

Brigitte tourne la page!

+ Brigitte a commencé à travailler dans la Maison Jouvenal à 16 ans en tant qu'étudiante, pour donner un coup de main... Quelques années plus tard, elle devenait Madame Jouvenal !

Après presque 50 ans d'une présence quasi quotidienne, elle tourne aujourd'hui cette page pour profiter de sa retraite. Pour beaucoup de clients, Brigitte est LA référente de la Maison : certains se sont tellement attachés à elle qu'ils ne demandent qu'elle pour passer leur commande, même pour 3 croissants ! :-)

Rassurez-vous, elle passera encore fréquemment faire coucou, le magasin lui manquerait trop !

Le départ de Brigitte est un jalon important pour notre Maison, et cela nous a donné envie de vous retracer son histoire depuis sa création en 1912.

Habiter au-dessus de la boutique, c'était vivre travail et famille en même temps. On ne se rendait pas compte qu'on travaillait tout le temps, parce qu'on était passionnés.

Le matin, je préparais les enfants puis on ouvrait la boutique, à midi toute l'équipe et les enfants se retrouvaient autour de la table, et le soir je jonglais entre m'occuper des petits et la fermeture. Même la nuit, il m'arrivait de me relever pour une idée, surtout quand j'ai découvert l'informatique et que je passais des heures sur Excel. Tout se mélangeait, mais ça nous semblait naturel...

Il y a une gourmandise qu'il n'y a plus à la carte de notre Maison mais que j'aimerais déguster à nouveau : la tarte à l'orange de Pierre. C'était une base de frangipane, des tranches fines d'orange légèrement grillées au four...
Un vrai délice !

J'aime faire revivre ces recettes qui ont marqué nos clients.

Un jour de mes débuts, un client à l'allure très autoritaire a renversé toute une pile de plateaux en inox : un vacarme énorme ! C'est moi qu'il a accusée, et j'ai dû assumer à sa place. Ça m'a fait mal sur le moment, mais avec le temps, notre relation a changé car c'était un client récurrent. Des années plus tard, pour une vitrine sur *La Damnation de Faust*, j'ai osé lui demander de me prêter un objet. Il est revenu avec un masque de diable impressionnant. Grâce à lui, ma vitrine a marqué les esprits. Une autre cliente, très élégante et passionnée de brocante, m'a prêté un petit diable rouge pour cette même vitrine. À l'époque, je remerciais toujours mes clients en indiquant leur contribution dans la vitrine, et ça leur faisait plaisir. J'étais fière d'avoir pu créer ces décors avec leur aide.

J'ai eu la chance de travailler avec les quatre générations qui se sont succédées dans la Maison. Olympe, la grand-mère de Pierre, habitait juste en face dans la maison aux volets bleus, et venait souvent donner un coup de main : s'occuper des apprentis, éplucher les pommes pour les tartes, emballer les chocolats... Elle avait plus de 80 ans mais ne s'arrêtait jamais ! C'était une femme gentille, une peu stricte : elle répétait souvent « *Si les langues tournent, les mains ne font rien.* » J'ai aussi travaillé avec les deux sœurs de Maurice Jouvenal. Elles venaient nous aider à remplir les boîtes pour les grosses commandes. Je me souviens d'une commande énorme pour RMO - la première société d'intérim de Grenoble - avec ma belle-mère et ses belles-sœurs. On passait des après-midis entiers à six autour d'une table à préparer jusqu'à 500 boîtes. C'était épuisant, mais on riait beaucoup. On a partagé de bons moments de travail.

Ma gourmandise préférée : les choux de pièce montée... Et surtout les éclairs invendus que je coupais en deux pour les garnir de chantilly. Une petite création maison dont j'ai abusé plus d'une fois !

Il s'en est passé des choses au fil du temps dans la Maison Jouvenal, des évolutions, des nouveautés. Pour ma génération, le grand changement, ça a d'abord été l'informatique : une vraie révolution. Puis il y a eu le Musée du Chocolat, le Marché de Noël et d'autres salons qui nous ont permis de mieux nous faire connaître. Quand Anne-Laure et Franck ont commencé à travailler dans la Maison, de nouveaux savoir-faire sont venus l'enrichir, comme les macarons, très demandés à l'époque. Petit à petit, la pâtisserie a évolué aussi avec la congélation et la maîtrise de la chaîne du froid. Avant, les gâteaux étaient plus simples, et on ne parlait pas des allergènes ou des régimes spécifiques. Aujourd'hui, les clients attendent des réponses plus adaptées et plus responsables.

Francky avait 4 ans, et peut-être bien qu'il avait l'impression qu'on ne s'occupait pas assez de lui...
Un jour, je faisais la vaisselle et je trouvais bizarre de ne plus entendre la sonnette de la boutique depuis longtemps. Je suis donc allée vérifier et ai constaté que la porte était fermée à clé ! Il m'a dit « *Ha mais moi j'ai fermé à clé, parce que sinon t'es pas avec nous !* »

J'ai vécu plein de changements, car nous sommes passés de 5 à 10, puis 15 et aujourd'hui 22 personnes dans l'équipe ! Cela a apporté beaucoup de changements : plus de nouveautés, plus de clients fidèles, donc plus de production... et il fallait plus de monde. C'était un vrai cercle vertueux.

Dans les années 2 000, nous vendions de la vaisselle : Banania, Dubout...
Une anecdote : J'avais mis en place tout un service dans la vitrine, je venais à peine de la finir quand une très belle voiture s'est arrêtée devant le magasin. Une dame russe est restée à l'intérieur, et son chauffeur est descendu me dire qu'il voulait absolument toute la vaisselle de la vitrine. Je venais juste de mettre les prix ! J'ai dû tout démonter rapidement et tout emballer pour une vente pour le moins inattendue. Ça, je m'en souviendrai toute ma vie !

Mon poste a beaucoup évolué avec le temps. On est passé d'une simple caisse et de fiches perforées à des balances enregistreuses qui détaillaient les ventes. Ça changeait tout, on gagnait du temps et on comprenait mieux quel produit se vendait le mieux. Le magasin aussi a bien évolué, surtout après les travaux de 1985. On a installé de grandes vitrines modernes et réfrigérées, ce qui permettait de vraiment mettre en valeur les produits. Et là, je me suis éclatée : j'ai fait des vitrines spectaculaires, avec des vélos, des roues en fer, même des arbres... On pouvait vraiment se permettre de créer des décors incroyables.

Ce qui m'a marquée à mon arrivée, c'est le contraste. Moi je venais d'un milieu très modeste, et ici on touchait une clientèle plus aisée, parfois très exigeante, voire hautaine. Ça m'a beaucoup surpris. À l'époque, on vendait surtout de la pâtisserie, le chocolat était secondaire. Aujourd'hui, on vend autant de chocolat que de pâtisserie, grâce à Pierre qui a vraiment développé l'activité de chocolaterie avec notamment le *Damnation*. On se déplaçait aussi sur différents événements gastronomiques dans toute la région Rhône-Alpes pour faire connaître la Maison.

Au départ, j'étais surtout au magasin, avec la gestion et la décoration des vitrines. J'aimais chercher des thèmes originaux, pas uniquement « *mettre un citron parce qu'on sortait une nouveauté au citron* ». Après des stages à la Chambre des Métiers, on avait même créé des vitrines thématiques appelées *Osez, Goûtez, Offrez* adaptées au profil des clients. J'avais aussi formé l'équipe à cette approche, j'aimais vraiment beaucoup faire cela !

J'ai passé un bac scientifique (physique-chimie), puis je suis partie aux Beaux-Arts de Grenoble car je voulais faire de la restauration de tableaux, une passion née au lycée. J'ai commencé avec une restauratrice, mais elle est malheureusement décédée et j'ai dû arrêter, faute de maître d'apprentissage. En parallèle, j'ai commencé à aider à la Maison Jouvenal le week-end et pendant les vacances, grâce à ma voisine qui y travaillait. J'avais 16 ans à l'époque. Petit à petit, je suis restée et j'y ai passé 47 ans, jusqu'à ma retraite !

C'était super plaisant, j'ai touché à plein de choses différentes en 40 ans de carrière : je faisais de la déco, j'ai même mis en place l'informatique, ça, c'était passionnant. Tout m'intéressait. Au début, je n'étais peut-être pas très commerçante parce que tout cela était très nouveau pour moi, mais je me suis vite adaptée.



Entre 1912 et 1922



La pâtisserie Francoz avant son rachat



Mariage d'Émile & Olympe Jouvenal



Émile Jouvenal pendant son apprentissage à Lyon



Pique-nique pendant la tournée des fournisseurs devant la fameuse voiture

Que préparait-on chez Jouvenal en 1912 ?

