

Une recette : Chocolat liégeois

Il y a certains desserts que nous ne pouvons pas présenter en boutique, car ce sont plus des desserts à l'assiette, qui sont plus prisés par les restaurateurs. Franck est donc particulièrement heureux de pouvoir enfin utiliser cette recette du chocolat liégeois, qu'il adore, et que l'on ne peut malheureusement pas proposer à nos clients !

Ingrédients (7 desserts) - Réalisation : 45 min.

Pour la crème pâtissière chocolat
- 500 g de lait
- 125 g de sucre
- 45 g de poudre à crème ou à flan
- 50 g de jaunes d'œufs
- 1 moitié de gousse de vanille
- 100 g de chocolat
- 100 g de pâte de cacao
- 170 g de lait
- 170 g de crème liquide

Préparation de la recette :

- Faites chauffer le lait dans une casserole et ajoutez les gosses grattées pendant que le lait chauffe.
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis incorporez la poudre à crème.
- Dès l'ébullition, versez le deuxième appareil dans la casserole en remuant.
- Cuisez la crème pâtissière obtenue pendant 1 minute environ.
- Une fois cuite, ajoutez les ingrédients restants, puis versez cette crème dans les verrines, ou filmez-la au contact et réservez-la au réfrigérateur.
- Décorez de crème chantilly et dégustez !

Week-end qui déchire ! 2.0

Nous accueillons une nouvelle fois dans nos ateliers le chef pâtissier parisien Nicolas Paciello. Il est désormais à la tête de plusieurs boutiques «Cinq Sens» et viendra passer 3 jours chez nous !

Comme en 2020, il animera deux masterclass exceptionnelles pour un nombre limité de 14 personnes, et nous proposerons pendant tout le week-end certaines de ses spécialités, issues de son livre «la pâtisserie qui déchire 2.0», qu'il dédicacera tout au long du week-end.



20 & 21
Octobre 2023
de 14h à 18h
130€



Maison Jouvenal



Entrez en coulisses

SEPTEMBRE / OCTOBRE / NOVEMBRE 2023

- ANTI GASPI GOURMAND ● LA CRÉATION EN PÂTISSERIE ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «LE PACKAGING»
- WEEK-END QUI DECHIRE 2.0 ● UNE RECETTE : «LE CHOCOLAT LIEGEOIS» ● LA RANDO GOURMANDE 2024



L'agenda gourmand

SEPTEMBRE

- Sam. 2 Atelier parent/enfant 14h à 16h30
- Sam. 9 Atelier parent/enfant 14h à 16h30
- 16 & 17 Visites de nos ateliers de 10h30 à 12h
- Sam. 16 Atelier entremets 14h à 17h00

OCTOBRE

- Mer. 4 Atelier enfants 9/13 ans 14h à 16h30
- Sam. 7 Atelier Chocolat 13h30 à 18h30
- Sam. 14 Atelier Thermomix 14h à 17h00
- Dim. 15 Dégustation sonore au musée Berlioz
- 20&21 Atelier qui déchire 2.0 animé par Nicolas Paciello des boutiques «Cinq Sens» à Paris 14h à 18h15

du 20 au 22 Week-end qui déchire Venez découvrir les spécialités du chef pâtissier Nicolas Paciello dans notre boutique !

- Mer. 25 Atelier enfants 9/13 ans 14h à 16h30
- Sam. 28 Atelier macaron 14h à 17h00

NOVEMBRE

- Sam. 4 Atelier macarons 14h à 17h00
- Mer. 8 Atelier enfants 6/8 ans 14h à 16h30
- Sam. 18 Atelier chocolat 13h30 à 18h30
- Sam. 25 Atelier entremets 14h à 17h00

24 nov au 24 dec Marché de Noël de Grenoble Retrouvez nos chocolats place Victor Hugo du dimanche au mercredi de 10h à 20h et du jeudi au samedi de 10h à 21h !

DECEMBRE

- Sam. 7 Dégustation de bûches gratuit sur inscription

JANVIER

- Sam. 13 Après-midi goûteurs gratuit sur inscription
- Ven. 19 Après-midi goûteurs gratuit sur inscription

L'équipe de la Maison Jouvenal

La création en pâtisserie

Il ne se passe pas un jour sans qu'un client nous demande «alors, vous avez quoi de nouveau aujourd'hui?». Nos pâtissiers se doivent donc d'être créatifs et de proposer au moins 2 fois par semaine une nouvelle gourmandise !

