus artistiques : la première enrobeuse de la Maison est alors acquise.

de gourmandise partagée!

1975

Création d'un atelier de chocolat au premier étage de la maison. Maurice, qui développe vraiment l'activité chocolaterie, va même vendre ses chocolats auprès des entreprises et des collectivités.

1955

Naissance de Pierre Jouvenal, qui lui aussi deviendra l'apprenti de son père, puis partira poursuivre son apprentissage à Paris. Alors qu'il est enfant, son père crée ce qui deviendra le gâteau phare de la Maison, le Berlioz (génoise, ganache et fruits confits).

1930

Émile Jouvenal achète une sorbetière électrique 5 ans plus tard, achat d'un nouveau four à bois "ultra moderne" par rapport au fourneau alimenté par les apprentis qu'il y avait avant.

1939

La deuxième guerre mondiale éclate, comme tous les commerces, la pâtisserie vit au ralenti, les clients se font rares, et petit à petit, ce sont les occupants allemands qui viennent boire du Champagne et manger des petits fours au salon de thé, ce qui crée des petites discorde avec Émile Jouvenal qui se moque de leur uniforme.

Décembre 1912

Notre histoire commence... Reprise de la pâtisserie Falcoz par Émile Jouvenal et son épouse Olympe (née Valentin). La pâtisserie est alors située au numéro 32 de la rue de la République, en face de la boutique actuelle. Émile Jouvenal est né en 1886 et Olympe en 1892 à Gillonay. Émile est fils de réisseur de domaine au Nord de Lyon, il a fait son apprentissage à Lyon en 1900, puis a travaillé à Grenoble et à Paris. À cette époque, les spécialités de la pâtisserie Jouvenal sont le pâté en croûte, les Saint-Genix, les tartes aux fruits maison. Les fruits récoltés dans leur propre jardin sont aussi confits pour faire les papillotes! À cette époque, on travaillait très peu le chocolat, la gamme se limitait aux pralines et aux boules crème.

Avec Brigitte, ils reprendront l'entreprise en 1981... et feront refaire le magasin pour le mettre au goût du jour et réagencer les dépendances.

1961

L'entreprise grandit... Maurice & Odile achètent une maison qui jouxte la pâtisserie à l'ouest, cela leur permet de créer un salon de thé a rez-de-chaussée, une salle de rangement pour les boîtes de gâteau au premier étage, et des logements pour les apprentis dans les combles. Lancés dans leur envie de neuf, ils font refaire la boutique à leur goût.

Novembre 1936

Émile Jouvenal équipe la Maison d'un moteur électrique, qui par un système de poulies entraînera une broyeuse, un mélangeur et un pétrin!



1950

Départ de Maurice Jouvenal pour un apprentissage chez Dalloyau à Paris. Il en rapportera la recette de l'Alhambra et du Week-end. Il ira ensuite parfaire son apprentissage près de la Suisse, il va y trouver un savoir-faire et un intérêt pour le chocolat. Il reprendra ensuite l'entreprise avec sa femme, Odile, en 1954.

Jun 1934

Grand déménagement chez Jouvenal. La boutique dont la vitrine donnait vers le sud fait face aux rayons du soleil... mauvaise idée quand on se met à vendre du chocolat! Le magasin change donc de côté et s'installe au 25, rue de la République où il se trouve encore aujourd'hui.

1928

Naissance de Maurice Jouvenal, fils d'Olympe et Émile. Celui que tout le monde appelle "Mimi" à La Côte deviendra l'apprenti de son père à ses 15 ans.

Maison Jouvenal

+ Entrez, la porte est ouverte !

Chaque année, nous sommes très heureux de vous accueillir lors des **Après-midis goûteurs** pour vous faire goûter notre collection de gâteaux de saison. C'est l'occasion pour nous de vous rencontrer en toute convivialité et de recueillir votre avis sur nos créations.

Après-midi goûteurs



3

Franck et Cindy vous accueillent pour vous présenter leurs nouvelles recettes. Chaque année, ils inventent pour vous un nouveau gâteau pour chaque saison : printemps, été, automne et hiver ! Vous nous donnerez votre avis sur ces gâteaux, ce qui nous aidera à les améliorer.