Quand Olympe & Émile s'installent dans ce fonds de commerce, qui se trouve à l'époque en face de la Maison Jouvenal actuelle, il y a déjà un four en briques réfractaires, chauffé au bois qui se trouve au sous-sol. **À l'époque, pas d'électricité à La Côte-Saint-André** : cela signifie que le magasin est éclairé au gaz, qu'il n'y a ni réfrigérateur ni congélateur... **Il faut donc fabriquer en petite quantité** des gourmandises qui se conservent bien, loin de nos gâteaux à la purée de fruit et à la crème ! Vivant sur place, le pâtissier pouvait fabriquer, au fur et à mesure des ventes, les gâteaux les plus fragiles. **À ce moment-là, la Maison Jouvenal ne propose pas du tout de chocolat, car c'est un produit extrêmement cher.** On peut s'en procurer en ville, aux périodes de fêtes (Pâques, Noël) uniquement. Si l'on assimile aujourd'hui le métier de pâtissier à des recettes sucrées, **il est originellement lié à la pâte et à la présence du four, sans distinction entre le sucré et le salé.** Plus que des gâteaux, c'étaient donc surtout des pâtes en croûte, bouchées à la reine, quenelles qui étaient préparés. Les clients apportaient leurs marmites ou leurs petits pots de terre qu'Olympe remplissait de quenelles à la sauce : une pratique de vrac zéro déchet avant l'heure !

Rachat de la pâtisserie Francoz, rue de la République à La Côte-Saint-André, par Émile et sa jeune épouse, Olympe. Ils créent ensemble la Maison Jouvenal.

Pendant la «Grande Guerre», Émile & Olympe continuent de travailler, au ralenti : tous les ingrédients servant à confectionner des gâteaux sont rares. Brioches et biscuits deviennent des produits de luxe. Les fabrications ayant des défauts sont vendues à prix réduit dans des petits sacs qui font le bonheur des Cotois et de leurs enfants.

Émile Jouvenal fait l'achat de l'une des 5 premières automobiles de La Côte-Saint-André. Il fait des «tournée» dans les villages alentour pour récupérer des fruits, de la farine, des œufs, qui lui permettront de préparer de délicieuses pâtisseries. Certains des fournisseurs sont ravis de se faire rémunérer en brioches et en tartes aux pommes !

1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922
<p>Nuit du 14 au 15 avril Naufrage du Titanic.</p> <p>7 décembre Découverte du buste de Nefertiti.</p>	<p>13 octobre Ouverture du Canal de Panama.</p> <p>30 novembre Première apparition de Charlie Chaplin au cinéma.</p>	<p>Juillet Début de la première guerre mondiale.</p> <p>5 août Invention aux USA des premiers feux électriques.</p>	<p>10 septembre Création du journal <i>Le Canard Enchaîné</i>.</p> <p>Einstein publie sa thèse sur la relativité générale.</p>	<p>Février à décembre Bataille de Verdun.</p>	<p>Novembre Début de la Révolution d'Octobre en Russie.</p>	<p>Octobre La grippe espagnole se propage et fait 30 à 50 millions de victimes dans le monde entier.</p>	<p>28 juin Traité de Versailles, qui met fin officiellement à la Première Guerre mondiale.</p> <p>29 juin Le Tour de France reprend après 3 ans d'interruption, avec une nouveauté : le maillot jaune !</p>		<p>Freud publie <i>Psychologie collective et analyse du Moi</i>.</p>	

Janvier

Mes notes du mois :

.....

.....

.....

			JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			1	2	3	4
LUNDI	MARDI	MERCREDI	8	9	10	11
5	6	7	12	13	14	15
	● Épiphanie		16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25
				● Atelier Vin et Chocolat	● Après-midi Goûteurs	
26	27	28	29	30	31	
					● Après-midi Goûteurs	

Entre 1922 et 1932



Maurice et sa grande sœur Suzanne



Un apprenti avec sa réalisation

La nouvelle boutique côté impair

Les apprentis

Depuis plus de 100 ans la Maison Jouvenal forme des apprentis, dont le statut et le quotidien ont énormément évolué.

Lorsqu'Émile Jouvenal entre en apprentissage à Lyon pour 3 ans en 1900, **les conditions pour approcher ce métier sont effrayantes** : plutôt mal nourris, les apprentis sont logés sous les toits. Ils se levaient vers 2h du matin pour allumer le four à bois. À la fin d'une longue journée, c'est à nouveau eux qui sont chargés de placer les lourds volets de bois qui protègent les vitrines à l'heure de la fermeture... à 22h !

En 1944, l'apprenti Maurice Jouvenal bénéficie de conditions déjà quelque peu améliorées, mais les horaires sont encore très contraignants. Le seul jour de repos est le lundi. **Les apprentis passent encore beaucoup de temps aux corvées** (plonge, entretien, nettoyage...) et c'est quand on devient ouvrier que l'on commence réellement à apprendre le métier.

En 1970, Pierre Jouvenal, commence son apprentissage dans une grande période de changement : les journées restent longues (10h par jour), mais **le matériel moderne a fait son apparition et le rythme est plus détendu**. Apprentis et patrons dorment sous le même toit et c'est toute l'équipe qui mange ensemble en arrière-boutique à la pause de midi.

À partir de 1970, il est de plus en plus difficile de trouver des apprentis, les métiers manuels étant mal considérés. Pour y remédier, un concours est organisé pour récompenser les meilleurs apprentis du département. Des cours de matières générales, adaptés aux spécificités de chaque métier sont alors dispensés aux apprentis au Château Louis XI par des enseignants volontaires.

En 2001, lorsque Franck Jouvenal signe son contrat d'apprentissage, **des établissements scolaires accueillent les jeunes une semaine par mois : devenir apprenti ne veut donc plus dire quitter l'école**. On parle de "revalorisation de la filière professionnelle". Le salaire des apprentis s'est étoffé et les horaires sont plus respectueux.

À l'heure actuelle, un apprenti travaille 35h par semaine et bénéficie de 2 jours de repos hebdomadaire. Un concours national récompense chaque année le *Meilleur Apprenti de France*, ce qui valorise l'apprentissage vis-à-vis des médias.

Depuis la diffusion d'émissions sur la gastronomie et le récent engouement pour les métiers de bouche, nous recevons de nombreuses candidatures de jeunes qui montrent une réelle motivation pour le métier.

<p>1922</p> <p>Invention de l'esquimau glacé en Iowa.</p> <p>9 juillet</p> <p>Johnny Weismuller bat le record du monde du 100m en moins d'une minute.</p> <p>30 décembre</p> <p>Fondation de l'URSS.</p>	<p>1923</p> <p>6 mars</p> <p>Décès à Paris de Sarah Bernhardt.</p> <p>26 mai</p> <p>Création des 24h du Mans.</p> <p>6 juillet</p> <p>Suzanne Lenglen gagne son 5^e titre à Wimbledon.</p>	<p>1924</p> <p>La Maison Jouvenal déménage, car il ne fait pas bon vendre des produits alimentaires dans une vitrine orientée au sud. La Maison du côté pair de la rue de la République est vendue pour s'installer du côté impair.</p> <p>Les premiers Jeux Olympiques d'hiver ont lieu à Chamonix.</p> <p>15 juin</p> <p>Les indiens d'Amérique obtiennent la citoyenneté américaine.</p>	<p>1925</p> <p>Juillet</p> <p>Hitler publie <i>Mein Kampf</i>.</p> <p>27 octobre</p> <p>Joséphine Baker enflamme Paris.</p>	<p>1926</p> <p>5 novembre</p> <p>Décès du peintre Claude Monet.</p> <p>14 octobre</p> <p>Publication de <i>Winnie l'Ours</i> en BD.</p> <p>7 décembre</p> <p>Commercialisation du réfrigérateur aux USA.</p>	<p>1927</p> <p>2 mai</p> <p>Charles Lindbergh traverse l'Atlantique sur le <i>Spirit of Saint Louis</i>, il parcourt 5 800km en 32h.</p> <p>Octobre</p> <p>Sonorisation du cinéma.</p>	<p>1928</p> <p>30 janvier</p> <p>Naissance de Maurice Jouvenal.</p> <p>Première sortie de Mickey Mouse.</p>	<p>1929</p> <p>1^{er} septembre</p> <p>Naissance d'Odile Roussel, future Odile Jouvenal.</p> <p>4 septembre</p> <p>Le Graf Zeppelin boucle un tour du monde de luxe.</p> <p>Première aventure de Tintin, <i>Tintin au pays des Soviets</i>.</p> <p>22 novembre</p> <p>Première du <i>Boléro de Ravel</i> à l'Opéra de Paris.</p>	<p>1930</p> <p>Émile Jouvenal achète une sorbetière électrique.</p> <p>Jean Mermoz réussit la première traversée de l'Atlantique sud en avion.</p>	<p>1931</p> <p>Inauguration de l'<i>Empire State Building</i> à New York.</p> <p>1^{er} avril</p> <p>Première émission de télévision en France.</p>	<p>1932</p>
--	--	---	---	--	--	---	--	--	---	-------------

