

On joue la carte de la gourmandise ! 19&20 octobre

Chaque année, nous proposons un week-end à thème qui nous permet de vous concocter de nouvelles gourmandises. Cette année, nous avons retenu la thématique du jeu pour vous préparer des pâtisseries trompe-l'œil et des jeux en chocolat !

2



3

Goûtez le dé, la carte à jouer, la pièce de puzzle... nos gâteaux créés à l'occasion de cet événement !

4

Offrez nos jeux en chocolat : croquer les cartes fait partie de la règle du jeu ;-)

5

Rassemblez une équipe de 2 à 12 joueurs, et venez participer à un défi gourmand dans nos ateliers ! L'équipe qui aura marqué le plus de points gagnera un jeu en chocolat !

1

Entrez juste pour le plaisir... pour jeter un coup d'œil à notre collection de gourmandises !



Gratuit, sur inscription sur notre site internet



RDV le Samedi 19 Octobre après-midi

Un petit coup d'œil en coulisses : Noël en plein été...

Pendant que nous préparons cette gazette et que vous dégustez nos glaces, nous travaillons à notre thème de Noël. Nous avons chacun notre mission pour que tout soit prêt pour la plus grosse période de l'année.

Je planifie toutes les fabrications de tablettes et de chocolats fourrés jusqu'à la fin de l'année... Si on est bien organisé, la masse de travail fait moins peur ;-)

Je prévois avec Patricia & Anne-Laure tous les besoins jusqu'à la fin de l'année et je planifie la production avec l'équipe pour que les gourmandises soient prêtes à temps.

Je réfléchis à la composition de la collection de bûches de l'année, et je prépare les premiers essais pour qu'ils soient validés par toute l'équipe.

J'imprime un grand tableau qui liste l'ordre de nos missions jusqu'à Noël (emballer les tablettes, plier les papillotes, conditionner les calendriers de l'aveugle...), afin de dispatcher le travail au sein de l'équipe boutique. Je prépare un catalogue de propositions pour les cadeaux de Noël des entreprises.

Je m'occupe de créer notre ambiance graphique de Noël, que j'adapterai à tous nos emballages, à la décoration du magasin, aux flyers... Je prépare les maquettes pour nos fournisseurs de boîtes afin qu'elles soient fabriquées et imprimées pour le mois de novembre, pour que nous ayons le temps de les remplir pour Noël... Je planifie nos besoins en stock pour le Marché de Noël, le planning des vendeurs et la décoration du stand. Je passe les commandes d'emballages.

On a déjà la tête dans les étoiles !



Maison Jovenal



Entrez en coulisses

AOÛT / SEPT / OCT / NOV 2024

● FIER DE NOS APPRENTIS ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : « LES COMMANDES D'ENTREPRISE » ● VISITES DE NOS ATELIERS ● PREPARATION DE NOËL EN PLEIN ÉTÉ ● WEEK-END À THÈME : LE JEU !



L'agenda gourmand

AOÛT

- Sam. 10 Visite de nos ateliers sur inscription de 9h30 à 11h
- du 17/08 au 1/09 Festival Berlioz à La Côte-Saint-André, festival de la gourmandise chez Jovenal : Damnations, Berlioz, violons en chocolat...
- Sam. 24 Visite de nos ateliers sur inscription de 9h30 à 11h

SEPTEMBRE

- Mer. 11 Atelier 6/8 ans de 14h à 16h30
- Ven. 13 Atelier « les clés de la dégustation du chocolat » de 18h30 à 21h
- Sam. 21 Journée du patrimoine - Visite de nos ateliers sur inscription de 9h30 à 11h
- Sam. 28 Atelier macarons niveau 1 de 14h à 17h

OCTOBRE

- Mer. 2 Atelier enfant 9/13 ans « comme un vrai chef » de 14h à 16h30
- Sam. 5 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
- Sam. 9 Atelier parent-enfant de 14h à 16h30
- Sam. 12 Atelier entremets de 14h à 17h
- Mer. 16 Atelier enfant 9/13 ans « comme un vrai chef » de 14h à 16h30
- Sam. 19 Atelier macarons niveau 2 de 14h à 17h
- Sam. 26 Atelier entremets de 14h à 17h

NOVEMBRE

- Sam. 5 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
- Sam. 16 Atelier macarons niveau 1 de 14h à 17h
- du 23.11 au 24.12 Retrouvez nos chocolats au Marché de Noël de Grenoble tous les jours sur la Place Victor Hugo

L'équipe de la Maison Jovenal

Fiers de nos apprentis !

Comme toutes les années, nous quittons à regret des jeunes qui ont passé plusieurs mois à nos côtés. C'est le jeu de nos métiers artisanaux d'être à la fois artisans, mais aussi maîtres d'apprentissages.

Franck, Marilou et Lorena nous racontent leur ressenti.

Comment recrutez-vous vos apprentis !

Franck Jouvenal, maître d'apprentissage: «Nous avons la chance d'avoir beaucoup de demandes, ce qui n'était pas le cas lorsque j'étais moi-même en apprentissage. Nos métiers manuels n'avaient pas bonne presse. Aujourd'hui, l'image a changé et nous avons de nombreux jeunes très brillants qui souhaitent se lancer dans la pâtisserie. Ils viennent généralement faire un stage de troisième (certains sont passionnés depuis tout petits et sont même déjà venus faire un stage enfant !). Cela nous permet de les connaître, de voir avec eux si ils trouvent bien chez nous ce qu'ils attendaient du métier et pour eux, c'est un premier pas peu engageant.

Généralement, en février, suite à un deuxième essai, nous savons déjà qui va rentrer en apprentissage en septembre. Cela nous permet de bien communiquer avec les jeunes et les familles avant de lancer le contrat d'apprentissage.»