4

Dans notre atelier de chocolaterie, Anne-Laure vous reçoit pour vous raconter les coulisses de la maison. Cette année, avec le thème "le tour du cadran", Anne-Laure vous montrera à quoi ressemble une année au sein de la Maison Jouvenal.



5

Les plus gourmands d'entre vous pourront flâner dans la boutique et profiter de tablettes et gourmandises à prix privilège :-)



Samedi 22,
Samedi 29 janvier,
Samedi 5
& Dimanche 6 février

Accueil entre 15h30 et 18h
selon disponibilités. GRATUIT.
Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr


**Une beauté
royale !**

En septembre, nous vous avons proposé de participer à un concours de dessin pour les fêtes de nos galettes...
Quatre mois plus tard, vous pourrez admirer nos six dessins préférés en croquant dans nos galettes ! Tous les dessins que vous nous avez envoyés sont présents sur la couronne de cette année. Bravo à tous !

Maison Jouvenal

Janvier

Love, love, love... + un bouquet d'idées cadeaux

Et si on rigolait un peu pour fêter la Saint-Valentin ?

Depuis 3 ans, nous nous sommes donnés le défi de sortir des stéréotypes de genre et de ne pas céder au romantisme mièvre. Nous vous avons proposé un jeu de question/réponse sur votre couple qui vous permettrait de croquer du chocolat... Puis un "j'aime, j'aime pas", qui donnait droit à un chocolat à tous les coups.

Cette année, nous vous proposerons, entre autres, un jeu de dominos en chocolat à retourner pour trouver qui vous êtes, et qui vous accompagne... Les plus gourmands d'entre vous n'y joueront qu'une seule fois, car il sera bien vite mangé !

Saint Valentin

Maison Journal



Février

MARDI	2	3	4	5	SAMEDI	DIMANCHE
LUNDI	7	8	9	10	11	12
					● Après-midi gouteurs	● Après-midi gouteurs
					13	
JEUDI	14	15	16	17	18	19
					● Atelier Dégustation du chocolat	● Stage Chocolat
VENDREDI	21	22	23	24	25	26
					● Stage Parent-Enfant	● Stage Parent-Enfant
SAMEDI	28					

Mes notes du mois :

.....

Les coulisses + de Pâques rien que pour vous !

Trois semaines avant Pâques, nous vous ouvrons nos portes pour vous raconter toute notre organisation de cet évènement si important ! Franck, Anne-Laure et leur équipe répondront à toutes vos questions et seront très heureux de vous présenter la collection de cette année 2022 sur la thématique de la Russie enchantée.

Qui remplit les petites poules en chocolat de futur de Pâques ?

Qui a l'idée du thème de l'année ?

Combien de moulages réalisez-vous chaque année pour Pâques ?

Combien de temps peut-on garder un sujet de Pâques ?

Combien de temps mettez-vous pour réaliser une poupée russe en chocolat ?

Où trouvez-vous ces idées de montage ?

Comment fait-on le chocolat de couleur ?



Vernissage de Pâques

Samedi 26 & Dimanche 27 mars

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

Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr



Maison Jouvenal

Mars

MARDI	2	3	4	5	SAMEDI	DIMANCHE
LUNDI	8	9	10	11	12	13
JEUDI						
VENDREDI						
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

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

Mardi :
 Mercredi :
 Jeudi :
 Vendredi :
 Samedi :
 Dimanche :

● Stage 9/12 ans Tartes & Éclairs
 ● Fête des grands-mères
 ● Stage Entrées
 ● Sortie du gâteau de saison "le printemps"
 ● Stage Entrées
 ● Salon des Vins de la Verpillière
 ● Salon des Vins de la Verpillière
 ● Vernissage de Pâques
 ● Vernissage de Pâques
 ● Salon des Vins de Charmes-sur-Rhône
 ● Salon des Vins de Charmes-sur-Rhône

+ L

Pâques en Russie !

Au moment de la préparation de ce calendrier, nous savons que notre thématique de Pâques sera la Russie, mais nous ne savons pas encore comment cela se traduira concrètement. Voici comment se passe la recherche pour un tel événement.



