



Entrez en coulisses

AVRIL / MAI / JUIN 2024

- MOINS DE SUCRE EN PÂTISSERIE, POSSIBLE ? ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : « OLIVIER, AU TOUR »
● LES MERCS DE JUIN ● LA RANDONNÉE GOURMANDE



L'agenda gourmand

AVRIL

- Sam. 13 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
Sam. 20 Atelier macarons niveau 1 de 14h à 17h
Sam. 27 Atelier entremets de 14h à 17h

MAI

- Sam. 4 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
Sam. 11 Atelier parent-enfant de 14h à 16h30
Mer. 15 Atelier enfant 6/8 ans de 14h à 16h30
Ven. 17 Atelier « les clés de la dégustation du chocolat » de 18h30 à 21h
Sam. 18 Atelier macarons niveau 2 de 14h à 17h
Ven. 24 Atelier « les clés de la dégustation du chocolat » de 18h30 à 21h
Sam. 25 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
Mer. 29 Atelier enfant 9/13 ans petites gourmandises de 14h à 16h30

JUIN

- Sam. 1^{er} Atelier entremets de 14h à 17h
Dim. 9 Randonnée gourmande départs entre 9h et 11h, inscription obligatoire sur notre site.
Mer. 19 Atelier enfant 9/13 ans éclairs & tartes de 14h à 16h30
Sam. 22 Atelier parent-enfant de 14h à 16h30

JUILLET

- Sam. 13 Atelier macaron niveau 1 de 14h à 17h

AOÛT

- du 17/08 au 1/09 Festival Berlioz à La Côte-Saint-André, festival de la gourmandise chez Jouvenal : Damnations, Berlioz, violons en chocolat...

SEPTEMBRE

- Ven. 6 Atelier « les clés de la dégustation du chocolat » de 18h30 à 21h

L'équipe de la *Maison Jouvenal*

Sucre & Pâtisserie...

La pâtisserie et le sucre sont-ils irrémédiablement liés? Peut-on être un vrai pâtissier et proposer des produits sans sucre? En 20 ans de métier, Frank a vu les pratiques évoluer et le sucre diminuer dans les recettes.

Il nous raconte comment on prend cette question à la Maison Jouvenal!

Que s'est-il passé avec le sucre ces 20 dernières années?

«Les changements ont été progressifs : dans les années 80, les lobbys du sucre ont fait qu'on ne se questionnait pas du tout sur ce produit. C'est la société civile qui a réagi en premier : il y a eu des questionnements sur le sommeil, le diabète, l'hyperactivité, la santé en général... De grands chefs cuistots et pâtissiers ont donc traité la question. Pierre Gagnaire, par exemple, a pensé à intégrer la santé dans sa conception de la cuisine, Frédéric Bau a réfléchi à des pâtisseries raisonnées, Philippe Conticini a sorti un livre de recettes sans sucre ajouté, Johanna Lepape s'est mise à proposer des pâtisseries saines...

Nous, pâtissiers, avons dans leur sillage réfléchi à ces questions. Et nous nous sommes rendus compte que si on choisit de très bonnes matières premières, cela est très intéressant de baisser le sucre, car on met en avant nos autres ingrédients, et nos clients en sont très contents. Nous avons même souvent la remarque « je ne mange plus de pâtisserie, sauf chez vous! ».

Autrefois, le sucre était beaucoup utilisé en pâtisserie pour ses propriétés d'exhausteur de goût et de conservation, mais aussi pour la jolie coloration qu'il donne à la cuisson. De ce fait, les matières premières que nous commandions chez les fournisseurs étaient parfois déjà sucrées, et nous ajoutions du sucre dans la recette. Les attentes des artisans ayant changé, nos fournisseurs se sont adaptés et ont commencé à nous proposer par exemple des purées de fruits sans sucre ajouté. Cela nous permet de travailler des produits finis qui ont plus de goût et dont on maîtrise complètement le taux de sucre.»

Vis-t-on le zéro sucre chez Jouvenal?

«Pas du tout! Déjà, chaque entreprise traite ce thème avec une vitesse, une intensité et un intérêt différents. Une pâtisserie parisienne peut par exemple se permettre



d'avoir une clientèle «de niche» et proposer uniquement des produits sans sucre. Ici, nous nous donnons pour mission de contenter un maximum de gourmands, aussi différents soient-ils les uns des autres. Bien sûr que nous avons baissé le taux de sucre de toutes nos recettes, cela nous a demandé beaucoup de travail, et nous sommes très contents du résultat. Nous avons même travaillé des recettes sans sucre ajouté, que nous sortons en boutique occasionnellement. Mais notre but est d'avoir une gamme qui ressemble à notre clientèle, c'est à dire hétéroclite! Certains gourmands viennent chercher la recette qu'ils dégustent depuis 30 ans et ne toléreraient pas qu'elle soit moins sucrée, d'autres viennent justement avec une recherche d'autres saveurs et la baisse de sucre les intéresse beaucoup!»

Et la pâtisserie de demain, quelle place laissera-t-elle au sucre?

«Je ne sais pas répondre pour tous les pâtissiers, je peux répondre pour nous. Nous travaillons encore à baisser le sucre pour des raisons de santé, mais voulons rester gourmands dans nos réalisations. Pour cela, plusieurs options s'offrent à nous. La plus simple est celle d'utiliser des douceurs naturelles comme le sucre et la cannelle, qui envoient une information sucrée à notre cerveau même quand il n'y a pas de sucre. Nous pouvons aussi utiliser des alternatives au sucre telles que le xylitol (tiré de l'écorce de bouleau), les sucres non raffinés... C'est un projet qui est passionnant et qui nous réserve encore, j'en suis sûr, bien des surprises et des rebondissements...»





Olivier,
pâtissier

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 !

