Nos stars sous-marines

Lorsque nous avons travaillé sur la pieuvre, nous avions envie qu'elle soit drôle, qu'elle ait une expression bien à elle.
Et finalement, c'est juste ce petit trou de côté qui figure la bouche qui nous a permis de l'exprimer ! Ce sont parfois des choses très simples qui sont efficaces pour donner de la vie à une création en chocolat.
Pour préparer un montage comme ici, nous n'avons pas de moule qui nous permet de réaliser une pieuvre en une fois. Il faut donc que nous trouvions dans notre collection de moules comment former plusieurs petits éléments que nous assemblerons.
Ici, un œuf semblait tout indiqué pour le corps, mais nous étions un peu bloqués pour réaliser les tentacules. Je me suis souvenu par je ne sais quel miracle que nous avions un moule piment.
Après quelques essais de disposition, le tour était joué !

Je suis très contente que l'un de nos sujets de l'année soit le sous-marin, car c'est l'un des premiers éléments que j'ai créé lorsque j'ai travaillé le graphisme de Pâques 2024...

Pour Pâques, nous commençons toujours à entrer en matière avec les poissons à partir du 1er avril et les clients commencent par croquer des carpes, des coquilles Saint-Jacques, de la friture avant de revenir quelques jours plus tard pour attaquer les choses sérieuses et choisir leurs sujets de Pâques.

Mais cette année... tout est chamboulé pour nous ! Pâques arrive déjà le 31 Mars... il faut donc tout préparer pour être à l'heure bien plus tôt que d'habitude.

Pour plonger nos clients dans l'ambiance, j'ai installé très tôt une atmosphère marine dans la boutique : papier bleu, bâches contre les murs, filets... L'idée était que notre client ait l'impression d'entrer dans un sous-marin et d'observer ainsi les baleines, poissons et crustacés.

la pieuvre

le sous-marin

J'ai eu un coup de coeur pour ce crabe lorsque j'ai fait des recherches pour créer des montages sur notre thème de l'année. Je l'ai trouvé simple dans ses formes, mais j'ai aimé qu'il demande quand même un beau travail de netteté dans le montage.
C'est toujours compliqué de trouver le bon équilibre entre vouloir démontrer d'un savoir-faire et se heurter à de trop grandes difficultés techniques qui nous feraient perdre trop de temps.
J'aime sa forme car je le trouve à la fois assez drôle pour être offert à un enfant, mais assez beau et ressemblant pour être croqué par un adulte.

le crabe

la baleine

Nous avons trouvé un moule baleine très élégant qui nous a beaucoup plu. Pour les autres tailles, nous avons utilisé des œufs pour figurer le corps de la baleine. Mais pour faire oublier que c'est un œuf, nous avons teinté chacune de ses moitiés dans des dégradés différents afin de bien figurer le ventre blanc de la baleine et le dos bleu marine. Cela représentait un sacré défi car les deux moitiés étaient réalisées séparément, il fallait donc toujours penser à un dégradé cohérent pour qu'au moment de l'assemblage, tout s'assemble bien.

Oserez-vous être aussi fous ?

Les chocolatiers ont créé un chocolat à l'algue et au citron pour coller à notre thème de l'année... un mélange incongru mais gourmand... oserez-vous le goûter?

Quelques petits secrets de préparation...

Les coulisses de Pâques...

Pour donner aux pétales de la fleur leur effet velours, les chocolatiers envoient du beurre de cacao chaud avec un pistolet à air sur le chocolat froid. Cela forme une très fine couche de mini-gouttes qui donnent cet effet velours.

Pour réaliser les éponges du poisson clown, les chocolatiers remplissent des petits ramequins de glaçons. Ils viennent ensuite couler du chocolat pour finir de remplir les ramequins. Ils démoulent ce contenu sur une grille : la glace fond et l'eau s'échappe par la grille, il ne reste que l'empreinte des glaçons qui forme un magnifique corail !
Ce chocolat ayant été au contact de l'eau n'est pas très esthétique, il sera donc recouvert d'une très fine couche de beurre de cacao afin d'obtenir un effet velours et coloré.

Nous enrubannons et emballons plus de 5 000 moulages de Pâques chaque année... et cela ne se prépare pas à la légère ! Dès que notre thème est choisi, Patricia cherche des rubans adaptés chez nos fournisseurs. Ils nous montrent des échantillons, car nous sommes exigeants : il faut que le ruban soit de qualité, souple, mais pas glissant pour que le nœud tienne bien. Nous connaissons la longueur de ruban pour chaque poule, chaque poisson, que l'on multiplie par le nombre de moulages pour savoir quel ruban acheter en quelle quantité. C'est très organisé !