C'est moi qui fais la répartition des sujets. Par expérience, je sais combien de gros sujets nous vendons chaque année, et la variété qu'il faut proposer. Je m'occupe aussi d'organiser la fabrication de séries de montages avec les chocolatiers. C'est un moment que j'aime bien car les apprentis en pâtisserie viennent nous aider et aiment découvrir ces techniques de chocolaterie.



Quand Franck nous donne le thème de l'année, nous allons faire des essais de montages rigolos. Cette année, nous débattrons de Kremli... Pendant cette phase de recherches, de loups, et avec ces formes simples (sphères, œufs, cubes...) essaye de créer des figurines, on demande beaucoup de temps, de créativité et de patience...



Pâques



Avec Franck et Anne-Laure, nous choisissons un nouveau thème chaque année pour Pâques. Ce changement nous permet de toujours vous proposer de nouveaux sujets choisissons le thème en fonction de l'histoire de notre Maison, ou des légendes autour du chocolat; et parfois juste parce qu'il nous plaît ! Quand il est choisi, on cherche comment le traduire par des figurines en chocolat, qui sauront plaire aux petits et aux grands :-)



Une fois que je connais le thème de Pâques, je réfléchis à toute la décoration de la boutique: des objets ou des images qui nous rappelleront d'évoquer une ambiance russe. Et cela va vraiment dans le détail: la couleur peint qui recouvrira les étagères... et les motifs des rubans, le papier Pâques est une fête printanière qui se prête habituellement aux couleurs vives, mais cette année, ce thème va nous obliger à changer un peu de gamme chromatique pour aller du côté du rouge et du blanc... C'est super de changer un peu !



C'est moi qui crée l'univers graphique de notre ambiance de Pâques. J'aime bien me raccrocher à des contes populaires ou à des mythologies pour les traduire en images simples et jolies qui se retrouvent sur nos emballages, sur notre carte de Pâques, en fond de notre site internet: cela nous permet d'affirmer une identité et notre originalité.

Entrée libre !

La porte est ouverte, passez jeter un coup d'œil à ces jolies créations !



Avril

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 Pâques
	18 Lundi de Pâques	19	20	21	22	23	24
	25	26	27	28	29	30	

Du chocolat sur mesure !

+

Maintenant, nous vous proposons des sujets en chocolat uniques...



Vous arrivez avec une idée vague ou un projet bien défini.

1



3



2



4

Anne-Laure vous conseille dans le choix de votre image ou compose une image pour vous, elle règle l'image sur un logiciel de retouche, puis elle imprime l'image grâce à une imprimante à encres alimentaire sur beurre de cacao : le transfert est créé !


Votre image en chocolat !

Entreprise, association, sou des écoles...
Nous pouvons vous proposer d'utiliser cette technique pour créer des cadeaux clients, des remerciements pour votre équipe, ou une vente de produits très originaux pour vos adhérents !
Contact dédié anne-laure@jouvenal.fr

Apportez nous votre projet !

Peut être réalisé sur du chocolat noir, lait ou blanc

A4 = 38€
A5 = 22€



Maison Jouvenal

Mai

CALENDRIER DU MOIS DE MAI						
DIMANCHE		LUNDI			MARDI	
		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
2	3	4	5	6	7	SAMEDI
9	10	11	12	13	14	15 Assomption
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26 Ascension	27	28	29
30	31	Mes notes du mois :				
						+

Éthique et gourmandise font bon ménage... +

Cela fait plusieurs années que nous nous penchons sur nos manières de travailler en réfléchissant à être plus éthiques (**choix du local, du bio, du raisonné, réduction des déchets...**).

Nous voulons continuer à cheminer vers une pâtisserie dont nous serons encore plus fiers, c'est-à-dire une pâtisserie qui reste savoureuse, mais qui est plus saine. Pour cela, nous avons fait intervenir la chef Johanna Lepape, qui nous a donné plein de conseils et de méthodes pour préparer une pâtisserie moins sucrée, plus inclusive, et meilleure à la santé (moins de sucres complexes) en nous montrant comment garder au maximum les qualités nutritionnelles des ingrédients que nous utilisons. Cette pâtisserie ne perd en rien de sa gourmandise, et en plus, vous aurez l'esprit léger !