Maison Jouvenal

Février

Mes notes du mois						DIMANCHE
.....						1
.....						
.....						
.....						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	
2	3	4	5	6	7	8
				● Après-midi Goûteurs	● Après-midi Goûteurs	
9	10	11	12	13	14	15
		● Atelier Parent/enfant			● Saint-Valentin	
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	
				● Atelier "Les clés de la dégustation du chocolat"		

Entre 1932 et 1942



Pierre à la tournée des fournisseurs



Olympe et deux de ses filles Marthe & Suzanne



Maurice, Odile et Pierre enfant



Maurice enfant qui défile sur un char « Pâtisserie Jouvenal »

La vie de famille dans une pâtisserie-chocolaterie

Au début du xx^e siècle, les petits commerces de ville étaient tous organisés de la même manière : le magasin sur rue au rez-de-chaussée et la maison d'habitation à l'étage. Cela provoque de fait une **vie de famille complètement indissociable de la vie professionnelle...** Dans notre Maison, cela a duré jusqu'en 2010 !

Tous les petits Jouvenal ont grandi en « donnant des coups de main ». Quand les autres enfants mettaient la table ou préparaient la vinaigrette, les enfants de la Maison collaient les étiquettes sur les *Damnations*, emballaient des tablettes de chocolat, garnissaient les œufs de Pâques avec les célèbres œufs à la liqueur et construisaient les ballotins de chocolats.

Toute main d'œuvre est bonne à prendre pour une entreprise qui a des besoins en continu, et des missions assez diverses : **tout le monde est mis à contribution !**

La petite phrase « *Quand tu auras fini de coller la ligne, tu pourras en manger un ou deux si tu veux !* » ajoutait la joie de la gourmandise au plaisir de participer aux missions de la vie de la Maison !

C'est cette immersion dans le travail dès le plus jeune âge qui a donné à chaque génération l'envie de prolonger l'aventure familiale.

Novembre
Émile Jouvenal achète un moteur électrique. Par transmission par poulie, il entraînait une broyeuse, un mélangeur, un pétrin et un hachoir pour la viande du pâté croûte.

La Seconde Guerre mondiale éclate. Comme tous les commerces, la Maison Jouvenal tourne au ralenti. Les clients se font rares, et petit à petit, ce sont les occupants allemands qui viennent boire du Champagne et manger des petits fours au salon de thé, ce qui crée des rencontres pour le moins électriques entre ces clients « indésirables » et le patron de la Maison qui n'a pas la langue dans sa poche... et qui se moque d'eux ouvertement en patois dauphinois.

Mai
Achat d'un nouveau four à bois électrique « ultramoderne » à la pâtisserie Jouvenal !

Avril
Apparition de la première crème solaire en France.
14 février
Hitler ouvre les Jeux Olympiques de Berlin, Jesse Owens y gagnera 4 médailles.

Les congés payés et la semaine de 40 heures sont approuvés à Matignon.

Picasso réalise son tableau *Guernica*.
Création de la SNCF.

Janvier
Des physiciens allemands découvrent la fission nucléaire.

21 avril
Naissance du *Journal de Spirou*.

22 octobre
Invention de la photocopie.

14 décembre
Première de *Autant en emporte le vent*.

12 septembre
Découverte des grottes de Lascaux.
Occupation de Paris.

Charles De Gaulle reconnu par les Anglais comme chef des FFL.

12 août
Discours de Philippe Pétain à Vichy.

1932

1933

1934

1935

1936

1937

1938

1939

1940

1941

1942

2 mars
Sortie du film *King Kong* à New York.
16 février
Mise en circulation du presse-purée Moulinex.
11 mars
Les allocations familiales sont créées en France.

Montée du totalitarisme en Allemagne, Hitler envahit la Tchécoslovaquie puis la Pologne. Le 1^{er} septembre, la Seconde Guerre mondiale commence.
Mise au point de l'horloge parlante.
7 mars
Création du *Monopoly* en Pennsylvanie.

Maison Jouvenal

Mars

DIMANCHE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

Mes notes du mois :

.....
.....
.....
.....
.....

● Fête des Grands-Mères

● Atelier Macarons - niveau 1

● Atelier 9-13 ans "Comme un vrai Chef"

● Sortie du gâteau "le Printemps"

● Vernissage de Pâques

● Vernissage de Pâques

Entre 1942 et 1952

Odile devant le four électrique

Un gâteau de mariage réalisé par Maurice



Les souvenirs des clients

La Maison Jouvenal est installée à La Côte-Saint-André depuis plus de 110 ans. Elle est donc présente dans les souvenirs d'enfance de beaucoup de Côtôis... Voici quelques témoignages particulièrement touchants.

« Quand on allait à la chasse avec mon grand-père près d'Allivet, on rapportait notre lièvre à Émile Jouvenal. Quelques jours après, on venait chercher le pâté croûte spécial qu'il avait préparé avec notre lièvre ! »

« Je passais tous les jours devant votre vitrine avec mes camarades quand j'étais pensionnaire dans les années 1950. Je n'avais pas d'argent, et je ne pense pas que j'aurais eu le droit d'entrer, mais je regardais les Bombes atomiques (gâteau formé de deux meringues enserrant du praliné, trempées dans du chocolat) avec envie... Maintenant que je suis une adulte, à chaque fois que je passe par La Côte-Saint-André, je me fais le plaisir de m'offrir une Bombe atomique, et je peux vous dire que je la savoure ! »

« Quand j'étais petite, je me souviens qu'Émile & Olympe confisaient des écorces d'orange pour Noël. Comme nous étions voisins, ils nous donnaient les oranges pelées. C'était pour nous un véritable trésor ! »

« J'étais vendeuse chez Jouvenal dans les années 50. À cette époque, cela voulait dire servir les clients, s'occuper des enfants, faire le ménage : c'était comme si je faisais partie de la famille... Je me souviens des voisins qui venaient le soir casser des noix, ou peler des pommes pour donner un coup de main quand il y avait des grosses commandes... On passait de très bons moments à la veillée tous ensemble ! »

« J'ai grandi dans les années 30 dans une famille modeste. Les jours de fête, nous venions acheter des «brises» chez Jouvenal, c'étaient des chutes de gâteaux qui étaient vendues à prix réduit. »



Les fameuses «bombes atomiques»

Maurice Jouvenal, seul garçon et dernier d'une famille de 4 enfants, entre en apprentissage en pâtisserie pour trois ans, au sein de la Maison Jouvenal, il sera formé par son père Émile.

Départ de Maurice Jouvenal pour poursuivre son apprentissage à Paris. Il travaillera chez Dalloyau, maison qui fournissait l'Élysée. Il en ramènera un goût marqué pour le travail du sucre, la recette de l'Alhambra et du week-end, gâteaux qui sont toujours à la carte de nos gourmandises. Après Paris, Maurice Jouvenal, part se perfectionner à Annecy, il travaille de plus en plus le chocolat et aura envie d'en faire profiter les clients de la Maison Jouvenal dès son retour !

L'entreprise continue de s'équiper : achat du deuxième four électrique qui remplace le premier devenu vétuste.

1942	1943	1944	1945	1946	1947	1948	1949	1950	1951	1952
1 ^{er} janvier Naissance de la Déclaration des Nations Unies. 13 août Sortie de Bambi au cinéma.	Publication du <i>Petit prince</i> d'Antoine de Saint-Exupéry.		16 juillet Explosion de la première bombe nucléaire au Nouveau Mexique. Création de l'ONU. 8 mai Répression sanglante des émeutes algériennes.	14 février Présentation du premier ordinateur. 20 septembre Première édition du Festival de Cannes.	14 octobre Le mur du son est franchi en Californie. Août Premier Festival d'Avignon. Invention du transistor.	24 juin Début du blocus de Berlin.	Premier album de Lucky Luke. 27 octobre Mort de Marcel Cerdan, Édith Piaf, anéantie, compose alors <i>L'hymne à l'amour</i> .		15 novembre Première sortie en mer pour la <i>Calyпсо</i> , bateau du Commandant Cousteau.	