Franck «Nous avons un calendrier des nouveautés à travailler : St Valentin, fête des mères, pâques, gâteaux de saison, mystères du mois d'Août, bûches de Noël. Cela nous demande beaucoup de travail, mais c'est passionnant. Et en plus de ces sorties fixes, nous proposons souvent un nouveau petit gâteau, par rapport à un fruit qui nous plaît, selon les fournisseurs que l'on rencontre, les ingrédients qui font parler d'eux dans notre domaine professionnel. »

Cindy « Je propose des essais selon des mélanges qui me plaisent et toute l'équipe goûte. Nous faisons des réajustements en fonction des critiques de chacun, puis le gâteau sort en boutique. Ces nouveautés nous permettent de faire plaisir à nos clients réguliers qui connaissent bien la gamme et qui ont envie d'être surpris. Et pour nous, c'est agréable, car cela nous permet de relever toujours de nouveaux défis techniques. »

Franck « On est très complémentaires avec Franck, car on ne travaille pas du tout de la même manière, mais c'est ce qui rend nos créations complètes, je trouve. J'aime beaucoup regarder ce que font les autres pâtissiers sur les réseaux sociaux ou dans les journaux professionnels. Cela me donne une idée des tendances générales. Il arrive même que des gâteaux temporaires plaisent tellement aux clients que nous soyons obligés de les garder à la carte ! »



Anti-gaspi gourmand

Mais que faites-vous de vos invendus ?

Déjà, nous en avons très peu, car nous faisons des inventaires quotidiens qui nous permettent de bien savoir quoi fabriquer et en quelle quantité.

Avant, ce qui n'était pas vendu était mangé par l'équipe !

Depuis quelques semaines, suivant l'exemple d'autres métiers de bouche, nous avons mis en place un «anti-gaspi gourmand».

Nous connaissons bien nos produits et savons que nos invendus peuvent être consommés encore pendant deux jours, mais leur aspect ou leur texture (moins croustillant, fruits moins jolis...) ne nous permettent plus de les vendre en vitrine.

C'est donc sur Facebook et Instagram que nous faisons paraître une petite annonce afin de les réserver à nos clients gourmands.

Depuis que nous avons lancé cette opération, nos annonces restent en moyenne 15 minutes sur les réseaux !

Cela prouve que vous êtes à l'affût ;-))

Anti-gaspi Gourmand

Nous vous proposons de croquer ces gâteaux encore trop bons pour être retirés, mais dont l'apparence et la texture ne nous permettent plus de les mettre en rayon.

Composition du jour
1 framboisier
8 parts

Reservation uniquement par téléphone au 04 74 20 31 77

Prix réel 44€
Prix anti-gaspi 22€

Facebook and Instagram icons

Le boîitage

Maison Jouvenal



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 !

A Pâques, nous vous avons proposé des sacs en tissu réutilisables pour vos chocolats. Cela a plu à certains d'entre vous, mais pour d'autres, le chocolat reste un produit - à l'instar du parfum ou des bijoux - qui demande un bel emballage !

Où achetez-vous votre boîitage ?

Anne-Laure « Il existe des milliers de fournisseurs de boîitage, mais nous n'achetons que du boîitage fabriqué en France ou en Europe. Cela réduit grandement le

choix car la plupart des boîtes vendues en France sont fabriquées en Chine. Notre fournisseur principal est espagnol, la maison Evaristo Riera de Barcelone. C'est une entreprise familiale, qui nous fait beaucoup penser à la nôtre, et qui essaie toujours de s'adapter à nos demandes. Nous aimons beaucoup travailler avec eux, car ils nous proposent des boîtes en toutes petites séries (pour la Saint Valentin, la fête des Mères) et acceptent que nous soyons les designers des boîtes que nous allons vendre. Cela est merveilleux pour nous, car notre client vient acheter du chocolat «fait maison» dans une boîte qui elle aussi a été pensée par nous. Cela nous permet aussi de développer nos propres thèmes et de ne pas dépendre des fabricants de boîtes et des modes de couleur, de texture, etc.

Par exemple, cette année pour Pâques, notre thème était Charlie et la Chocolaterie, nous avons pu adapter notre boîitage, notre déco, tous nos emballage à ce thème : cela nous donne un style unique ! »

Vous n'achetez jamais de collection de boîtes ?

«Si, bien sûr. C'est vrai que quand un représentant vient nous voir avec sa gamme de produit et que l'on a un coup de coeur, on le prend. L'avantage, c'est que l'on gagne du temps, on n'a pas à créer le graphisme, définir la taille, etc. Le point négatif, c'est que ce représentant vend dans toute la France, donc nos clients vont retrouver ces mêmes boîtes chez d'autres chocolatiers ! Nous aimons donc mieux aller jusqu'au bout du fait maison.»

Rando 12€
gourmande !
9 Juin 2024

Inscriptions sur notre site internet ou au 04 74 20 31 77

Notre rando gourmande se prépare...

On ne sait pas encore où elle aura lieu, mais on sait déjà que vous y dégusterez plein de gourmandises !

On sait aussi que le thème de cette année sera «chocolalalala», ou comment le chocolat est perçu par notre culture à travers sa place dans les chansons.

On sait que ce RDV est un incontournable pour certains d'entre vous, nous ouvrons donc les réservations vraiment à l'avance !:-)