Réduction
des
déchets

Matières
premières
raisonnées
ou bio

Achats
en vrac

savoureuse

Matières
premières
de grande
qualité

Mise en
valeur du
vrai goût
des matières
premières

inclusive

Notre pâtisserie
se veut...

Pâtisserie
peu
sucrée

Pas de
sucres
complexes

Certains
produits zéro
sucre ajouté,
déjà présent
dans les matières
premières

éthique

attentive à
la nutrition

gourmande

Gamme
vegan

Gamme
sans
oeufs

Gamme
sans
gélatine
animale

Gamme
à indice
glycémique
bas

Gamme
sans
alcool

Gamme
sans
fruit
à coque

Gamme
sans
gluten

Achats
en local

Respect
des
produits
de saison

Fait
maison

Matières
premières
raisonnées
ou bio

Matières
premières
de grande
qualité

Mise en
valeur du
vrai goût
des matières
premières

Réduction
des
déchets

attentive à
la nutrition

éthique

gourmande

juin

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

Des gourmandises + tout au long de l'année...

Faites le tour de l'année avec nous !

- Janvier Février Mars Avril Mai Juin Juillet Août Septembre Octobre Novembre Décembre... Des saisons...
- Saint-Valentin → Galette des Rois
 - Vernissage de Pâques → Bûches et gourmandises de Noël
 - Pâques → Marrons glacés
 - Fête des Mères → Marchés de Noël et de la gastronomie
 - Fête des Papas → Repas tout chocolat
 - Mai → Chocolats d'Halloween
 - Juin → Chocolats d'automne
 - Juillet → Damnations
 - Août → Merci maîtresse
 - Septembre → Rando gourmande
 - Octobre → Mendants de l'été
 - Novembre → Maison Journeau
 - Décembre → Chocolats d'hiver

Juillet

Mes notes du mois :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	4	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

Qui prépare le chocolat?

Vous êtes nombreux à nous demander si nous partons de la fève, où commence notre travail, on nous a même souvent demandé si nous possédions des champs de cacaoyers...

Notre métier commence au stade de la pâte de cacao ou du chocolat de couverture. Cela veut dire qu'avant nous ont travaillé des planteurs, des agriculteurs, des sélectionneurs, des torréfacteurs, des couvertriers, des couverturiers. Tous ces métiers requièrent des savoir-faire très spécifiques, et nous sommes heureux de pouvoir travailler avec des partenaires de qualité, qui nous fournissent un chocolat au goût excellent et à l'éthique très surveillée.



Les cacaoyers poussent sur la zone équatoriale, qui leur assure un climat chaud et humide. Ils appartiennent à des planteurs, qui récoltent les cabosses, en extraient les graines de cacao, les font sécher, puis fermenter. Les plantations de cacaoyer peuvent être plus ou moins grandes et embaucher seulement les membres de la famille, ou tout le village. Le soin que les planteurs apporteront à l'arbre tout au long de l'année apportera grandement au goût final du cacao et donc à son prix de vente !



La graine de cacao fermentée est appelée "fève de cacao". Une fois séchée, elle sera achetée par des sélectionneurs qui regarderont sa forme, sa couleur et l'état général de la plantation. C'est à ce stade également qu'interviennent des organismes certifiant l'éthique et les bonnes pratiques. Ils goûteront ensuite quelques fèves, ce qui leur permettra de déterminer un prix avec le planteur. Les fèves seront ensuite envoyées dans de grands sacs de jute dans les pays consommateurs.



Les fèves arrivent dans des torréfacteurs. Elles seront grillées dans des fours entre 100°C et 120°C afin de faire ressortir leurs arômes et apporter des notes de pyrazines (petit goût de grille). La durée de la torréfaction change pour chaque fournée et c'est le torréfacteur qui la détermine.



Commence alors le travail du couverturier, qui consiste à broyer les fèves de cacao pendant de longues heures, très finement, pour donner une texture bien fluide. La pâte ainsi obtenue sera brassée pendant plus de 24h, c'est le conchage. Cette opération permet de faire perdre des notes d'amertume et de gagner en rondeur en bouche.