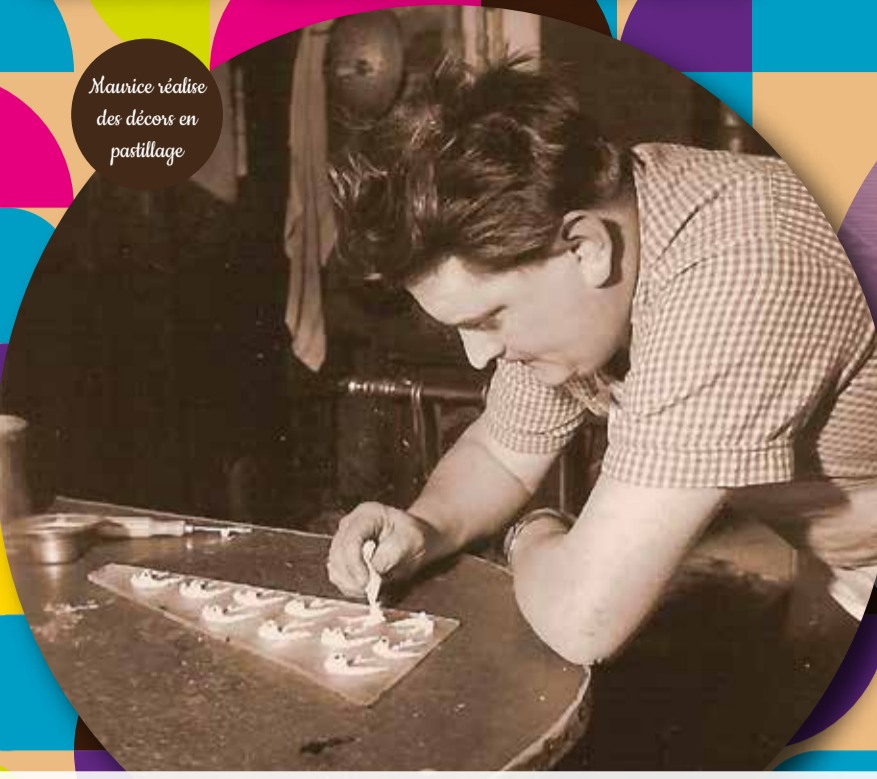
Maison Jouvenal

Avril

		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		1	2	3	4	5
						● Pâques
LUNDI	MARDI					
6 Lundi de Pâques	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
					● Atelier Chocolat	
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	Mes notes du mois :		
					
					
					

Entre 1952 et 1962

Maurice réalise des décors en pastillage



Pièce montée des années 2000



La période des communions

Dans les années 60, la période de Pentecôte (fin mai-début juin) était une **période folle pour la Maison**.

À cette époque, les enfants de presque toutes les familles faisaient leur première communion, leur profession de foi, leur confirmation, et **ces fêtes étaient accompagnées de pièces montées**. La Maison Jouvenal n'était pas la seule pâtisserie de La Côte, bien heureusement, car elle aurait été incapable de fournir pour l'ensemble de la demande...

Pendant quelques semaines d'affilée, il fallait fournir **30 à 50 pièces montées tous les dimanches** ! Les familles fortunées pratiquaient une sorte de parrainage avec les Orphelins d'Auteuil et payaient le repas et la première communion de jeunes moins favorisés, ce qui doublait parfois le nombre de pièces montées à préparer.

Pour préparer avant midi tous ces choux, les garnir, les assembler avec du caramel, il fallait se lever très tôt... Si l'on peut cuire les choux la veille, la pièce montée est **un dessert que l'on ne peut pas du tout préparer à l'avance**, car la crème pâtissière doit être faite le jour même (garnir les choux à l'avance ferait remouiller la pâte à choux, la moindre humidité fragilisant le caramel qui est le ciment de ce dessert).

Une fois prêtes, **il fallait alors livrer ces pièces montées**. Comme les pâtisseries ne peuvent pas être au four et au moulin, des cousins venaient aider l'équipe avec leur propre voiture chargée des fragiles gourmandises ! Les familles qui recevaient ces livreurs d'un jour leur offraient un petit apéritif... et ils repartaient livrer la famille suivante.

Naissance de la *Tropézienne*, créée par Alexandre Micka, pâtissier d'origine polonaise, installé à Saint-Tropez. Pendant le tournage de *Et Dieu... créa la femme*, en 1956, Brigitte Bardot propose ce nom de *Tropézienne* au pâtissier. Le succès du film va rendre cette ville célèbre, tout comme sa tarte...

Les rennes de l'entreprise changent de main : c'est Maurice Jouvenal et Odile, sa jeune épouse qui reprennent le flambeau.

Invention du dessert *L'Opéra* par la maison Dalloyau, alliant café, chocolat et amande dans un gâteau rectangulaire.

Naissance de Pierre Jouvenal

Le jeune Pierre Vivier, originaire de La Frette entre en apprentissage chez Jouvenal. Il n'a jamais quitté son village avant cela. Il ira ensuite travailler à Grenoble, en Suisse, puis à Londres, où il sera embauché dans la plus vieille pâtisserie française de la capitale. Le virus du voyage attrapé, il rêve d'Amérique... et part l'année suivante. Il y rencontre Rainey, qu'il épousera et avec qui il fondera à Talahassee sa propre Maison *Chez Pierre*. Après quelques années, sa réputation dépasse les frontières de cet état et la presse salue son talent : le *New York Times* et même le quotidien le plus connu de Floride lui accordent 3 pages lues par des millions de gens... et par le cuisinier de la Maison Blanche qui lui téléphone et l'invite à venir à Washington !

Maurice Jouvenal crée un nouveau gâteau : le *Berlioz*. Celui-ci deviendra très rapidement notre spécialité. Au top de sa popularité, nous en vendrons plus de 200 portions par semaine dans les années 1990 !

Achat d'une maison attenante à l'ouest de la pâtisserie pour agrandir le magasin et les dépendances et créer un salon de thé.

1952 6 mars Patachou lance la carrière de Georges Brassens. 27 juillet Émile Zatopek remporte le Marathon Olympique à Helsinki.	1953 Charles De Gaulle se retire de la vie politique. 9 février Publication du premier livre de poche. 25 avril Découverte de l'ADN.	1954 Premier succès de Charles Aznavour. 5 juillet Elvis Presley enregistre son premier tube.	1955 18 avril Mort d'Albert Einstein. 8 décembre Adoption du drapeau européen.	1956	1957 Lancement de <i>Sputnik</i> depuis l'URSS, premier satellite artificiel de la Terre. Début de la course à l'espace entre les États-Unis et l'URSS.	1958 Naissance de la 5 ^e République.	1959	1960 Yves Saint Laurent crée sa première collection lançant ainsi les débuts d'une mode chic et accessible influençant le design des emballages. JFK élu président des États-Unis à 43 ans.	1961 Premier Humain dans l'espace : Youri Gagarine.	1962
--	--	---	---	-------------	---	---	-------------	--	---	-------------

Maison Jouvenal

Mai

Mes notes du mois :

.....

.....

.....

				VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
				1 Fête du travail	2	3
4	5	6	7	8 Fête de la Victoire 1945	9	10
11	12	13	14 Ascension	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25 Lundi de Pentecôte	26	27	28	29	30	31

● Fête des Mères

Entre 1962 et 1972



Les horaires de travail

Avec le four à bois de 1912, la journée était organisée en fonction de la chauffe et de la baisse du four. À cette époque, la journée du pâtissier commençait vers 3h du matin et finissait vers 18h. Pour les fêtes de Noël, les pâtisseries ne dormaient presque plus ! Ils se levaient à 1h du matin pour préparer les très nombreuses commandes, et le magasin ne fermait qu'à la sortie de la messe de minuit, suite à laquelle les gens venaient acheter de nombreuses brioches qu'il fallait cuire au dernier moment. Certes, les journées de travail étaient très longues, mais elles étaient entrecoupées de pauses et de casse-croûtes fréquents. Tout cela se déroulait dans une très bonne ambiance, on ne pouvait pas encore parler de stress au travail.

L'arrivée de l'électricité permet de grands progrès, et quelques heures de travail journalier en moins. Les pâtes n'étaient plus pétries à la main, le four chauffait tout seul et il n'y avait plus besoin de changer les blocs de glace des réfrigérateurs tous les jours. Dans les années 70, les premiers congélateurs amenèrent encore plus de confort au quotidien des pâtisseries.

En 1975, l'enrobeuse à chocolat délivre du laborieux trempage à la fourchette de chaque chocolat, travail extrêmement long et répétitif. Grâce à ces différents progrès, à une meilleure organisation de notre travail, mais aussi à des locaux de plus en plus étudiés, les horaires ne sont plus un frein au choix de ce métier pour un jeune motivé.

Aujourd'hui, le fait d'être 22 collaborateurs nous permet d'ouvrir la boutique tous les jours en ayant chacun des congés, des jours fériés et des dimanches non travaillés.

Maurice et Odile veulent faire du neuf et font refaire la boutique.

