

Une après-midi avec un Meilleur Ouvrier de France...



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 chacun leur affaire familiale, et 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 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.

Inscription
à la masterclass
sur notre site
internet

Pour les participants, 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...

«Patrice a baigné depuis son enfance dans la restauration. À la fin de sa scolarité il fut donc évident pour lui de suivre les pas de ses parents et grands-parents... Passionné de pâtisserie, après ses études au lycée hôtelier de Biarritz, il décide à 20 ans d'aller conquérir Paris. Cinq années au cœur de la capitale : deux ans chez Fauchon en boutique, un an et demi auprès du grand Chef Pierre Gagnaire, puis un an au Palace du Crillon auprès de Jérôme Chaucesse. Il s'envole fin 2011 de l'autre côté de l'Atlantique, à New-York, afin de rejoindre un autre Chef étoilé, Daniel Boulud. Après ces riches expériences, il décide de rejoindre le noyau familial et son frère Xabi Ibarboure en avril 2013.

Perfectionniste et artiste dans l'âme, il aborde la création de ses desserts comme un véritable challenge. Toujours à la recherche d'idées pour ses gourmandises et ses créations artistiques en sucre, il n'est pas rare de le voir parcourir les livres de pâtisserie mais également d'architecture ou de courir les galeries d'art et les magasins de décoration...

Il devient en janvier 2017 vice-champion d'Europe de la coupe d'Europe de Sucre et obtient le prix Tholoniât. Il ne s'arrête pas là et décide de participer au concours «Un des Meilleurs Ouvriers de France», qu'il valide avec succès en octobre 2018. Muni de son précieux col bleu-blanc-rouge, il intervient en France et à l'étranger auprès de prestigieuses écoles afin de partager son savoir-faire.»



Qui est
Patrice ?

Pour ceux d'entre vous qui préfèrent déguster les pâtisseries sans avoir à les préparer, nous sortirons en boutique certaines spécialités de Patrice Ibarboure le temps du week-end !

Venez
découvrir ses
créations !

Le célèbre
roulé
praliné-noisette
de Patrice

Evidemment,
vu les origines de
notre invité, nous vous
proposerons la recette
de son incontournable
gâteau basque ! Il sera
proposé en gâteaux
individuels et en
format à partager

La
tarte 100%
chocolat ganache
grand cru, avec son
décor imitation coupe
de bois.

23, 24, 25
Octobre
2025

Maison Jouvenal



Entrez en coulisses

JUILLET / AOÛT / SEPTEMBRE 2025

- NOTRE NOUVEL ATELIER EST TERMINÉ ! ● QUI FAIT QUOI CHEZ NOUS : «INÈS, APPRENTIE GRAPHISTE»
- INAUGURATION DE NOTRE ATELIER ● WEEK-END À THÈME AUTOUR DE PATRICE IBARBOURE



L'agenda gourmand

AOÛT

- Sam. 23 Visite de nos ateliers sur inscription de 9h30 à 11h
- du 21/08 au 31/08 Festival Berlioz à La Côte-Saint-André, festival de la gourmandise chez Jouvenal : Damnations, Berlioz, violons en chocolat...

SEPTEMBRE

- Sam. 13 Atelier entremets de 14h à 17h
- Sam. 20 Visite de nos ateliers sur inscription de 9h30 à 11h

OCTOBRE

- Mer. 1er Atelier enfant 9/13 ans «Comme un vrai chef» de 14h à 16h30
- Sam. 4 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
- Dim. 5 Dégustation au musée Berlioz sur le thème de la Symphonie fantastique
- 10 & 11 Inauguration de notre nouvel atelier de chocolaterie séances d'une heure
- Ven. 17 Atelier dégustation du chocolat de 18h30 à 21h30
- Sam. 18 Atelier chocolat de 13h30 à 18h30
- 23 au 25 Week-end à thème les pâtisseries de Patrice Ibarboure à découvrir en boutique !
- 23 au 25 Masterclass Patrice Ibarboure sur inscription

NOVEMBRE

- Sam. 8 Atelier macarons niveau 2 de 14h à 17h
- Sam. 15 Atelier entremets de 14h à 17h
- Sam. 22 Atelier parents-enfant de 14h à 16h30
- Sam. 29 Atelier macarons niveau 1 de 14h à 17h

L'équipe de la Maison Jouvenal

Notre Maison s'agrandit !

Un projet qui nous tenait à cœur depuis plusieurs années est en train de voir le jour !

Une longue histoire de famille et d'équipe...

La Maison Jouvenal a été créée en 1912, lorsqu'Émile et Olympe Jouvenal achètent une pâtisserie à La Côte-Saint-André. Émile avait fait son apprentissage de pâtisserie à Lyon, Olympe avait grandi à Gillonnay : ils ont sauté sur l'occasion quand ils ont vu qu'une pâtisserie était en vente Rue de la République, en face de notre boutique actuelle. À cette époque, les clients de la Maison viennent y acheter des quenelles, des bouchées à la reine, des tranches de pâté en croûte, des brioches... le mot *pâtissier* désignait celui qui travaille la pâte, sans encore trop de distinction entre le sucré et le salé.

Dans les années 50, lorsque leur fils Maurice reprend la Maison avec son épouse Odile, le chocolat se démocratise et la pâtisserie Jouvenal devient également une chocolaterie. L'orientation de la boutique plein sud devient un problème : il faut vendre ce bâtiment pour acheter celui d'en face afin de pouvoir exposer du chocolat en vitrine au moment de Pâques et de Noël.

