Une recette : Rose des sables

Recette trop façile à faire avec les enfants pendant les vacances. Et si vous trouvez que vous faites une bonne équipe de pâtissiers avec vos enfants, venez participer à notre stage parent-enfant animé par Cindy !

Ingrédients (pour un douzaine de roses des sables)

- 200g de chocolat
- 15g de beurre
- 150g de céréales non sucrées (type corn flakes)
- sucre pétillant enrobé de chocolat (quantité à discrétion)

Préparation

- *Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au bain-marie avec le beurre. Remue régulièrement.*
- *Mets les céréales et le sucre pétillant dans un saladier et verse le chocolat fondu dessus. Mélange délicatement jusqu'à ce que les céréales soient toutes recouvertes de chocolat.*
- *Recouvre une plaque de papier sulfurisé. Avec une cuillère à soupe, fais des petits tas de céréales au chocolat et dépose-les sur la plaque.*
- *Laisse tes roses des sables au frigo pendant au moins 1 heure pour que le chocolat durcisse.*

Vous voulez impressionner des gourmands ?

*Réalisez ces roses des sables avec du chocolat à la fraise, à l'orange ou même à la lavande !

*Ajoutez des morceaux d'amandes, de noisettes, de noix de Grenoble pour avoir du croustillant !

*Utilisez du sucre pétillant, mais ne le dites surtout pas à vos convives ;-)

Des glaces maison dans un cornet maison !

Chez nous, c'est Frédéric qui s'occupe des glaces ! En litre, en demi-litre, en vacherin ou en cornet, il prépare plusieurs centaines de litres de glace par an.

Nous en vendons en litre toute l'année, et en été, vous venez les déguster à la boule dans des cornets préparés par Dorothée !

Parfums au choix : Praliné, Café/noisette, Chartreuse, Chocolat, Vanille, Orange Sanguine, Fraise, Fruit de la passion, Framboise, Ananas, Pêche de vigne/verveine, Mangue.

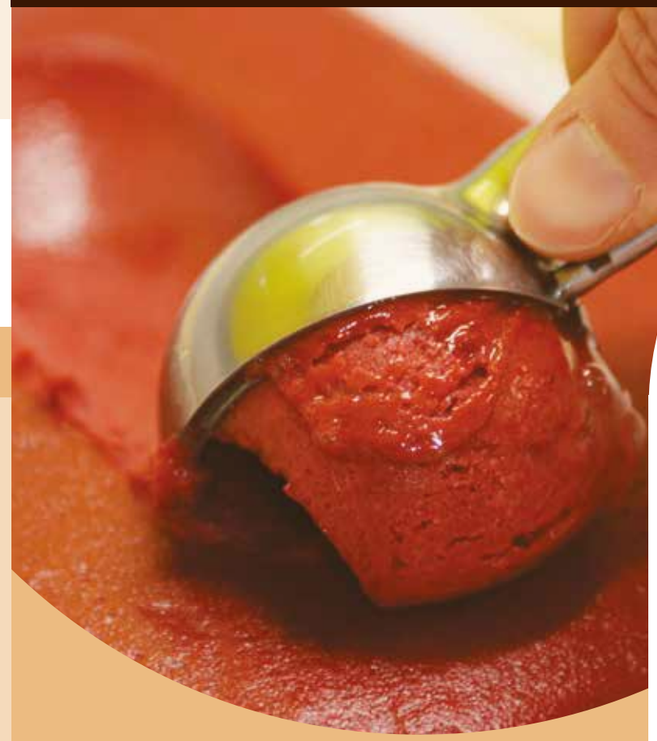
Maison Jouvenal

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

Entrez en coulisses

MAI / JUIN / JUILLET 2022

● NOUVEAU STAGE THERMOMIX ● REPAS TOUT CHOCOLAT ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «HELORY»
● UNE RECETTE A RÉALISER EN FAMILLE : «ROSE DES SABLES» ● NOS GLACES



L'agenda gourmand

MAI

- Sam. 7 **Stage chocolat** de 13h30 à 18h30
- Mer. 11 **Stage parent-enfant** de 14h à 17h15
- Sam. 14 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Ven. 20 **Atelier «les clés de la dégustation du chocolat»** de 18h30 à 20h30
- Sam. 21 **Stage macaron** niveau 2 de 14h à 17h30
- Mer. 25 **Stage enfant** éclairs & tartes 9/13 ans de 14h à 16h45
- Dim. 29 **Fête des mères** plein d'idées pour les parents !