Arrivée du premier congélateur au sein de la Maison Jouvenal : cela permet de proposer des glaces, d'anticiper certaines préparations... Arrive également un laminoir, qui permet de gagner du temps pour étaler la pâte. De nouveaux réfrigérateurs font leur apparition dans la Maison.

Raymond Miguet, qui n'a pas encore 15 ans, se présente suite à une annonce et signe son premier contrat d'apprentissage chez Jouvenal. Après 4 ans passés dans notre maison, il partira à Lyon, Grenoble, Villeurbanne. Il entre chez Bernachon et deviendra rapidement chef chocolatier et véritable ambassadeur de cette prestigieuse Maison ! Après 35 ans d'exercice, il fait un peu partie de la famille Bernachon et, la retraite venue, il se voit encore confier les cours de pâtisserie, les visites de la chocolaterie... il sera même consultant pour des missions à l'étranger.

La nouvelle pâtisserie fait son apparition dans un contexte de la « nouvelle cuisine », qui prône plus de légèreté, plus de finesse, moins de gras... Les macarons, le Paris-Brest et le Saint-Honoré passent de mode pour un temps pour laisser place à des recettes plus légères.

Pierre Jouvenal entre en apprentissage pour 3 ans, il sera formé par son père Maurice et par son cousin Alain Miguet, alors chef pâtissier chez Jouvenal.

1962	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972
<p>11 janvier Inauguration du paquebot <i>Le France</i>.</p> <p>12 juillet Premier concert des Rolling Stones.</p> <p>11 septembre Premier disque des Beatles.</p>	<p>Signature du <i>Traité de l'Élysée</i> éternisant la paix franco-allemande.</p> <p>avril 1963 Les Parisiens découvrent les <i>Twenty Marilyns</i> d'Andy Warhol.</p>	<p>18 avril Inauguration officielle de la deuxième chaîne de la RTF.</p> <p>14 octobre Martin Luther King prix Nobel de la paix.</p> <p>7 novembre Naissance de la CFDT.</p>	<p>18 mars Première sortie dans l'espace pour un cosmonaute !</p> <p>13 juillet Les femmes françaises sont libres de travailler sans l'accord de leur mari.</p> <p>16 juillet Ouverture du Tunnel du Mont Blanc.</p>		<p>1^{er} octobre La télévision française passe à la couleur !</p>	<p>Mai Manifestations ouvrières et syndicales contre le gouvernement de Charles De Gaulle, 10 millions de grévistes.</p>	<p>20 juillet Neil Armstrong pose le premier pied sur la Lune : un événement planétaire.</p>	<p>24 décembre Sortie au cinéma des <i>Aristochats</i>.</p>		



Juin

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
					● Week-end Fraises	● Week-end Fraises
15	16	17	18	19	20	21
				● Sortie du gâteau de saison "l'Été"		● Fête des Pères
22	23	24	25	26	27	28
29	30	<i>Mes notes du mois :</i>				

Entre 1972 et 1982

Le Centenaire



Le Berlioz



Le Pâté en croûte



Le Damnation



Les spécialités de la Maison

À la fin des années 1970, un ami de Maurice Jouvenal rapporte d'Autriche des petits bustes de Mozart en chocolat. **Cela fait naître l'idée de créer une spécialité dédiée à Hector Berlioz.** Maurice et son fils Pierre décident d'utiliser le praliné aux noix mis au point par Émile dans les années 20. Ils y ajoutent de la feuilletine, pour donner du croustillant à ce nouveau chocolat : **le Damnation est né !** Maurice Jouvenal se rend à Lyon où avait lieu à l'époque le Festival Berlioz, pour le présenter au public et à la presse...

Depuis, *le Damnation* est devenu le véritable emblème de notre Maison, c'est un souvenir gourmand incontournable pour les festivaliers et tous les amoureux de notre ville qui sont heureux de retrouver le portrait de Berlioz sur les boîtes de ce chocolat. Outre cette spécialité connue et reconnue, **chaque génération a marqué notre Maison d'une création.**

Émile Jouvenal avait mis au point la recette de **notre pâté en croûte**, qui n'a pas changé et qui est encore très appréciée de nos fidèles clients.

Son fils Maurice, créera **le Berlioz**, délicieux gâteau chocolaté à base de génoise et de fruits confits. **De son passage à Paris chez Dalloyau, il ramènera l'Alhambra et le Week-end.** Pierre, quant à lui, mettra au point le **Jongkind**, gâteau au chocolat et à la framboise.

Puis ce sera au tour de Franck, quatrième génération de gourmands, de mettre au point la **recette du Centenaire**, un gâteau chocolaté aussi élégant que gourmand. En rentrant de ses 2 années chez Fauchon, il a souhaité **relooker toute la gamme de gâteaux existants.** De son expérience parisienne, il retiendra le grand succès des **macarons** : ces petits gâteaux seront donc intégrés à notre gamme, rejoints plus tard par les **nounours en guimauve**, dont la réalisation artisanale sublime les saveurs !

Création d'un laboratoire de chocolaterie à l'étage. Maurice, suite à son apprentissage près de la Suisse, développe de plus en plus cette activité et les laboratoires de pâtisserie ne suffisent plus...

Pierre réussit son CAP haut la main, il est le premier de sa promotion !

Pour être bon apprenti, il faut avoir eu de nombreux chefs et vu de nombreuses méthodes ! Pierre part donc poursuivre son apprentissage à Paris, au sein de la Maison Tondeux. Il découvre de nouvelles recettes qu'il importera à La Côte : le *Pompadour* (sorte de cheese-cake avant l'heure), les *Marmites* (recette glacée au praliné) et les *Marquises* (magnifique gâteau glacé en forme de jupe décorée dans lequel on plantait un buste de courtisane en plastique).

Mais aussi le *Caprice*, composé de mousse au chocolat et de mousse vanille recouvertes d'un biscuit joconde. Ce gâteau est aujourd'hui disponible sur demande groupée : nous tenons une liste des «fans du Caprice» que nous contactons à chaque fois qu'une commande est passée... et ils se vendent en moins de 12h !

La demande de chocolat continue à se développer : il faut investir dans une machine !

C'est l'arrivée de l'enrobeuse, qui va soulager les longues journées de trempage à la fourchette !

Les supermarchés commencent à commercialiser des produits pour la réalisation de pâtisseries, tels que les kits de préparation de gâteaux, crêpes, flans... qui auraient pu devenir nos concurrents ! Mais heureusement pour les pâtisseries, le savoir-faire artisanal est inimitable !

1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982													
30 janvier Bloody Sunday en Irlande du Nord.	1 ^{er} septembre L'américain Bobby Fischer devient champion du monde des échecs à 29 ans en battant le champion du monde Boris Spassky.	Janvier Sortie de <i>Dungeons & Dragons</i> , premier jeu de rôle.	2 avril Décès du président Georges Pompidou, les programmes télévisés sont interrompus sur les trois chaînes de l'ORTF pour l'annoncer.	8 mars L'ONU proclame 1975 <i>Année internationale de la femme</i> afin de sensibiliser la communauté internationale aux discriminations de genre.	4 avril Fondation de Microsoft.	Le 23 ^e album d' <i>Astérix</i> est tiré à plus de 1,3M d'exemplaires.	30 juin Naissance de <i>Bison Futé</i> .	12 novembre Premier concert du groupe <i>Téléphone</i> .	Adoption du code barre en France.	16 août Mort d'Elvis Presley.	9 décembre Naissance de la première ligne de RER à Paris.	11 mars Mort de Claude François.	Premier succès de Daniel Balavoine avec <i>Le chanteur</i> .	26 décembre Départ de la première édition du <i>Paris/Dakar</i> .	3 mai Margaret Thatcher première femme premier ministre.	1 ^{er} juillet Sony lance le Walkman.	24 décembre Naissance de la fusée <i>Ariane</i> , lancée en Guyane à Kourou.	Invention du jeu <i>Pacman</i> qui envahit les écrans.	6 mars Marguerite Yourcenar première femme à l'Académie française.	30 octobre Coluche est candidat à l'élection présidentielle.	5 juin Quelques premiers cas de victimes du SIDA sont rapportés par une revue scientifique américaine.	9 novembre Autorisation des radios libres.	18 septembre Abolition de la peine de mort en France.

Maison Jouvenal

Juillet

LUNDI		MARDI		MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
6	7	1	2	3	4	5		
13	14 Fête nationale	8	9	10	11	12		
20	21	15	16	17	18	19		
27	28	22	23	24	25	26		
		29	30	31	Mes notes du mois :			
							
							
							
							

Entre 1982 et 1992

Franck & Anne-Laure jouent avec Pierre à la pâte dans l'atelier

Brigitte, Pierre, Maurice Jouvenal et une Italienne de passage qui s'appelaient Jouvenal aussi !



