Une recette : Tiramisu aux fruits de saison

Une recette du stage enfants 9/13 ans à faire en famille ou en secret-surprise pour la fête des papas et des mamans :-)

Pour 6 personnes 25 min + 1h30 de réfrigération

- 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 - **200 ml +** Sirop de ton choix - **50ml**
- Biscuits à la cuillère - **30 pièces**

Préparation de la recette :

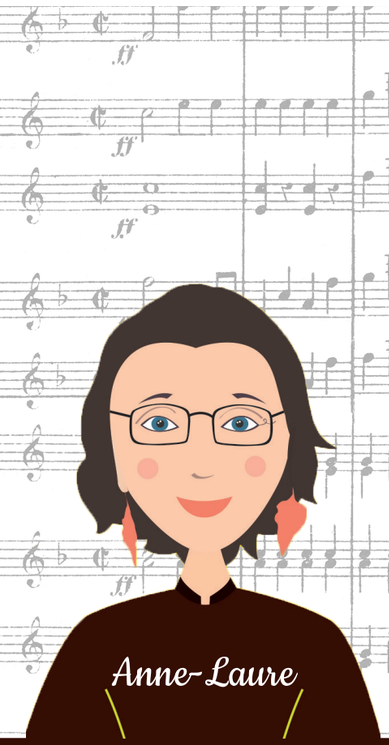
- *Casse les œufs et sépare les blancs des jaunes dans 2 saladiers.*
- *Ajoute le sucre aux jaunes d'œuf et bats-les avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Rajoute le mascarpone et mélange bien.*
- *Ajoute une pincée de sel aux blancs d'œuf et bats-les en neige à l'aide d'un batteur électrique. Incorpore-les délicatement à l'autre préparation à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir une crème.*
- *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.*
- *Trempe la moitié des biscuits à la cuillère dans le sirop et disposes-en une couche au fond d'un moule rectangulaire.*
- *Recouvre-les d'une couche de fruits, puis d'une couche de crème. Recommence avec une couche de biscuits trempés, puis de fruits et pour finir, de crème.*
- *Mets le tiramisu au frais au moins 1h30 avant de le servir.*

LA damnation VS LE Damnation

Pendant la semaine du goût, nous nous associons au musée Berlioz pour vous proposer une animation inédite ! Une séance d'écoute musicale et de dégustation, pour allier les plaisirs de la musique aux délices du chocolat... Infos et réservations auprès du Musée Berlioz.

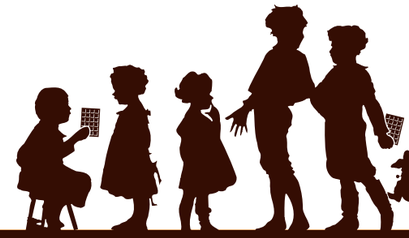
Le musée Berlioz propose cette année une exposition sur le thème de *la Damnation de Faust*, célèbre morceau de musique écrit par Berlioz en 1846 et inspiré de l'histoire folle écrite par Goethe.
Notre chocolat signature créé en 1985 porte le nom de cette oeuvre inclassable.
Lorsque le musée Berlioz nous a proposé un partenariat, nous nous sommes tout de suite dit qu'il serait grisant de marier la Damnation et le Damnation le temps d'une écoute gourmande...

Je vous accueillerai donc le Dimanche 15 Octobre à l'auditorium du musée Berlioz pour une écoute gourmande de quelques extraits de la Damnation de Faust, accompagnés de chocolats que nous avons séléctionnés pour leur rapport à cette œuvre passionnante de Berlioz.



Maison Jouvenal

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



Entrez en coulisses

JUIN / JUILLET / AOUT 2023

L'APPRENTISSAGE · QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «NOTRE PAGE FACEBOOK» · UNE RECETTE : «TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON» · UNE DÉGUSTATION MUSICALE · VISITEZ NOS ATELIERS

L'agenda gourmand

JUIN

- Ven. 2 **Atelier « les clés de la dégustation »** de 18h30 à 21h
- Sam. 3 **Atelier Entremets** de 14h à 17h
- Sam. 10 **Atelier Macarons** niveau 2, de 14h à 17h
- Mer. 14 **Atelier Parent/enfant**, de 14h à 16h30
- Ven. 16 **Sortie de notre gâteau de l'été** Noix de coco & framboise
- Sam. 17 **Atelier Macarons** niveau 2, de 14h à 17h

JUILLET

- Sam. 8 **Atelier Macarons** niveau 1, de 14h à 17h
- Ven. 28 **Visite de nos ateliers** de 10h à 11h, sur inscription

AOUT

- du 30 Août au 3 Septembre **Festival Berlioz à la Côte Saint André, Festival gourmand chez Jouvenal !**
- Ven. 25 **Visite de nos ateliers** de 10h à 11h, sur inscription