JUIN

- Sam. 4 **Stage entremets** de 14h à 18h
- Ven. 17 **Sortie du gâteau «l'été»** mousse abricot, insert coulis de fruits rouges, aux dés d'abricot, biscuit joconde, croustillant crumble. sans fruit à coque et sans gluten
- Dim. 19 **Fête des pères** plein d'idées pour les parents !
- Sam. 25 **Stage Thermomix** de 14h à 17h

JUILLET

Mois des boissons gourmandes venez les goûter en boutique !

- Ven. 8 **Visite de nos ateliers** de 10h30 à 11h30, sur inscription

AOUT

- 18-31 **Festival Berlioz** à la Côte-Saint-André, Festival de gourmandise chez Jouvenal...
- Ven. 19 **Visite de nos ateliers** de 10h30 à 11h30, sur inscription
- Ven. 26 **Visite de nos ateliers** de 10h30 à 11h30, sur inscription

SEPTEMBRE

- 9 & 10 **Repas tout chocolat** à l'occasion des 110 ans de notre maison, à l'Armarine de Beaurepaire à 19h
- Sam. 17 **Stage macaron** niveau 1 de 14h à 17h30

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

Un repas tout chocolat...

Ce repas, organisé tous les deux ans, est un vrai moment de fête dans toute la maison ! Découvrez les coulisses et la préparation de cet évènement convivial et gourmand !

C'est elle qui lance toutes les idées de recettes... et elle en a plein, car elle adore cuisiner et inventer des mariages de saveurs.

Quand on lui demande si elle n'est pas à court d'idées pour cette nouvelle édition, elle dit qu'elle a même des inventions en tête pour la prochaine !

Brigitte

Le projet

Au service

Toute l'équipe Jouvenal peut se porter volontaire pour devenir serveur le temps d'un soir. Ce n'est pas notre métier, on se sent un peu maladroits, mais on est tellement contents de jouer au restaurant, et les clients sont tellement indulgents et gentils que l'on passe tous un très bon moment !

La famille aussi est réquisitionnée, les enfants qui sont tout fiers de faire un travail de grand, les copains, contents de faire partie de l'aventure, les anciens apprentis, toujours prêts à rendre service, tout le monde est d'accord pour être de la fête et pour participer à l'évènement.

Dans les coulisses, on révise les plats à annoncer aux gourmands, on court un peu, on rigole beaucoup, l'ambiance est au beau fixe.

Pierre oublie même son statut de retraité et reprend du service à la plonge avec beaucoup de sérieux...

Franck s'occupe plutôt de la partie sucrée, mais comme c'est un grand gourmand au travail comme à la ville, il participe à toutes les dégustations de la partie salée.

Avec notre équipe de pâtissiers, il prend parfois le relais de Richard ou de Brigitte pour toutes les préparations de pâtes, de sablé, de croquant pour l'entrée ou le plat de résistance.

Pour le dessert, lors de chaque édition, il se met une sacrée pression pour vous servir quelque chose de différent de ce que l'on trouve en boutique, et profite du côté «minute» du dessert de restaurant pour vous régaler avec des jeux de températures.

Franck

Praliné, chocolat, vanille

La famille

Richard

Les apprentis

Les apprentis pâtissiers changent d'horaires le temps d'un week-end et découvrent une autre facette du métier : la création de desserts à l'assiette. Ils participent aussi à la préparation et au dressage des plats salés. C'est une expérience magique pour eux qui sont toujours avides de nouvelles découvertes.

Richard est chef cuistot depuis des années, et depuis quelques temps, il officie à l'Armarine, restaurant d'application qui a la gentillsse de nous héberger pour ces deux jours. C'est un allié précieux, qui écoute les idées de Brigitte et les adapte à un service de 2 fois 100 couverts...

Il a plein de bonnes idées, connaît les lieux comme sa poche, et nous permet de gagner en professionnalisme : gestion du temps entre les plats, température de service, texture de la sauce... rien n'échappe à son oeil vigilant !

