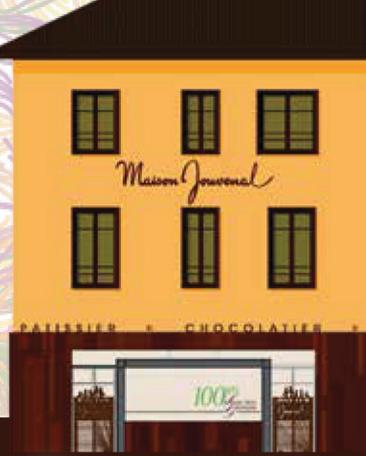


# Les oiseaux

## Pâques 2025



Le long hiver nous avait fait oublier que les oiseaux chantaient... et puis un matin encore frais, des chants insistants semblent percer la fenêtre et pousser la nuit pour laisser place au jour: les oiseaux nous annoncent l'arrivée imminente du printemps !

Avec leur jolie voix, arrivent les bourgeons, les fleurs, les fruits, le retour des œufs et de l'abondance, le temps des récoltes, les longues journées. À Pâques, nous croquons des œufs et des poules en chocolat justement pour célébrer le fait que les vraies poules se remettent à pondre. Les lapins de Pâques symbolisent la fécondité du printemps qui arrive, et les poissons évoquent une pêche miraculeuse, qui elle-même nous parle d'abondance... Voilà ce que les humains célèbrent depuis des millénaires: la nature qui nous rendra la vie douce avant le prochain hiver.

Les oiseaux étaient donc tout choisis pour être notre thème de Pâques 2025 ! Et c'est Patricia, notre responsable boutique, qui en a eu l'idée: elle s'en est donc donné à cœur joie pour faire de notre boutique une volière tropicale lumineuse et gourmande.

Les chocolatières, de leur côté, vous ont préparé bien sûr des oiseaux fous et artistiques, mais aussi des œufs de Pâques pas comme les autres... et les pâtisseries, en plus des traditionnels poussins en meringue, ont créé un nouveau gâteau, proposé en série limitée dont le décor est fait d'œufs de toutes les tailles.

À vos marques, prêts, régalez-vous !

L'équipe de la *Maison Jouvenal*

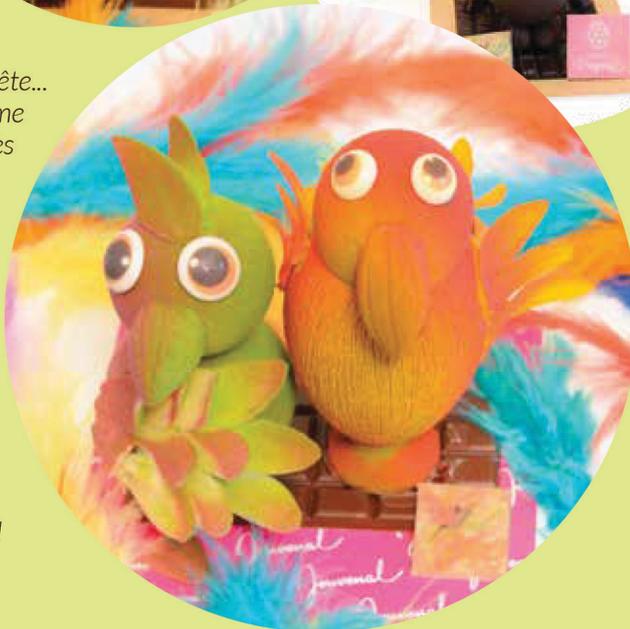
# Les drôles d'oiseaux qui préparent ce thème...



Quand on a trouvé un thème qui nous motive, c'est le début d'une longue collaboration d'équipe : avec Inès, notre apprentie en master de design graphique, nous avons commencé par choisir une gamme de couleurs en concertation avec Patricia, qui imaginait déjà les rubans et les accords de tons dans la boutique. Puis Inès a dessiné les premiers oiseaux... L'aventure commençait à prendre forme ! Une fois que nous avons validé ses premières ébauches, elle a pu se lancer dans toute la déclinaison de dessins : les « bagues », qui sont les petits cartons décoratifs derrière nos sujets, les posters de décoration de la boutique, les dessins d'ambiance pour le site internet, pour notre carte de Pâques...

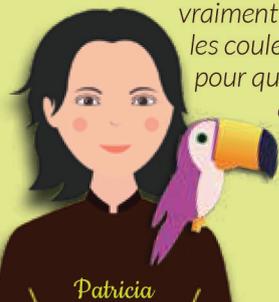
Puis les chocolatières et Franck ont décidé quels oiseaux allaient représenter notre thème de l'année... mais surtout, comment les réaliser en chocolat à l'aide des moules que nous avons. Et cela est un joli défi !

Quatre oiseaux ont été choisis. Des prototypes ont été réalisés... les chocolatières pouvaient enfin commencer !



Je suis super contente de commencer à voir cette ambiance des oiseaux dans la boutique, ça fait trois ans que je l'ai en tête... et en plus j'adore les plumes, donc je vais me faire plaisir ! J'ai eu l'idée de ce thème après avoir vu le dessin animé 'Rio', j'imaginai très bien plein d'oiseaux tropicaux et multicolores dans notre magasin...

J'ai trouvé de la végétation pour décorer, un camaïeu de rubans vraiment vifs en accord avec les couleurs des emballages, pour que tout soit cohérent et que vous soyez embarqués dans notre thème autant que nous le sommes !