On ajoute enfin du sucre et du beurre de cacao à cette pâte: elle devient du chocolat.



C'est ici que commence notre métier ! Nous sélectionnons différentes pâtes de cacao et faisons nos mélanges. Nous fabriquons ensuite les intérieurs de nos chocolats : pralinés, pâte d'amandes, gianduja, pâte de fruits... et les enrobons. C'est notre sélection et nos assemblages, nos recettes, nos idées, qui caractérisent notre métier.

Atelier dégustation

Pour tout savoir sur le chocolat, participez à un atelier de dégustation du chocolat, par exemple celui du 11 Février de 19h à 21h !
Infos : chocolaterie-jouvenal.fr
Réservations: isabelle@jouvenal.fr

Maison Jouvenal

Août

LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1	2	3	4	5	6	7
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						

+

Un repas tout chocolat !

+

Nous organisons un "repas tout chocolat" tous les deux ans...

Il vous plaît tellement que vous êtes nombreux à réserver dès que la date est communiquée ! C'est Brigitte qui, lors de chaque édition, invente des mariages de saveurs qui nous permettent de vous proposer du chocolat dans tous les plats, de l'entrée au dessert.

Pour chaque repas, nous invitons un artiste (magicien, chanteuse, conteur...) qui ajoute son petit grain de sel poétique à la soirée.
Pour vous donner envie de venir, voici un petit album souvenir !



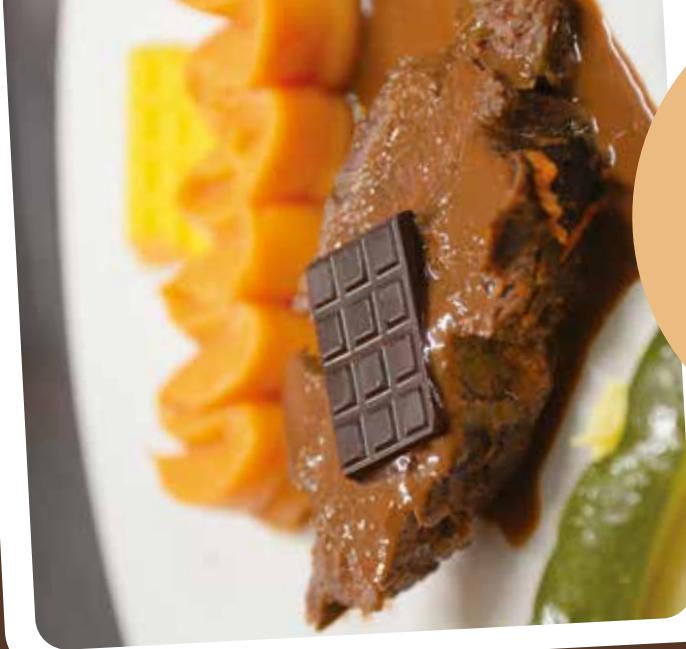
Le conteur...



Brigitte



Franck fourneaux
aux fourneaux



Praliné, chocolat,
vanille



Richard



Brioché poireaux et chèvre
au chocolat blond



Côté service



Le projet

Repas tout chocolat

Vendredi 9 & Samedi 10
septembre à 19h
à l'Armamarine à Beaurepaire
Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr

Maison Jouvenal

Septembre

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

+

Un week-end à thème...

+

Vous souvenez-vous du Week-end religieuses ? du Week-end 1912 ? Cette année, nous proposons un week-end sur la thématique "Famille de gâteaux", nos gourmandises seront présentées dans 6 tailles différentes, de la mignardise au gâteau de 10 personnes.

Quel gâteau vous fait envie ? Donnez-nous vos idées, nous nous baserons sur vos préférences pour préparer ce week-end gourmand !



Centenaire

Eclair Galet Suprême

Tarte au citron

Paris-Brest

Millefeuille
Framboisier

Tarte aux fruits

Feuilletine

Alhambra

Berlioz Jongkind Macaronade

Bombe atomique

Macaronade Cindy

Délice

Fraisier

Tarte aux marions

Saint-Honoré Religieuse



Envoyez-nous
votre sélection
par mail !

isabelle@jouvenal.fr

Maison Jouenal

Octobre

Calendrier mensuel						
LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
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 :					



+

Mes fournisseurs chouchous !