Le quotidien d'un apprenti

Lorena, apprentie sortante: «Nous sommes plusieurs apprentis dans l'entreprise, mais on ne travaille pas tous en même temps car nous avons aussi des sessions d'école. Nous avons tous des niveaux différents, par exemple cette année, Marilou était en 2^e année de CAP et Dorian et moi en Mention Complémentaire. En termes de niveau de pâtisserie, Dorian et moi étions donc plus avancés, mais Marilou avait un an d'ancienneté dans la Maison, ce qui est précieux pour connaître les lieux de rangement, la culture d'entreprise, les recettes... Nous pouvons donc nous compléter sur certaines missions, mais c'est surtout l'équipe en place qui nous encadre et nous aide sur nos missions.

Nous pouvons demander de l'aide et des informations à tous les membres de l'équipe, même si Cindy est notre référente principale. C'est elle qui programme nos missions et qui nous les distribue dans le courant de la semaine. Franck est très habitué à la formation des apprentis, il peut donc nous aider si nous avons des concours à préparer ou pour nos examens.»



Les missions confiées à un apprenti

Marilou, apprentie sortante: «Cela dépend vraiment de l'entreprise où l'on exerce. Plus l'entreprise est petite, plus on est obligés d'être polyvalent. Cela dépend aussi de la capacité à déléguer du chef d'entreprise. Chez Jouvenal, les premières semaines, on nous confie des missions simples, en binôme. Puis on devient responsable de ces missions: les éclairs, les cakes, la décoration de certains gâteaux. Cela est gratifiant car on sait que tous les jours travaillés, on aura cette responsabilité. Ici, il y a vraiment beaucoup de recettes à la carte et des nouveautés temporaires toute l'année, j'ai donc appris plein de nouveaux tours de main pendant ces deux années! Plus le temps passe, plus on nous confie des choses, cela peut aller jusqu'à la réalisation et l'invention de la décoration d'un demi-gâteau. Le moment où on le pose en boutique et où l'on voit briller les yeux des clients quand ils nous voient l'apporter sur un plateau est un vrai plaisir et une fierté!»

Le futur d'un apprenti

Franck: «Nous avons l'habitude de former des jeunes et nous savons qu'à la fin de leur période d'apprentissage, ils devront partir, mais malgré cette habitude, quand arrive l'été, c'est toujours dur de leur dire au revoir. On vient de passer une ou deux années à leurs côtés, on les a vus grandir, évoluer, prendre de l'assurance. En tant que pâtissiers, nous sommes tous passés par là, nous nous souvenons de ces années avec nostalgie, et nous savons bien que pour les former au mieux, il faut les laisser partir, car chaque nouvelle entreprise leur apportera beaucoup en termes de tours de main, de façons de travailler, de valeurs humaines: l'entreprise complète qui comblerait tous les besoins d'un apprenti n'existe pas, c'est pour cela qu'on leur souhaite de travailler dans beaucoup de belles Maisons ! Et c'est toujours un plaisir d'avoir de leurs nouvelles dans les années qui suivent...»



Préparation des commandes d'entreprises



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.

À la fin de l'année, nous proposons un catalogue spécial pour les entreprises et collectivités. Cela engendre des commandes que nos clients en boutique ne voient jamais, et qui sont pourtant passionnantes à réaliser pour nous. Anne-Laure nous raconte...

Etape n°1 : la prise de contact

«Lors de notre toute première rencontre avec le client, on ne parle pas encore de nombre d'unités ou de budget, on commence plutôt par comprendre dans quel but il veut faire un cadeau. Est-ce pour remercier son équipe? Fidéliser ses clients ou en accueillir de nouveaux? Entretien de bonnes relations avec ses partenaires? Cette étape est capitale pour proposer des cadeaux et une personnalisation qui véhiculeront vraiment le message recherché par celui qui va les offrir. Nous faisons quelques propositions, des bons à tirer, puis on se lance!»

Etape n°2 : les quantités et le budget ?

«Les entreprises qui poussent notre porte ont un budget très variable, allant de 2€ à 70€ par cadeau. Pour nous, c'est plutôt le nombre d'unités qui va nous aiguiller. Plus le nombre est grand, plus on pourra personnaliser la forme, les couleurs, les parfums. Le minimum de la personnalisation est le logo

de l'entreprise qui offre, mais on peut aller jusqu'à des chocolats floqués aux couleurs de l'entreprise, une forme correspondant à l'activité pratiquée... Dans le cas d'un remerciement aux collaborateurs, pour montrer que chacun est important et a une place clé dans l'entreprise, on propose d'inscrire le prénom de chacun sur un chocolat.»

Etape 3 : le délai

«Souvent, les entreprises s'y prennent un peu au dernier moment, car elles sont très prises par leur activité. On se laisse donc du temps dans notre planning les deux dernières semaines avant Noël, afin que les chocolatiers aient le temps de tout préparer et que l'on s'organise pour conditionner la commande en une seule fois.»

Etape 4 : la réception

«Lorsque le client vient chercher sa commande, c'est toujours un super moment pour l'équipe: nous avons réussi à lui fournir le cadeau qu'il voulait, qui véhiculera exactement le message souhaité, et dans les temps. On est toujours heureux d'imaginer les réactions que vont susciter ces créations uniques!»



Nos apprentis 2023/2024

Visites de nos ateliers

10 & 24
Août
21 Septembre

Pour venir découvrir les 22 gourmands et les 7 métiers qui font notre quotidien !

Visites guidées d'1h30.
à partir de 8 ans - 12€ par personne

Réservations sur notre site internet pour les particuliers.

Possibilité d'accueillir des groupes sur demande auprès d'anne-laure@jouvenal.fr