SEPTEMBRE

- Sam. 2 **Atelier Parent/enfant**, de 14h à 16h30
- Sam. 9 **Atelier Parent/enfant**, de 14h à 16h30
- Sam. 16 **Atelier Entremets** de 14h à 17h

OCTOBRE

- Mer. 4 **Atelier 9/13 ans petites gourmandises**, de 14h à 16h30
- Sam. 7 **Atelier chocolat** de 13h30 à 18h30
- Sam. 14 **Atelier Thermomix** de 14h à 17h
- du 20 au 22 **Week-end qui déchire 2.0** Venez découvrir l'univers du chef pâtissier parisien Nicolas Paciello dans notre boutique et lors de masterclass.
- Ven. 20 **Atelier qui déchire** de 14h à 18h15
- Sam. 21 **Atelier qui déchire** de 14h à 18h15
- Mer. 25 **Atelier 9/13 ans éclairs & tartes** de 14h à 16h30
- Sam. 28 **Atelier macarons** niveau 1 de 14h à 17h

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

L'apprentissage

Pour se former à notre métier de pâtissier et de chocolatier, on passe forcément par l'apprentissage. Ainsi, les pâtissiers confirmés sont également formateurs au sein de l'entreprise. C'est une partie de notre travail à laquelle le grand public ne pense pas forcément, et qui est pourtant capitale.

Un deuxième métier !

Franck raconte « Nous avons tous été apprentis un jour, dans une ou plusieurs maisons et on se souvient tous de nos maîtres d'apprentissage, de leur pédagogie, de leur passion, de leur envie de transmettre. Et cela n'est pas donné à tout le monde... On peut être un excellent pâtissier et ne pas avoir envie de former des jeunes, ou être un très bon formateur sans être un bon professionnel, c'est un peu comme être coach dans le monde du sport. La formation des jeunes représente un gros investissement en temps et en charge mentale de notre part, mais aussi une grande satisfaction, car nous croisons des jeunes passionnés et passionnants, qui développent un vrai amour du métier. »

Des apprentis de tous les niveaux

« Dans notre entreprise, nous formons des jeunes qui sortent fraîchement du collège, qui commencent tout juste le métier en CAP pâtisserie. Pour ces jeunes, notre attente principale est bien sûr de leur faire maîtriser quelques recettes simples, mais surtout de leur faire tdécouvrir le savoir-être professionnel : répondre clairement quand on leur parle, regarder son interlocuteur en face, dire bonjour assez fort quand ils arrivent... Un jeune peut avoir un excellent savoir-être dans sa famille, à l'école, mais il découvre complètement le comportement à adopter en entreprise.

Nous formons également des apprentis qui ont déjà quelques années de métier et qui ont débuté dans d'autres maisons, nous les accompagnons sur la préparation de leur diplôme, la création de recettes, les épreuves techniques. Cela nous demande un autre accompagnement, mais c'est tout aussi passionnant.»

Y a-t-il des apprentis qui vous ont plus marqué que d'autres ?

«Pour ma part, je suis revenu en 2010 dans la maison familiale après avoir été moi-même apprenti chez d'autres. Nous avons en moyenne 3 nouveaux apprentis par an... J'en suis donc à environ 40 apprentis formés avec notre équipe. On a beau avoir envie d'être équitables, il y a toujours des jeunes avec lesquels on a plus d'affinités, et qui semblent faire partie de la famille.

Il y a bien sûr ceux que vous verrez ci-dessous, mais aussi par exemple Baptiste, qui nous propose son aide à chaque fois que nous avons un évènement ou que nous devons porter plein de cartons lourds :-)

Je pense aussi à Théo avec qui j'ai eu de supers échanges professionnels, et qui travaille aujourd'hui dans un palace parisien, nous restons en contact pour mon plus grand plaisir.

J'adore voir le nom de certains anciens apprentis dans le carnet de commandes, le fait qu'ils soient restés gourmands des fabrications de la maison me touche !»

Ils ont commencé en tant qu'apprentis... et ne sont jamais partis !

Déjà, je suis quelqu'un qui rigole beaucoup, donc si on me demande une anecdote drôle de mon apprentissage... j'en ai plus d'une :-)

Je me souviens particulièrement d'un «Repas tout Chocolat» pendant lequel nous étions responsables de l'apéritif avec Baptiste, un autre apprenti. Il avait très peur de servir les gens et j'ai été son soutien moral. C'était un très bon moment pour nous, car dans nos ateliers, nous ne rencontrons pas souvent les clients !

Je suis le seul membre de l'équipe qui a côtoyé les 4 générations Jouvenal. Quand je suis rentré en apprentissage, Olympe Jouvenal coupait au couteau à pain les meringues des bombes atomiques, et aujourd'hui, 40 ans plus tard, je travaille aux côtés de Franck et Anne-Laure.

