

UNE RECETTE CHOCOLATÉE, À PRÉPARER AVEC LES ENFANTS

Élu dessert préféré des Français, selon l'étude aussi sérieuse qu'objective de la Chocolaterie Jourdan, on vous propose aujourd'hui une recette en collaboration avec vos petites têtes blondes (brunes, rousses, noires aussi)



POUR CETTE RECETTE, VOUS AUREZ BESOIN DE...

220* grammes de Chocolat noir Jourdan, 125 grammes de beurre demi-sel, 125 grammes de sucre, 5 oeufs, 50 grammes de farine

POUR CETTE RECETTE, C'EST CHACUN SON TOUR...

Parents : faites fondre le chocolat, et le beurre coupé en dés au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Enfants : lorsque le mélange est fondu, incorporez le sucre, puis les jaunes d'oeufs un à un. Mettez le doigt dedans et goûtez, c'est très important ! Terminez par ajouter la farine.

Parents : Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement avec une spatule à la préparation. (On aurait bien laissé faire les enfants, sans batteur électrique mais... on risquait de manger le gâteau dans 3 jours ! #onrigole)

Enfants : On met les mains dedans, on beurre un moule à manqué et ensuite, on touche à tout (avec les mains grasses) dans la cuisine des grands. Après le sermon, vous pourrez verser la pâte dans un moule et ensuite, vous demandez à un grand de l'enfourner à 180° pour 25 à 30 minutes.

* 200 grammes pour le gâteau, et 20 grammes pour le grignottage.

INTERVIEW EXCLUSIVE AVEC MONSIEUR NICOLAS, LE SAINT-PLAYMOBIL

Monsieur le Journaliste, Bonjour Monsieur Nicolas, et merci de m'accueillir ici -chez vous- à Saint-Nicolas-de-Port.

Monsieur Nicolas, le Saint-Playmobil : C'est toujours un plaisir d'accueillir de nouveaux adeptes à la maison !

Mr. J. : Plaisir partagé ! Alors, très chère mascotte, comment avez-vous conquis le coeur des gourmands Jourdan ?

Mr. N. : C'était il y a bien longtemps, mon enfant. Depuis l'ouverture, j'ai posé mes bagages au sein de la chocolaterie. J'ai commencé par me faire discret et courtois, derrière le comptoir à côté de Régine. Et puis un jour, pendant mes congés d'été, quelques clients ont commencé à demander de mes nouvelles. Et c'est à ce moment là que ma carrière a basculé... Hervé, mon Saint-Patron, m'a proposé d'être modèle photo. L'idée, c'était de faire parler ses créations chocolatées et depuis, je suis devenu une petite star locale.

Mr. J. : Et c'est grâce à tout cet engouement, que nous avons souhaité vous rencontrer Monsieur Nicolas, le Saint-Playmobil. Vous avez donc accompagné Hervé depuis ses débuts, quelle chance d'évoluer pendant 25 ans dans une si belle maison. Racontez-nous !

Mr. N. : J'ai passé un début de carrière que l'on peut facilement m'envier, j'ai eu beaucoup de chance. Qui ne rêve pas de passer des après-midi à jouer dans une fontaine à chocolat ? Bon, je dois vous avouer que je suis tombé une paire de fois dedans... comme Obélix ! Mais outre ces quelques incidents, j'ai eu la chance de grandir entouré de personnes passionnées, aimantes et bienveillantes !

Mr. J. : Et je suis le premier envieux, particulièrement pour la fontaine à chocolat ! Durant la fin d'année 2022, vous nous avez offert des cadeaux inédits ! Comment avez-vous eu cette généreuse idée ?



Mr. N. : C'est nos merveilleux clients, qui nous inspirent ! Tout l'amour, la générosité que nous recevons nous touchent énormément. Et pour nous, c'était important de savoir dire merci pour toute cette bienveillance que l'on nous apporte. J'en ai donc beaucoup discuté avec Hervé le Saint-Patron et il m'a laissé carte blanche. J'ai pris un grand plaisir à offrir une possibilité à nos fidèles, et aux nouveaux aussi, de remporter plusieurs lots. Et à nouveau, nous avons reçu une grande vague de douceur et de retours positifs.