Dans les années 80, Pierre et Brigitte reprennent le flambeau et développent beaucoup la Maison grâce à leur participation à des événements gourmands (salons des vins, de la gastronomie, marchés de Noël...) et à la création d'un Musée du Chocolat qui régaler ses visiteurs de 1994 à 2019. La petite équipe de 5 personnes dans les années 80 comptera 22 membres à leur départ en retraite.

Il faut pousser les murs...

La Maison devient bien trop petite pour tout ce monde et toutes ces activités... il faut s'agrandir !

Par chance, les deux bâtiments qui jouxtent l'entreprise se vendent la même année, et le tout est acheté afin de prodiguer un plus grand confort de travail.

La Maison «Brouty», du nom de son ancien propriétaire, a une vitrine qui donne sur la rue passante : elle accueillera donc tout naturellement notre atelier de chocolaterie. C'est une fierté pour nous de montrer nos savoir-faire et de démontrer que tout est fait maison !



Jusqu'alors, notre atelier de chocolaterie était caché au fond d'une cour à l'étage... quel dommage de ne pas partager avec vous tous ces gestes gourmands et spectaculaires !

L'autre bâtiment, situé rue Saint-André, nous permet d'accueillir des vestiaires pour l'équipe, et des pièces de rangement, car nos métiers nécessitent d'avoir du stock de matières premières et de boîtage qui prend beaucoup de place !

Le chantier

La compétence de Nunc architectes, nous a permis de repenser les lieux de circulation afin de gagner en fluidité dans nos déplacements à tous. C'est Vincent Rey-Millet qui a mené à bien ce projet, avec un sens de l'écoute et une finesse d'analyse toujours au rendez-vous. Puis sont arrivés les maçons, les électriciens, le plombier, le plaquiste, le menuisier, l'étancheur, le peintre, le carreleur, le frigoriste... autant de corps de métier à coordonner pour mener le projet à bien et permettre à tout le monde de travailler en bonne intelligence.

Un atelier tout beau, tout neuf !

Les travaux ont commencé le 2 Janvier 2025, et nous sommes époustoufflés par le respect des délais et l'efficacité de chacun. Aujourd'hui que ce beau projet a vu le jour, nous sommes extrêmement reconnaissants envers les professionnels du bâtiment qui y ont contribué, toujours sympathiques, prêts à trouver des solutions pour arranger les autres...

Nous sommes également très touchés de voir que notre équipe Jouvenal a su s'adapter pendant cette période délicate qui changeait nos habitudes de jour en jour, toujours avec le sourire et le sens de la débrouillardise.

Nous n'avons plus qu'une envie... vous le faire découvrir ! C'est pourquoi nous organisons une inauguration en fanfare à laquelle vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire !



Inès, apprentie en graphisme



Quelques créations d'Inès

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.

Cette année, nous avons embauché pour la première fois une apprentie en graphisme. Jusqu'à présent, c'est Anne-Laure qui s'occupait seule de cette mission, mais c'est avec plaisir qu'elle reçoit Inès pour l'épauler...

Comment as-tu connu la Maison Jouvenal ?

« J'ai plus ou moins toujours connu la Maison Jouvenal, car mes parents sont clients depuis que je suis petite. »

C'est durant un « après-midi goûteurs », alors qu'Anne-Laure présentait tous les métiers de la Maison, que j'ai découvert qu'il y avait une place pour une graphiste dans une chocolaterie. L'idée de faire un stage au sein de l'entreprise s'est concrétisée tout de suite, j'ai donc demandé à poursuivre en alternance. »

À quoi ressemble une journée type pour une apprentie en graphisme ?

« J'arrive à 9 heures, je fais le tour de la Maison pour saluer toute l'équipe. En général, je m'occupe d'abord des créations graphiques des commandes de sujets en chocolat, puis j'organise ma journée en fonction des projets en cours. Assise à mon bureau en arrière-boutique, je vois au quotidien toute la vie de la Maison se dérouler, et ça m'inspire pour mon

travail et m'aide à mieux connaître les gourmandises que je vais « habiller ».

Les journées ne se ressemblent jamais vraiment, mais certaines missions me sont régulièrement confiées : découpe de décors pour les pâtisseries, prises de vues pour les nouveautés, ou encore captation vidéo dans les laboratoires.

J'échange régulièrement avec Anne-Laure, ma maîtresse d'apprentissage, que ce soit pour recevoir de nouvelles tâches ou pour avoir un regard extérieur sur mon travail, ce qui m'aide à progresser et à affiner mes idées. »

Quels sont tes projets quand tu auras quitté la Maison Jouvenal ?

« J'aimerais découvrir le métier de graphiste dans d'autres entreprises. J'ai compris que ce métier peut être très différent selon pour qui on l'exerce, et j'ai envie d'en explorer plusieurs facettes. »

Qu'as-tu appris lors de cette première année ici ?

« J'ai appris à mieux organiser mon temps et à gérer plusieurs projets en parallèle, ce qui m'a permis de gagner en efficacité. Travailler ici m'a aussi fait comprendre l'importance du dialogue dans le processus créatif : les échanges réguliers avec Anne-Laure m'ont beaucoup aidée à prendre du recul, à peaufiner mes idées et à mieux répondre aux attentes. »

La Maison Jouvenal est très heureuse de vous convier à l'inauguration de son nouvel atelier de chocolaterie !

- Accueil par Anne-Laure, Franck et les chocolatières pour une découverte du nouvel atelier
- Présence exceptionnelle du Cirk Pucés... qui a accepté d'adapter son spectacle en version chocolatée (cirk-puces.fr) !
- Dégustations à la sortie de l'enrobeuse, historique du chantier, présentation des nouvelles machines...



Inauguration de notre atelier de chocolaterie

10 & 11 Octobre

sur inscription uniquement

5€ par personne