J'étais en apprentissage quand j'ai eu mon permis de conduire. Le premier matin où j'ai dû me rendre seule au travail en voiture, j'étais tellement stressée que lorsque j'ai vu 00:04 sur mon réveil, j'ai cru qu'il était 4h du matin. J'ai donc pris ma voiture, conduit bien prudemment jusqu'à la chocolaterie... pour me rendre compte en arrivant qu'il était minuit et demie ! Je suis rentrée chez moi un peu énervée et me suis recouchée toute habillée pour être à l'heure la deuxième fois !

Quand j'étais en apprentissage, j'ai travaillé aux côtés de mon grand-père, qui était déjà à la retraite, mais qui venait préparer les quenelles et la viande des pâtés croûtes. Il nous montrait comment faire mais ne nous laissait jamais faire...

Quand je suis arrivé en tant qu'apprenti, il y a plein de termes que je ne comprenais pas... Je me souviens que j'étais très intrigué quand on parlait du chocolat de couverture parce que j'imaginais qu'il y avait réellement une couverture dessus. Je pensais aussi que «Jean Duja» était une personne !

Quand je suis rentrée en apprentissage, je m'attendais à être uniquement en boutique, et finalement, j'ai découvert rapidement que nous étions vraiment polyvalents : dès le début, je suis allée vendre nos chocolats sur des salons des vins, j'ai été hôte d'accueil au Paradis du Chocolat, j'ai emballé des tablettes, etc... C'est bien plus que ce que j'imaginais !

Notre page Facebook

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 !

C'est un lieu qui est partout et nulle part à la fois : notre page Facebook. Et pourtant, elle est aussi importante pour notre maison qu'une vraie pièce ou qu'un outil de travail tangible ! Anne-Laure nous raconte.

Quand est née la page facebook de la maison Jouvenal ?

«En 2013. Je m'en souviens très bien, car j'avais pile 30 ans, et nous avions dans l'équipe une apprentie en vente super motivée, qui s'appelait Maryline et qui avait exactement 10 ans de moins que moi. Les clients nous demandaient souvent si nous avions une page Facebook, et moi je me disais que ça n'était pas la peine, que ça ne servait à rien... Heureusement, Maryline m'a un peu poussée en me disant qu'elle pouvait la créer et s'occuper de tout au début. J'ai dit oui, en me disant que cela toucherait les jeunes uniquement, mais sans grande conviction ! Aujourd'hui, j'ai honte de raconter cela, car c'est notre outil de communication le plus efficace !»

Quelle est la fréquence des posts ?

«Nous essayons de faire un post par jour, que nous envoyons également sur Instagram. On nous demande souvent comment on arrive à trouver quelque chose de nouveau à dire tous les jours... Chez nous, le problème est à l'inverse, on cherche à sélectionner les infos pour ne pas noyer les gens qui nous suivent ! Nous sommes une maison très ancienne, nous avons toujours une histoire à raconter; notre équipe est créative, il y a donc fréquemment des nouveautés; nous organisons des ateliers, des visites... Chaque mardi, je fais un petit tour de la maison, je prends des photos, je les prépare et je programme tous les posts de la semaine. Cette méthode me permet de préparer une semaine d'infos en une demi-heure. Après bien sûr, il y a le suivi quotidien des commentaires et des messages, mais c'est toujours assez rapide et agréable.»

Quels sont les objectifs de cette page ?

«L'échange ! Nous sommes toujours contents quand nos clients commentent, partagent, et cela arrive vraiment souvent. C'est aussi un moyen pour nous de faire rentrer les gourmands en coulisses, nous sommes dans l'alimentaire, nous ne pouvons donc pas ouvrir nos ateliers tout le temps, et nos clients adorent savoir ce qui se passe en fabrication. Avec la photo et la vidéo, nous pouvons inviter les gens à comprendre comment nous travaillons, à percevoir l'esprit et l'ambiance de la maison. C'est ce qui me plaît le plus dans cette démarche !»

Quel est le public de votre page facebook ?

«Nous avons regardé les statistiques, ce sont essentiellement des femmes, qui ont entre 35 et 45 ans et qui vivent dans les 50km autour de La Côte-Saint-André. Notre public est très fidèle, nos super-fans se reconnaîtront :-))) J'adore en boutique quand quelqu'un donne son nom que l'on se dit «ha, mais c'est vous qui nous likez tout le temps et qui mettez des commentaires trop gentils !» et «C'est vous derrière la page facebook ? Je suis content de voir votre tête !».

Entrez en coulisses !

Anne-Laure vous conduit pendant une heure de visite à la découverte des 7 métiers de notre maison.

Après un accueil dans la boutique, vous traverserez les ateliers de pâtisserie, l'atelier de chocolaterie, les réserves de chocolat, les bureaux... avec une petite dégustation dans chaque atelier :-)

à partir de 8 ans
12€ par personne
Réservations sur notre site internet

28 Juillet & 25 Août à 10h30