Les œufs coquille sont de véritables stars !
Nous les préparons depuis une centaine d'années et ils ont toujours autant la cote. Pour les préparer, on vide de vrais œufs (ceux que l'on utilise pour préparer les gâteaux) en prenant soin de faire une toute petite ouverture. On les lave, puis on les remplit de gianduja (mélange de noisettes, amandes et chocolat au lait). Pour les déguster, vous pouvez les écaler comme un œuf dur et les couper en tranches au moment du café !

Maison Jouvenal

Trouver la perle rare...

Les chocolatiers ont préparé 10 magnifiques sous-marins en chocolat de près de 2,5 kilos... tous plus fous les uns que les autres !
Pour les croquer, il vous suffit de trouver un ticket « perle » dans nos gourmandises de Pâques.
Ces tickets peuvent être cachés dans un moulage (poules, poissons, œufs), dans un montage (crabe, baleine, fleur...) ou dans une tablette de Pâques. La taille ou le prix du sujet n'a rien à voir avec vos chances de trouver une perle au fond de cet océan de gourmandises...
Chaque année, nous réalisons plus de 12 000 gourmandises de Pâques... mais les 10 gagnants seront bien réels et repartiront chacun avec un sous-marin à croquer sous le bras :-)

Ratanak, petite nouvelle de la maison, moule les œufs géants qui serviront à préparer les sous-marins !

Une chance sur 1 200 !

L'équipe de chocolatiers au complet avec 2 des 10 sous-marins décorés

Voici à quoi ressemblent les tickets gagnants

Randonnée gourmande...

Dimanche 9 Juin, nous organiserons notre septième rando gourmande !

Le départ aura lieu entre 9h et 11h (selon votre réservation) sous la halle de Gillonnay (à côté de la Mairie).

On vous rappelle le concept : une marche pendant laquelle on perd bien peu de poids, puisque l'on déguste du chocolat tous les kilomètres...

Lors de chaque édition, des panneaux évoquent un thème autour du chocolat, cette année, le thème sera « *Chocolalalala, ou ce que disent les chansons sur notre perception du chocolat* ». Un petit jeu de questions vous permettra de gagner encore un peu de chocolat à la fin de la randonnée si vous avez toutes les bonnes réponses :-)

700 marcheurs pourront y participer, mais pour la première fois, nous ne prendrons pas d'inscription sur place... la pré-réservation est obligatoire, vous pouvez donc d'ores et déjà réserver vos billets sur notre site internet chocolaterie-jouvenal.fr.

Venez faire un tour au pays de la gourmandise...

Dimanche 9 Juin 2024

Réservation obligatoire sur notre site internet

Maison Jouvenal

Sous l'océan

Pâques 2024 au fond des mers...

Une plongée dans un monde féérique...

Vous vous souvenez peut-être que nous avions organisé un grand vote en octobre 2022, pendant lequel nos clients avaient choisi le thème de Charlie et la chocolaterie. Ce thème nous a enthousiasmé, mais nous avons eu des regrets quant aux deux autres thèmes en lice : «les oiseaux», proposé par Patricia et « sous l'océan » proposé par Anne-Laure. Cette année, Pâques sera fêté le 1er avril... jour traditionnel du poisson d'avril, nous avons sauté (plongé !) sur l'occasion pour développer le thème de l'océan.

Mais comment faire le tri parmi toutes les idées qui se bousculaient dans nos têtes...

- Faire de la boutique un sous-marin, une sorte de Nautilus de Jules Verne, qui aurait des murs transparents ouvrant sur l'océan ?
- Ou alors, réaliser en chocolat le narval : cet incroyable mammifère des bas-fonds marins dont la dent gauche pousse sans cesse. Elle devient si longue, pointue et entortillée, que des petits malins l'utilisaient dans le passé pour faire croire qu'ils avaient la preuve de l'existence des licornes ?
- Et si nous diffusions la chanson de la petite sirène de Disney pendant toute la période de Pâques dans la boutique ?
- Pourquoi ne pas préparer des chocolats à base d'algues pour vous faire dresser les cheveux sur la tête ?
- Cacher des perles dans l'océan de gourmandise que nous fabriquons à Pâques (plus de 12 000 moulages et montages) afin que les chanceux qui les trouveraient gagnent un trésor de chocolat ?

Effervescence dans nos têtes et dans nos ateliers, tout n'a pas été retenu, mais quel plaisir toujours renouvelé pour nous que ce brainstorming de la création ! Nous espérons que ce thème vous enthousiasmera autant qu'il nous a occupés pendant quelques mois :-)

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