Brick de poireaux et chèvre au chocolat blond

Le menu est gardé secret presque jusqu'au bout, car nous aimons bien nous permettre des petits changements de dernière minute selon les produits de saison. Notre but est toujours de vous surprendre avec des mélanges que vous n'auriez pas imaginés, pour vous démontrer que le chocolat a bien sa place tout au long du repas, de l'entrée au dessert !

Cette année, nous aurons un seul thème imposé : le gâteau d'anniversaire, puisque la maison fête ses 110 ans ! Mais faire un gâteau d'anniversaire, ce n'est pas ce qui impressionne nos pâtissiers.

Repas tout chocolat

Vendredi 9 & Samedi 10 septembre
à 19h
à l'Armarine à Beaurepaire
38€ par personne
Réservation obligatoire
isabelle@jouvenal.fr

l'Armarine

Hélory
apprenti BTM

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 !

Toujours prêt à rendre service, avec le sourire dès le matin, nous vous présentons notre apprenti Hélory, qui prépare son Brevet Technique des Métiers en deux ans.

Quel a été ton parcours avant la maison Jouvenal ?

Hélory *«Quand j'étais encore à l'école, j'hésitais entre un métier avec les animaux (soigneur, éducateur...) et un métier de bouche. J'ai commencé par faire une première année en Bac Pro cuisine au Clos d'Or à Grenoble, puis, voyant que le métier me plaisait, j'ai passé un CAP Pâtisserie en alternance à la boulangerie de quartier «la pêche aux pains» à St Egrève, c'était une très belle découverte du métier pour moi. J'ai donc choisi de continuer à me former en passant une Mention Complémentaire et un Brevet Technique des Métiers.»*

Pourquoi avoir choisi la maison Jouvenal pour poursuivre ton apprentissage ?

«Ayant grandi à Saint Hilaire de la Côte, je connaissais la réputation de la maison et la saveur des réalisations. Mes professeurs m'avaient parlé de la qualité de la formation dispensée par Franck Jouvenal et l'équipe, j'ai donc tenté ma chance... »

En quoi consiste le diplôme que tu vas passer cette année ?

«Quand on arrive au niveau du BTM, on a déjà une formation solide en pâtisserie. Ces deux années nous apprennent à être chef de partie ou gérant de notre propre entreprise : cours de compta, management, gestion des stocks. Pour valider notre diplôme, nous devons présenter plusieurs réalisations, en sucre, en chocolat, et créer une spécialité. Tout cela nous donne de l'expérience pour monter en grade.»

Quelles sont tes missions au quotidien ?

«Ici, il n'y a pas de train-train quotidien, cela change tous les jours, selon les nouvelles spécialités, les commandes clients... Je n'ai donc aucune routine. Ce qui revient tout le temps, c'est le travail en équipe, le montage des entremets, des portions, des demi-gâteaux. Chaque jour, je supervise aussi les 3 autres apprentis, plus jeunes ou moins expérimentés que moi. Cela fait partie des intérêts de notre métier : on peut avoir de belles responsabilités, même en étant très jeune ! Parfois, l'après-midi, je reviens m'entraîner pour des épreuves de l'école. Lors d'occasions (commandes spéciales, déco de la boutique), je travaille le chocolat avec la chocolatière Chloé, qui me transmet beaucoup de son savoir-faire.»

Quelles sont les missions que tu préfères ?

«J'aime tout ! Même faire le ménage, même ranger les congels, former les apprentis, faire des montages... tout me plaît ! »

Parle-nous de ta spécialité ?

«J'ai eu envie de travailler avec des produits locaux, nous avons la chance ici d'être approvisionnés en noix locales et bio, donc ce fut un plaisir de créer une gourmandise tout à la noix ! J'ai choisi de la présenter en longueur pour qu'elle soit à la fois jolie et pratique à manger.»

Nouveau stage !

Stage Thermomix® !

Animé par Franck, Cindy
et une animatrice Thermomix...
Que vous ayez un Thermomix®
ou un autre robot de ce genre, vous
découvrirez comment l'utiliser au top
de ses capacités !

70€ par personne
Réservation obligatoire auprès
d'isabelle@jouvenal.fr