Anne-Laure et Franck présentent une spécialité sur la scène du Festival du Chocolat



Franck dans sa mini-tenue de pâtissier et Anne-Laure vendeuse d'un jour sur un stand de la Maison



Un travail d'équipe

"Qui a préparé ce gâteau ?" nous demande-t-on souvent. Chaque membre de l'équipe participe à son poste à la préparation de toutes nos réalisations. Les missions sont variées : acheter les matières premières, cuire les biscuits, répondre au téléphone, décorer les gâteaux, inventer de nouvelles recettes, enregistrer les commandes des clients, préparer les tableaux de production, s'occuper des conventions de stage, accueillir les clients, enrober les chocolats, décider du thème de Pâques ou de Noël... la liste est sans fin !
Nous sommes 22 gourmands qui exercent 7 métiers différents afin de pouvoir mener à bien toutes ces tâches. Être une équipe force l'humilité et le respect, car lorsqu'on travaille sur une recette, on sait que l'on est dépendant de celui qui a travaillé avant et de celui qui travaillera après. **Aucun d'entre nous ne sait TOUT faire, c'est un réel travail d'équipe.**

Depuis la création de la Maison en 1912, ce sont environ 300 personnes (sans compter les stagiaires) qui lui ont donné de leur temps et de leur énergie. Certaines sont restées quelques mois, d'autres toute leur carrière. **Cette aventure humaine est toujours d'actualité** avec des métiers satellites (administratif, informatique, graphisme, comptabilité...) qui ne sont pas directement visibles par nos clients, mais qui contribuent comme les autres au succès de la Maison.

<p>1982</p> <p>13 janvier Passage à la semaine de 39h.</p> <p>27 juillet L'homosexualité n'est plus un délit en France.</p>	<p>1983</p> <p>2 août La Tour Eiffel reçoit son 100 millionième visiteur !</p> <p>15 octobre Départ à Marseille de la marche des beurs pour l'égalité et contre le racisme.</p>	<p>1984</p> <p>8 mai Les soviétiques boycottent les Jeux Olympiques de Los Angeles.</p> <p>4 novembre Lancement d'une nouvelle chaîne de télévision, Canal +.</p>	<p>1985</p> <p>1^{er} septembre L'épave du Titanic est retrouvée.</p> <p>Christo "emballe" le Pont Neuf.</p>	<p>1986</p> <p>20 février La station russe Mir s'installe dans l'espace.</p> <p>13 mars Inauguration de la Cité des Sciences.</p> <p>19 juin Mort de Coluche à l'âge de 41 ans.</p>	<p>1987</p> <p>Premier clonage d'un mammifère, la brebis Dolly est clonée en Écosse.</p> <p>1^{er} mars à 11h15 Lancement de M6, la petite chaîne qui monte.</p>	<p>1988</p> <p>2 mars Première diffusion en France de Dragon Ball Z.</p> <p>4 mars Inauguration de la Pyramide du Louvre.</p> <p>20 août Fin de la guerre Iran-Irak.</p>	<p>1989</p> <p>21 avril Sortie de la Game Boy.</p> <p>13 juillet Inauguration de l'Opéra Bastille, au son des Troyens de Berlioz.</p>	<p>1990</p> <p>11 février Libération de Nelson Mandela après 27 ans d'incarcération.</p> <p>27 juillet La dernière 2 chevaux est produite après 3,7 millions d'exemplaires vendus dans le monde.</p>	<p>1991</p> <p>Juin Abolition de l'Apartheid en Afrique du Sud.</p> <p>15 mai Edith Cresson est la première femme premier ministre de l'histoire de France.</p>	<p>1992</p>
--	--	--	---	--	---	---	--	---	--	--------------------



Août

					SAMEDI	DIMANCHE
					1	2
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	8	9
3	4	5	6	7	15 Assomption	16
10	11	12	13	14		
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	Mes notes du mois					

Entre 1992 et 2002

L'aventure du Paradis du Chocolat

Quand Pierre et Brigitte Jovenal reprennent la Maison en 1984, l'artisanat subit le contrecoup de l'ouverture des supermarchés. Afin de survivre à cette concurrence difficile ils décident de mettre en avant leurs forces : l'artisanat et la qualité. Pour cela, Brigitte propose d'emballer les chocolats de la Maison dans de jolies boîtes, de faire de belles vitrines dans un magasin soigné et décoré, afin que la présentation des gourmandises soit à la hauteur de leur qualité.

Pierre de son côté, se rend compte en participant à des salons de la gastronomie que les clients savent peu de choses sur le chocolat : il décide donc d'ouvrir un Musée du Chocolat... Mais cela ne sera pas chose aisée, car il n'en existe pas à l'époque : les banquiers sont donc peu enclins à s'aventurer sur un projet aussi novateur.

Qu'à cela ne tienne, le Musée se fera sans argent ! Ils cherchent un petit local à louer qui pourrait abriter ce site gourmand, et la mairie propose une salle au sein du Château Louis XI. Les débuts sont cocasses : les conférences de Pierre ont lieu dans une salle attenante à celle du club municipal de tir à la carabine ! Cela n'a pas empêché les gourmands visiteurs d'être toujours plus nombreux. La Mairie propose donc une salle plus grande, et plus tard une partie de l'aile nord du château qui sera adaptée par la Maison Jovenal pour abriter un musée digne de ce nom. Au meilleur de sa forme, le musée accueillait entre 25 et 30 000 visiteurs par an (ce qui équivalait à l'époque aux chiffres du Louvre-Lens, nous étions très fiers de cette statistique). Pierre accueillait environ 5 groupes par semaine. Ce fut une aventure incroyable qui a permis à la Maison de se faire connaître, mais aussi de faire reconnaître la qualité du chocolat artisanal. Pierre partant à la retraite, le musée a fermé ses portes en Juin 2019, nous proposons désormais des visites de nos ateliers, qui permettent de montrer la totalité du fonctionnement de notre Maison.

Pierre dans son Musée du Chocolat

Anne-Laure dans le stand du Marché de Noël

Jean-Jacques Dubernard tourne des pots en chocolat

Atelier truffes au Paradis du Chocolat

La voiture Jovenal sur la place Stanislas lors d'un Festival du Chocolat

Sur un marché de l'artisanat, Pierre rencontre un potier blagueur, Jean-Jacques Dubernard, qui remplace les dégustations de Pierre par des petits carrés de terre ! Ils décident alors d'essayer de préparer des poteries... en chocolat ! Après plusieurs essais et pas mal de pots ratés, la recette est au point. Pendant plus de 10 ans, le 8 Mai, Jean-Jacques viendra à La Côte-Saint-André pour tourner des pots en chocolat sous les yeux des gourmands.

Création du Paradis du chocolat au Château Louis XI. L'ouverture du petit musée de province fait beaucoup de bruit, et notre Maison ne s'attendait pas à un tel succès ! Pierre est invité sur plusieurs chaînes de radio (certaines personnes penseront même à tort qu'il a sa propre émission sur France Bleu Isère !), reçoit des journalistes, et passe à plusieurs reprises à la télévision locale. Il sera même diffusé sur des chaînes nationales dans *Je passe à la télé* ou encore *Qui est qui ?* Le succès médiatique est bien supérieur aux attentes de la Maison !

Novembre
Premier Marché de Noël à Grenoble ! Cet événement se déroulait alors sur quelques jours et les 10 stands étaient rassemblés sous des petites tentes devant les commerces autour de la Place Victor Hugo. Aujourd'hui, c'est une véritable institution qui accueille 100 stands pendant plus d'un mois. Nous y accueillons sur notre mini-stand de 6m² les Grenoblois et les visiteurs d'un jour en leur proposant une petite dégustation de *Damnation*.

Avril
La Maison participe pendant 5 années de suite au *Festival International du Chocolat* qui aura lieu à Nancy, Sochaux, Annecy... Cet événement, qui promeut l'artisanat et souhaite faire découvrir le chocolat de qualité au grand public organise des concours qui ont permis à la Maison Jovenal de gagner de nombreux trophées dont nous étions très fiers !

Franck Jovenal entre en apprentissage au sein de la Maison familiale. Pierre étant très occupé au Musée, Franck est formé par Frédéric et Olivier, qui sont de véritables piliers de la Maison.