+

PCB Création

Des fourfous sérieux.

Quand je reçois leur brochure, j'ai l'impression d'être un enfant devant un catalogue de jouets ! Ces créateurs nous proposent plein de petits transferts à transformer en chocolats, qui seront ajoutés sur nos gâteaux ou sur nos montages. Leur super équipe de graphistes invente chaque année des petits yeux à rajouter sur un gâteau pour le rendre kawaii, des petits animaux que l'on peut poser sur un demi-gâteau, des tongs pour orner nos gourmandises d'été... Et tout cela avec une éthique irréprochable : colorants à base de légumes et de fruits, chocolat de grande qualité... C'est la touche fun que j'adore ajouter à nos créations !

La Ferme du pas de vache

Local, bio et éthique... que demander de plus ?

Nous avons découvert cette ferme familiale dans un magazine local et avions tout de suite pris contact avec eux. Nous cherchions du lait et de la crème en local, mais comme nous en utilisons beaucoup et que ce sont des produits très fragiles, nous avions du mal à trouver chaussure à notre pied. Dans le goût final d'un gâteau, la qualité des produits laitiers fait une énorme différence. Non seulement leurs produits sont d'excellentes qualité, mais en plus, ils nous ont proposé de livrer le lait dans des bidons que nous lavons et leur rendons à la livraison suivante... zéro déchet !

Sicely

Des œufs bien de chez nous !

Nous utilisons environ 600 œufs par semaine...

et eux aussi jouent un rôle capital dans le goût final des gâteaux. Quand la Ferm'avenir du Bercail a ouvert

ses portes à Gillonay, nous avons été très contents de pouvoir travailler avec eux. Une partie de leur poulailler

nous est même dédiée ! Ça nous change des poules en chocolat:-) Les œufs sont d'excellente qualité et d'une fraîcheur irréprochable.

Proximité + alvéoles lavables + fraîcheur

irréprochable = tout le monde est gagnant !

Ferm'avenir du Bercail

Précieux produit ! Notamment au moment de Noël, lorsque nous voulons vous proposer la bûche "souvenir d'été".

Maison Jourvenal



Novembre

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
LUNDI	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 :			

• Marché gourmande
• Salon des Vins de St Géoire en Valdaine
• Salon des Vins de St Géoire en Valdaine
• Sortie du gâteau "l'Eté"
• Ouverture marché de Noël de Grenoble
• Salon de la Gastronomie de Vif
• Salon de la Gastronomie de Vif

+ Vacances scolaires pour l'académie de Grenoble

Dans l'œil du cyclone... Vivez la journée du + 24 décembre à nos côtés !



Nous, les pâtissiers, arrivons les premiers pour préparer les commandes. Nuno et Olivier préparent les viennoiseries et les brioches. Les apprentis se mettent aux éclairs, et moi je prépare les commandes de bûches glacées et la décoration des bûches traditionnelles.



Dans notre atelier de chocolaterie, aujourd'hui, nous allons préparer les "embouts" des bûches modernes pour les décorer. Cela prend beaucoup de temps, car chacune de nos bûches est très décorée et nous voulons que chaque détail soit parfait!



Je commence à préparer les gâteaux du jour avec un apprenti : Tarte aux fruits, C'est de la balle, Macaronades... Ce sont des gâteaux qui doivent impérativement être faits le jour de la dégustation. Je décore également les petites bûches portion... mais il faut faire vite car la boutique ouvre dans 2 heures, et je ne pourrai pas les préparer au rythme où elles partent, il faut donc une longueur d'avance !



J'arrive une heure avant l'ouverture de la boutique pour pouvoir mettre les commandes des clients en boîte.
Plus de 250 commandes !
Je relis bien toutes les commandes pour être sûre que chaque client repartira pleinement satisfait.



Patricia et moi arrivons pleines d'énergie pour ouvrir la boutique... la journée va être intense ! Nous installons tous les gâteaux pour préparer une magnifique vitrine. Les premiers clients arrivent très vite pour choisir les gourmandises qu'ils partageront autour de la table de Noël.