Les premiers prototypes me sont venus assez facilement, car cela faisait longtemps que l'on parlait du thème des oiseaux et j'avais eu le temps d'y réfléchir.

J'ai donc réalisé des plumes une à une au couteau : c'est un geste qui paraît simple de l'extérieur mais qui demande une bonne maîtrise technique. Cela m'a permis de préparer des prototypes qui ont tout de suite été approuvés par l'équipe. Puis j'ai fait mes calculs... et je me suis rendu compte que pour réaliser les 2 300 oiseaux demandés, il allait falloir préparer 50 000 plumes ! Elles seront ensuite collées une à une pour créer des ailes : cela demande beaucoup de patience et de finesse...

Heureusement que nous sommes une bonne équipe, nous avons pu lancer chaque jour pendant plusieurs semaines une « mission plumes » afin d'être prêtes pour Pâques !

Le bec du toucan, lui, m'a donné du fil à retordre, car les vrais toucans ont un bec presque plus grand que leur corps... difficile à figurer en chocolat !

En pâtisserie aussi, nous avons suivi ce thème !

Avec Cindy, nous avons acheté un moule à gâteau qui figure plein de petits œufs, ce sera notre spécialité de Pâques au fruit de la passion, au caramel beurre salé et à la feuilletine. Ce gâteau sera réalisé en série limitée !

Et bien sûr, nous réaliserons des plumes et des oiseaux en chocolat pour décorer tous nos gâteaux de cette période !



## Nos chiffres étourdissants de Pâques...

3 400 montages

Un montage est un assemblage de formes simples (œufs, sphères...) qui figurent une forme complexe (ex : coccinelle, perroquet, chat...)

480 kg de friture préparée

Nos parfums 2025 fraise & citron, caramel aux noisettes caramélisées, et celui que vous nous demandiez depuis 4 ans... orange !



30 h de garnissage

800m de ruban



# L'effervescence de Pâques...

Tout le monde s'affaire...



Véronique garnit les poules de fritures et friandises



Clara prépare la pâte pour les brioches de Pâques



Chloé prépare les prototypes des futurs oiseaux de Pâques



Anne-Laure emballe les petits oiseaux



Olivier fabrique les petits poussins en meringue



Franck & Cindy élaborent notre gâteau de Pâques



Andréa installe les poules dans les rayons



Patricia décore la boutique avec des plumes d'oiseaux



Jennifer colle les œufs qui serviront à fabriquer les oiseaux



Morgane met les montages en boîte



Ratanak moule tous les éléments qui serviront à créer les montages



Isabelle met en place notre site internet



Frédéric prépare les fraisières nougatine



Dorothee enrubanne les poules qui seront emballées



Et bien sûr, nos apprentis aident l'ensemble de l'équipe pour préparer cette belle fête !



Inès fait de belles photos pour le site et les réseaux sociaux

# Qui trouvera le Phénix d'or ?

Une chance  
sur 1200 !

Nous avons caché 10 tickets «Phénix d'or» parmi nos 12000 sujets de Pâques... Ils peuvent se trouver dans un moulage (poules, poissons, œufs), dans un montage (perroquet, chat, fleur...), dans un ballotin de Pâques ou dans une tablette au yuzu. La taille ou le prix du sujet n'a rien à voir avec vos chances de trouver l'oiseau légendaire...

Les 10 chanceux qui découvriront ces tickets dans leur sujet de Pâques se verront offrir des gourmandises tout au long de l'année: une galette en janvier, des champignons en chocolat à l'automne, des papillotes à Noël, des glaces en été, ils passeront toute une année gourmande avec nous !

Si vous trouvez l'un de ces tickets, prévenez [isabelle@jouvenal.fr](mailto:isabelle@jouvenal.fr), elle vous donnera la marche à suivre pour venir récupérer vos bons !

*Vous êtes l'un  
des 10 heureux  
gagnants !*

## Week-end masterclass avec Patrice Ibarboure

**Chaque année en Octobre, nous vous concoctons un week-end à thème. Cette année, nous avons la joie de recevoir le chef pâtissier Meilleur Ouvrier de France, Patrice Ibarboure.**

Franck Jouvenal & Patrice Ibarboure se sont rencontrés alors qu'ils étaient jeunes pâtissiers chez Fauchon, à Paris, il y a presque 20 ans. Aujourd'hui, les deux pâtissiers ont repris leur affaire familiale, mais l'amitié et l'amour de la pâtisserie continue à les unir...

Patrice crée désormais des pâtisseries aux côtés de son frère cuisinier à «la table des frères Ibarboure», adresse de référence pour les gourmets à Bidart, dans le pays basque. Aujourd'hui, Meilleur Ouvrier de France, il nous a fait le grand plaisir d'accepter notre invitation à venir animer une masterclass aux côtés de Franck Jouvenal, et à présenter pendant tout le week-end certaines de ses recettes dans notre boutique... si vous ne participez pas à la masterclass, vous pourrez vous régaler quand même !

Pour vous, ce sera l'occasion de découvrir les particularités du métier de pâtissier de restaurant, mais aussi de réaliser des recettes du chef, mises à la portée des amateurs de pâtisserie : roulé praliné noisette, dessert à l'assiette, entremets exotique, madeleines...



23, 24  
& 25 Octobre  
2025

Réservation  
des masterclass  
sur notre site  
internet



Maison Jouvenal