Il était bien temps que ce soit Olivier que l'on vous présente, car il fêtera l'année prochaine ses 40 ans de maison !

Comment es-tu arrivé chez Jovenal ?

« En 1985, je cherchais un maître d'apprentissage, et mes parents ont vu un panneau accroché devant la maison Jovenal « cherche apprenti ». J'ai donc commencé mon apprentissage, et, comme ma famille a déménagé à Grenoble, j'ai fini même par vivre au deuxième étage de la maison Jovenal, qui avait à l'époque une chambre pour les apprentis... »

Et depuis toutes ces années, tu n'as jamais travaillé ailleurs ?

« Si, si ! Quand mon apprentissage a été terminé, j'ai travaillé en tant qu'ouvrier chez un pâtissier grenoblois. Ensuite, j'ai fait mon service militaire, puis je suis revenu chez Jovenal pour ne plus quitter la maison. »

Quelles sont tes missions au quotidien ?

« Le mot pâtissier vient du mot « pâte », sans préciser si

celle-ci est sucrée ou salée. Mon quotidien est très fidèle aux origines de ce mot : je prépare toutes les pâtes de la maison. Pâte à choux, biscuits, génoises, brioches, viennoiseries, meringue, succès, petits fours, ... Bien sûr, les missions ont évolué en 40 ans, lorsque je suis arrivé, on faisait beaucoup plus de salé : on préparait par exemple 200 quenelles par week-end, avec la sauce tomate aux olives qui allait avec ! Nous proposons également des bouchées à la reine, 6 sortes de petits fours salés, le pâté en croûte, dont la recette n'a pas changé depuis 1912... Aujourd'hui, le métier a changé, nous avons beaucoup plus la demande de gâteaux que de salé. Mais comme nous avons des familles de clients très fidèles, il m'arrive encore de préparer sur commande des quenelles, des bouchées à la reine ou d'anciennes spécialités comme le week-end, qui a ses nostalgiques. »

Et tu utilises encore le même matériel ?

« J'ai travaillé avec Maurice, Pierre et Franck : 3 générations de pâtissiers, ce qui représente aussi 3 visions du métier avec des envies de créations bien différentes. Je me souviens particulièrement du retour de Franck dans les ateliers en 2010. Lui que j'avais vu dans le ventre de sa maman lors de mon recrutement... Son retour dans l'entreprise a marqué un vrai tournant pour moi, car il a beaucoup modernisé nos méthodes de travail, proposé de nouvelles recettes, de nouveaux tours de main, qu'il avait appris lors de ses apprentissages dans d'autres maisons. J'ai vu se succéder dans la maison 3 fours, le premier était peu pratique, avec des portes opaques en fer, on ne voyait pas ce que l'on cuisait. Ensuite est arrivé un four à sole géant qui faisait 4x5 mètres, dans lequel on pouvait cuire 10 plaques à la fois. Aujourd'hui, nous avons un four beaucoup plus compact, ventilé, et tellement plus efficace. A chaque changement de four, il faut se ré-adapter, revoir toutes les cuissons, c'est un joli défi ! »

Quelle est la mission que tu préfères ?

« J'en ai vraiment fait beaucoup dans ma vie, et je devrais peut-être être lassé, mais j'adore faire des pièces montées ! »

Tous
les Mercis
de Juin !

Merci
maître,
maîtresse

Merci
Atsem,
AVS

Merci
nounou

Merci
prof de judo, piano,
tennis, yoga, dessin,
musique,
équitation....



Nous avons plein de
gourmandises à vous proposer !

Rando gourmande

Toutes les infos pour venir faire un tour au pays
de la gourmandise...

Réservez/
la date

Départ

*La randonnée gourmande 2024 partira de la **halle de Gillonnay** (sur la place en face de la Mairie).

Nous vous demandons de bien **respecter l'horaire** de départ pour lequel vous avez réservé afin d'avoir une fluidité sur l'ensemble du parcours.

12€

Inscription
uniquement
sur notre site
internet

Le parcours

*Le parcours est **jaloné de stands de dégustations...** vous ne perdrez pas de poids pendant cette balade! Vous trouverez également **des panneaux explicatifs** sur le thème du chocolat et de la chanson, avec un petit quiz qui vous permettra de gagner un petit bout de chocolat supplémentaire!

Il y aura 2 parcours possibles, un principal qui fera environ 5 km, et une boucle supplémentaire qui ajoutera environ 5 km à ce premier parcours. **Vous n'avez pas besoin de décider à l'avance si vous souhaitez faire le petit ou le grand parcours**, car cela peut-être décidé en cours de randonnée (c'est une boucle supplémentaire sur le parcours principal). Le fait de choisir le grand parcours ne vous coûtera rien de plus, il ne comporte par de dégustation. **C'est vraiment pour le plaisir de la balade!**

*Il n'y a pas de chrono pour faire le parcours, chacun peut marcher à son rythme, prendre des pauses, admirer les oiseaux... mais attention **les stands de dégustation ferment à 13h!**

*Nous sommes désolés de ne **pas pouvoir accepter les chiens** sur ce parcours, pour la tranquillité du plus grand nombre, notamment des familles avec de jeunes enfants.

*Le parcours n'est **pas du tout praticable pour les personnes à mobilité réduite** (et donc pour les petits, préférez les porte-bébés à la poussette).

Co-voiturage

*Enfin, nous vous encourageons vivement à faire du **co-voiturage** pour rejoindre le départ de la rando, nous avons mis pour cela un **outil à votre disposition** sur notre site internet, sur lequel vous pourrez vous inscrire pour vous organiser, car il y a peu de places de parking sur le lieu du départ et c'est en plus un joli geste en faveur de cette nature que nous allons admirer pendant la balade!



Maison Jouvenal