1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
1 ^{er} janvier Entrée en vigueur du grand marché unique des 12 pays de la CEE. Abolition des frontières et libre circulation.	10 septembre Diffusion du premier épisode de la série <i>X-Files</i> aux États-Unis. 6 décembre Lancement en France du préservatif à 1 franc.	15 juin Sortie du <i>Roi Lion</i> . 7 avril Les 6 chaînes de la télévision française se mobilisent pour lutter contre le SIDA. 5 avril Suicide de Kurt Cobain.	30 mars Inauguration de la Bibliothèque Nationale de France.	29 janvier Jacques Chirac annonce l'arrêt définitif des essais nucléaires français. 18 octobre Les numéros de téléphone français passent de 8 à 10 chiffres.	10 mai Aux États-Unis, le champion du monde d'échecs Garry Kasparov est battu par un super ordinateur d'IBM. 4 août Décès de Jeanne Calment, 122 ans. 31 août Décès de Lady Diana.	1 ^{er} janvier Entrée en vigueur de l'Euro, monnaie unique. 11 août Éclipse totale de soleil.	1 ^{er} janvier Passage avec succès des systèmes informatiques à l'an 2000 dans le monde ! 25 juillet Un <i>Concorde</i> d'Air France à destination de New York s'écrase peu après le décollage.	15 janvier Lancement de la première encyclopédie en ligne <i>Wikipédia</i> . 28 avril Le millionnaire Dennis Tito devient le premier touriste de l'espace. 11 septembre Attentats du WTC et du Pentagone.		

Maison Jovenal

Septembre

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	1	2	3	4	5	6
LUNDI	7	8	9	10 ● Repas tout Chocolat	11 ● Repas tout Chocolat	12 ● Repas tout Chocolat
	14	15	16	17	18 ● Sortie du gâteau de saison "l'Automne"	19 ● Journées Européennes du patrimoine Visites de nos ateliers
	21	22	23	24	25	26
	28	29	30	Mes notes du mois :		

Entre 2002 et 2012

Franck, Maurice et Pierre Jouvenal, trois générations de gourmands devant leur boutique

Franck après des heures de travail pour la réalisation d'une pièce artistique



Un exemple de transfert sur chocolat

Des outils que vous n'imaginez pas !

Quand on parle de pâtisserie et de chocolaterie, vous avez en tête le fouet, la casserole, le rouleau et les couteaux. Depuis 1912, les méthodes et les outils de travail ont beaucoup évolué, voici d'autres outils qui facilitent notre quotidien.

- **L'imprimante sur beurre de cacao** : c'est notre joujou préféré ! C'est une imprimante de bureau que nous remplissons d'encre alimentaire. On peut ainsi créer le dessin, l'image et le message que l'on veut sur ordinateur et l'imprimer sur des feuilles en beurre de cacao : on obtient un transfert. Les chocolatières vont apposer une très fine couche de chocolat blanc (car on ne peut transférer une image que sur du blanc) puis une couche plus épaisse de chocolat noir ou lait. Lorsque l'on décolle la feuille d'imprimante, l'encre s'est transférée sur le chocolat. Cette gourmandise peut donc être personnalisée à l'infini... et se manger ! Cela nous permet de proposer des cadeaux dont le design est créé par nos clients (une photo d'un enfant pratiquant son loisir préféré avec la mention « Joyeux anniversaire » et son prénom, la réplique d'un faire-part de mariage pour ses invités,...), ou encore de créer des petits décors pour nos propres productions (yeux de méchant et dents de vampire pour Halloween par exemple !)
- **La Cricut** : en 2024, la Maison investit dans une machine plutôt destinée aux loisirs créatifs. Elle découpe les formes que l'on souhaite dans n'importe quelle matière, ce qui nous permet de créer sur mesure des décors complètement personnalisés !
- **Le tourne-disque** : après le passage du pâtissier Yann Brys dans une émission télévisée, les pâtisseries se mettent à utiliser le tourne-disque pour obtenir des pochages en spirale. Avant, c'était le poignet qui devait faire des cercles réguliers, désormais, c'est le gâteau qui tourne, et le pâtissier qui doit rester très régulier dans la pression qu'il exerce sur la poche à douille.

Franck part à la Chocolaterie Scribante, à Bourgoin-Jallieu pour parfaire son savoir sur le chocolat. Pendant deux ans, il y apprend de nombreuses techniques de travail.

En 2005, il rejoindra les *Délice des Sens*, dans le 6^e arrondissement de Lyon. Il se perfectionne en pâtisserie et découvre la création de produits pour les buffets.

Une jeune fille qui travaille dans les bureaux de la Maison se dit que le *Paradis du Chocolat* pourrait intéresser TF1, Pierre et Brigitte la laissent téléphoner sans trop y croire... Quelques jours avant Pâques, une équipe arrive au Musée et tourne un reportage qui sera diffusé la veille de Pâques. Dès le lendemain, les salles du Musée sont pleines à craquer pendant plusieurs mois !

Septembre

Dernière escale de découverte pour Franck qui passe deux années chez *Fauchon* à Paris sous la houlette de Christophe Adam, aux côtés de jeunes qui sont aujourd'hui des pâtisseries très reconnus, dont certains sont venus récemment animer des Masterclass à la Maison Jouvenal. Il y travaillera à différents postes : le tour, chef macarons, responsable éclairs... Ce tour d'horizon lui permet de découvrir un travail d'excellence avec de grandes exigences de rigueur et de précision.

Après sa formation et de nombreuses expériences très riches, Franck revient dans l'entreprise familiale avec plein de nouvelles idées. Il développe notamment les ateliers ouverts à tous, fait refaire l'atelier de chocolaterie, et a l'idée de rénover le magasin !

Anne-Laure Jouvenal se joint à l'activité familiale en commençant par prendre la responsabilité de la communication, du site internet...

2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	
1 ^{er} janvier L'Euro devient la monnaie officielle de 12 pays de l'Union Européenne. 18 février Apparition de la presse gratuite d'information en France.	1 ^{er} février Naissance de l'association <i>Ni putes ni soumises</i> . 30 juillet La dernière <i>Coccinelle</i> Volkswagen sort de l'usine de Mexico.	4 février Lancement du réseau social Facebook. 6 mai Dernier épisode de la série télé <i>Friends</i> diffusée à la télévision américaine.	14 février Naissance de Youtube.	15 janvier Après 7 ans et 5 milliards de km dans l'espace, la sonde spatiale <i>Stardust</i> revient sur Terre avec sa précieuse cargaison de poussières interstellaires.	3 avril Nouveau record de vitesse pour le TGV 574,8 km/h !	1 ^{er} janvier Entrée en vigueur de l'interdiction de fumer dans tous les lieux publics en France. 4 novembre Barack Obama élu président des États-Unis.	1 ^{er} juin L'Airbus Paris-Rio disparaît des radars avec 228 personnes à son bord.	Sortie du film <i>Les émotifs anonymes</i> . L'équipe de tournage est venue choisir des éléments de décor à la Maison Jouvenal, notamment des trophées du Festival du Chocolat, qui apparaissent dans le bureau du directeur !	14 janvier Début du printemps arabe en Tunisie. 11 mars Catastrophe nucléaire à Fukushima.		

Maison Jouvenal

Octobre

Mes notes du mois :			JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
.....			1	2	3	4
.....						● Fête des Grands-Pères
.....						
LUNDI	MARDI	MERCREDI				
5	6	7	8	9	10	11
				● Week-end à thème	● Week-end à thème	● Week-end à thème
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	● Halloween

Entre 2012 et 2022

La famille Jovenal le soir de l'inauguration de la nouvelle boutique



Pierre dans le rôle de Norbert du spectacle «Les mots à la bouche»



Brigitte à la préparation du Repas tout Chocolat



Rando tout Chocolat



Victoire à l'émission du Meilleur Pâtissier les professionnels

Les 100 ans de la Maison, quelle fête !

À partir de 2010, la famille Jovenal se dit qu'il faut préparer l'année 2012 afin d'organiser un anniversaire digne de ce nom. La Maison compte 4 co-gérants, qui veulent faire les choses en grand en organisant 4 fêtes exceptionnelles pour cet anniversaire unique.

En mars a lieu l'inauguration du magasin flambant neuf : c'est une boutique plus grande qui voit le jour, avec un îlot central permettant d'entourer nos clients de gourmandises !

Et en juin se déroule la toute première Randonnées chocolatée sur les côtes de La Côte-Saint-André, jalonnée de stands de dégustation et de panneaux explicatifs.

Puis en septembre, le premier Repas tout Chocolat accueille 200 gourmands au Paradis du Chocolat : du chocolat de l'entrée au dessert !

Enfin en décembre, Pierre a le plaisir de jouer sur ses terres son propre rôle dans le spectacle *Les mots à la bouche*, qui tournait déjà depuis quelques années écrit par l'autrice Lalo, inspirée par l'histoire familiale et gourmande de la Maison !

Janvier
Première mission d'envergure pour Anne-Laure tout juste arrivée dans l'entreprise familiale. La Chambre des Métiers nous invite à participer aux *Mercures d'Or*, ce prix national d'excellence distingue des commerces dont la motivation et les initiatives sont remarquables. Après avoir monté un dossier détaillé sur l'activité de la Maison, le travail porte ses fruits : quelques mois plus tard, le trophée est remis à la Maison Jovenal à Paris !