J'ouvre mon petit chalet du Marché de Noël de Grenoble... Aujourd'hui, à la fin de la journée, on démontera mon stand ! Je m'y étais bien habituée depuis un mois, à ce petit chalet. Toute la journée, j'ai des clients qui viennent trouver des petits cadeaux de dernière minute ! Et pendant les temps morts, je pense à l'équipe de la boutique, et à l'ambiance de folie qui doit régner à La Côte !



C'est l'heure de folie ! Il y a du monde partout dans le magasin, chacun vient chercher une petite surprise, ou des cadeaux de table pour que chaque convive ait une petite gourmandise à sa place : téléphone en chocolat, Marron glace, Mini-ballotin, Papillotes... Mais comme nous avons bien anticipé, cette affluence tde clients ne nous fait pas peur... je dirai même que j'aime beaucoup ces moments intenses de "coup de bourre".



Pour nous pâtissiers, la journée est terminée ! Une matinée bien remplie qui suit un mois de préparation intense... Demain, on est en congés pour profiter de Noël en famille, mais dès le 26, on repart pour les gourmandises des Fêtes de fin d'année.



Tout au long de la journée, je veille à regarnir le magasin... qui se vide à toute allure ! Je remplis les étageres de sacs de Damnations, de Boîtes de chocolats, de Marrons glacés, de Fruits déguisé... Grâce à moi, la boutique est toujours bien pleine et très jolie. Je regarde ma montre, il est déjà 18h... mais comment la journée a-t-elle pu filer aussi vite ?



On ferme la boutique... Cette journée que nous préparons depuis des semaines est terminée, et elle s'est bien passée ! Tout est prêt pour demain, nous partons tous fêter Noël en famille en sachant que sur vos tables et vos papilles, la Maison Jouvenal s'invite à votre réveillon de Noël :-)



Maison Jouvenal

Décembre

Mes notes pour 2023 :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
5	6	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	

● Salon des Vins de Tramolé

● Sortie du gâteau "L'hiver"

L'agenda 2022 !

JANVIER

- Di. 9 Epiphanie Sortie de la galette des Rois !
22 & 29 Après-midi goûteurs à la boutique.
Gratuit. Réservation obligatoire.

FÉVRIER

- 5 & 6 Après-midi goûteurs à la boutique.
Gratuit. Réservation obligatoire.
Me. 9 Stage 9/13 ans petites gourmandises, de 14h à 17h30.
Ve. 11 Atelier de dégustation du chocolat de 19h à 21h.
Sa. 12 Stage Chocolat de 13h30 à 18h.
Me. 16 Stage 6/8 ans de 14h à 17h30.
Sa. 19 Stage parent/enfant de 14h à 17h30.

MARS

- Sa. 5 Stage 9/13 ans éclairs & tartes, de 14h à 17h30.
Di. 6 Fête des grands-mères.
Sa. 12 Stage Entremets de 14h à 18h.
18, 19 & 20 Retrouvez-nous et nos chocolats au Salon des Vins de La Verpillière.
Ve. 18 Sortie du gâteau du Printemps.
Sa. 19 Stage Entremets de 14h à 18h.
26 & 27 Vernissage de Pâques Portes ouvertes gratuites de nos ateliers. Réservation obligatoire.

AVRIL

- Di. 17 Pâques ! nous avons de quoi vous régaler !

MAI

- Di. 29 Fête des mères.

JUIN

- Ve. 17 Sortie du gâteau de l'Eté.
Di. 19 Fête des pères.
25 & 26 Battle d'éclairs, concours d'éclairs au sein de notre équipe d'apprentis.

AOUT

- du 17 au 31 Venez découvrir nos violons en chocolat, Damnations et Berlioz pendant toute la durée du Festival Berlioz.

SEPTEMBRE

- 9 & 10 Repas tout chocolat, au restaurant l'Armarine de Beaurepaire, sur réservation uniquement.
Ve. 17 Sortie du gâteau de l'Automne

OCTOBRE

- 14, 15 & 16 Week-end à thème, « les familles de gâteaux » à découvrir en boutique.

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