Franck, après avoir remporté la finale régionale, participe au niveau national à la *Coupe du Monde de la Chocolaterie*, organisée au SIRAH de Lyon. Un tel concours représente des centaines d'heures de préparation : il faut inventer les recettes, travailler une pièce artistique monumentale, et surtout s'entraîner pour le jour J en faisant encore et encore les mêmes gestes pour tout maîtriser sur le bout des doigts le moment venu. Il y sera récompensé pour son concept de *barre snacking chocolatée*, mais s'inclinera face au futur champion du monde. C'est une période pendant laquelle il participe à de nombreux concours, qui viennent enrichir son savoir-faire et développer sa créativité.

Franck participe à l'émission *Le Meilleur Pâtissier, les professionnels* sur M6, aux côtés de Thierry Court et Martial Lecoutre. Les trois amis vont préparer ce concours avec sérieux, ce qui leur permettra de remporter le trophée ! Cette victoire permettra à notre Maison de développer sa clientèle et de se faire encore plus connaître et reconnaître.

Franck, Brigitte et Anne-Laure se rendent près de Paris, chez leur torréfacteur Barry Callebaut, pour créer une recette sur mesure : le Jovenal n°1 est né, et il est vite devenu l'un de vos chocolats préférés !

Pendant le premier confinement, la Maison Jovenal fait partie des commerces qui ont le droit de continuer à travailler... mais il n'y a plus de clients ! Pendant plusieurs semaines, seuls les gérants viennent travailler à tour de rôle, et les journées calmes permettent d'entreprendre des tournages pour notre chaîne Youtube. Lors des confinements suivants, les chocolatiers utilisent ces temps morts pour créer des pièces artistiques qu'ils imaginaient depuis longtemps mais qu'ils n'avaient jamais l'occasion d'expérimenter !

2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Jeux Olympiques de Londres. 6 novembre Deuxième mandat de Barack Obama. 21 décembre 183 ^e date de fin du monde annoncée depuis l'Antiquité.	15 avril Attentats au marathon de Boston. 24 avril Effondrement du Rana Plaza au Bangladesh.	Premier atterrissage sur un noyau cométaire, par la sonde <i>Philae</i> . 3 juin Les régions françaises sont redessinées.	7 janvier Attentats de <i>Charlie Hebdo</i> . 18 mai <i>L'Hermione</i> quitte le port de Rochefort.	9 octobre Le prix Nobel de littérature est attribué à Bob Dylan. 18 novembre Thomas Pesquet est le dixième Français à voyager dans l'espace !	15 octobre Début du mouvement <i>Metoo</i> .	18 mars Vladimir Poutine est élu pour la quatrième fois en Russie. 17 novembre Mouvement des <i>Gilets jaunes</i> suite à la hausse des taxes sur le carburant.	16 avril Incendie de Notre-Dame de Paris. 23 septembre Ouverture du procès contre le <i>Médiateur</i> des laboratoires Servier.	17 mars Suite à la propagation du COVID 19, le confinement est déclaré en France. 25 mai Mort de l'Américain George Floyd, étouffé par un policier.	1er janvier Brexit. 14 avril Mort en détention de Bernard Madoff, condamné à 150 ans de prison aux États-Unis.	

Maison Jovenal

Novembre

LUNDI							MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 Armistice	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
30	Mes notes du mois :												

Entre 2022 et 2032

Franck & Anne-Laure en compagnie du Cirk Pucés lors de l'inauguration du nouvel atelier de chocolaterie



Équipe 2025 de la Maison Jouvenal

Nos plans sur la comète...

Cela fait 10 ans que la Maison s'est donné des objectifs à long cours. Nos projets pour l'avenir sont donc de continuer sur la voie de ces engagements qui visent à gagner en sérénité et en confort de travail.

- **Un meilleur cadre de travail pour l'équipe** : nous avons passé une année 2025 au milieu des marteaux-piqueurs et des échafaudages afin d'agrandir nos locaux et d'avoir un bel atelier de chocolaterie à la vue de tous ! Cela permet d'améliorer notre confort de travail et de fluidifier les rapports humains afin de ne former qu'une seule et même équipe ! C'est chose faite désormais, car nous sommes tous au même étage de la maison et avons gagné en surface de stockage, ce qui nous permet de mieux organiser notre quotidien.
- **Faire moins mais mieux** : notre gamme s'est étoffée dans le temps avec la sortie fréquente de nouvelles gourmandises. À chaque fois qu'une nouveauté était appréciée par les clients, nous la gardions à la carte : cela a fait exploser notre nombre de références. Nous révisons donc fréquemment la carte de nos gourmandises et supprimons certaines recettes pour accorder plus de temps à chaque préparation.
- **Une meilleure organisation d'une année sur l'autre** : nous prenons un maximum de notes après chaque événement (Pâques, Noël, Saint-Valentin, Halloween...) et préparons des tableaux de travail pour mieux anticiper tous les besoins : combien préparer de chaque gourmandise l'année prochaine ? Combien de personnes doivent être présentes en boutique afin que les clients n'attendent pas ? Quand installer la vitrine ? Cela nous permet chaque année, à l'approche d'une fête importante de pouvoir l'anticiper sereinement.

On laisse libre cours à notre imagination... ☺

2022	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032
<p>24 janvier Le pass vaccinal entre en vigueur en France.</p> <p>24 février Invasion russe en Ukraine.</p> <p>Mars Jeux Paralympiques d'hiver à Pékin.</p>	<p>19 janvier Première manifestation contre la réforme des retraites en France.</p> <p>6 octobre Narges Mohammadi prix Nobel de la paix pour son combat contre l'oppression des femmes dans son pays.</p>	<p>9 juin Rando tout Chocolat sur les côtes de Gironde, qui rassemblera 700 participants ! Sont-ils vraiment tous fans de marche ?</p> <p>26 juillet Ouverture des Jeux Olympiques d'été de Paris.</p> <p>8 mars Inscription du droit à l'avortement dans la Constitution française.</p>	<p>Octobre Après 5 ans de réflexion, la Maison Jouvenal se lance dans 8 mois de travaux, et s'agrandit avec un atelier de chocolaterie flambant neuf et de nouvelles pièces de stockage !</p> <p>20 janvier Retour de Donald Trump à la Maison blanche.</p> <p>13 avril Exposition universelle à Osaka, au Japon.</p>	<p>Février Saint-Valentin sur la thématique du Japon.</p> <p>Mars Fête des Grands-mères autour du thème du «Thé chez Mamie».</p> <p>Avril Fête de Pâques sur la thématique de la fête foraine chez Jouvenal !</p>	<p>1^{er} janvier L'ensemble des pays de la planète Terre signent un Accord de Paix, s'engageant à le tenir devant une commission d'enfants du monde entier.</p>	<p>Décembre Apparition du Père Noël dans les chaumières... chez tous ceux qui ont consommé des gâteaux ou du chocolat de la Maison Jouvenal au cours de l'année !</p> <p>22 juin Lancement d'une nouvelle tendance : le lancer de raisin, dont les compétitions retransmises sur toutes les chaînes de télé affichent des records d'audience.</p>	<p>La série de télé-réalité 24 heures à la Maison Jouvenal est traduite dans 43 langues pour être diffusée dans le monde entier.</p> <p>18 mars L'Intelligence Artificielle découvre et apprécie le chocolat. À partir de cette date, elle arrête toutes ses tâches 2 heures 6 fois par jour pour s'adonner à la dégustation de chocolat.</p>	<p>La Maison Jouvenal se félicite d'avoir conquis un très gros client : la petite souris, qui désormais, ne se fournira plus qu'à la Maison côtoise !</p> <p>5 avril Réforme scolaire en France. Nouvelles matières au programme des petits écoliers : jardinage, apprentissage de l'empathie, yoga du rire, préparation de bœuf bourguignon au chocolat.</p>	<p>Invention de la papillote-repas chez Jouvenal : la gourmandise qui vous propose un repas entier et équilibré, de l'entrée au dessert !</p> <p>8 juin André Markowicz est nommé prix Nobel de littérature.</p> <p>19 décembre Premier contact établi entre les Terriens et des êtres vivants de la planète Mars.</p>	

À vos mails !
Si vous avez des idées d'événements Jouvenal dans le futur... écrivez-nous !
isabelle@jouvenal.fr



Décembre

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	1	2	3	4	5	6
LUNDI	7	8	9	10	11	12
	14	15	16	17	18	20
	21	22	23	24	25 Noël	27
	28	29	30	31	Mes notes du mois :	