Mr. J. : Vous êtes un amoureux du partage ! C'était une super idée. Vous avez l'air d'être très reconnaissant et très impliqué, vis-à-vis de vos clients, sauriez-vous nous l'expliquer ?

Mr. N. : Hervé et Régine ont toujours été très proches de leurs clients et depuis le début, ils m'ont transmis les mêmes valeurs. Je suis un passionné et la chocolaterie a une valeur spéciale à mes yeux. Maintenant, tout comme les Saint-Patron, j'ai à coeur de partager nos traditions. Et lorsque je vois notre communauté grandir, mon coeur bat plus fort.

Mr. J. : Nous sommes fiers, les Portois, d'avoir une aussi belle maison qui défend d'aussi belles valeurs, sur notre territoire. Des valeurs de tradition, de partage, de créativité... Je crois que c'est à nous, de vous dire merci, pour le message que vous véhiculez. Pour finir cet échange, j'aurais une dernière question. 2023 c'est une très belle année pour la Chocolaterie, 25 ans, quand même ! Comment appréhendez-vous cet anniversaire ?

Mr. N. : 25 ans, c'est le bel âge, n'est-ce pas ? Alors, je compte sur vous pour continuer à lui témoigner votre soutien et votre amour pour ce cap (parce que lui vous en porte beaucoup, de l'amour !). Il saura -comme à son habitude- vous fabriquer de belles choses, parce qu'il est très fier d'avoir tant de fidèles. 2023 va être une grande année pour la Chocolaterie Jourdan. Je ne peux -pour l'instant- vous en dire plus, mais je vous promets une chose : cet anniversaire sera synonyme d'amour et de surprise. Alors surtout, surtout : restez connectés sur @CHOCOLATJOURDAN !

PRIX : 1,5€

VOUS N'AVEZ PAS PU LA LOUPER !

Mais pour la fierté qu'elle nous procure, on vous glisse notre vidéo la plus vue !



100 HEURES DE TRAVAIL ET 60 KG DE CHOCOLAT

La basilique de Saint-Nicolas-de-Port a enfin sa reproduction en chocolat, à l'échelle 1/100. Vous pouvez la (re)découvrir à la boutique.



LA GAZETTE

JOURDAN & cie

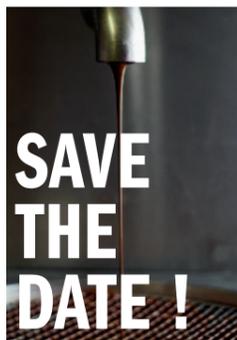
LES 25 ANS DE LA CHOCOLATERIE

ÇA SE FÊTE, NON ?

ZOOM SUR LA FAMILLE JOURDAN

La Chocolaterie Jourdan est une aventure familiale et on se devait de faire un lapsus sur cette merveilleuse équipe. Madame Jourdan, alias Régine pour les intimes, c'est elle que vous voyez derrière le comptoir et qui s'occupe si bien de vous. Il y a quelques années, Laurélia et Audrey (les deux filles Jourdan) devenaient des expertes du roulage des mirabelles ! Et puis du haut de ses petites jambes, Valentin le fils de Laurélia, suit les traces de papa. Et puis il y a forcément Hervé, cet artiste, que l'on ne vous présente plus.

C'est donc grâce aux valeurs familiales, que ce lieu est devenu un endroit magique.



Comme chaque année, nous vous proposerons deux périodes de portes ouvertes. Les premières auront lieu deux week-end avant Pâques et les secondes se dérouleront le premier week-end d'octobre 2023.

Et comme chaque année, ce sera un temps convivial et de partage, avec au programme :

- La découverte de notre collection 2023
- Des démonstrations et des sculptures
- Nos traditionnels ateliers pour enfants
- Votre moment préféré : les dégustations

IL ÉTAIT UNE FOIS, LA CHOCOLATERIE JOURDAN

Et c'est une histoire qui a commencé il y a un quart de siècle...



LA CHOCOLATERIE JOURDAN, EN RÉALITÉ C'EST L'HISTOIRE D'HERVÉ ET ELLE DURE DEPUIS MAINTENANT 25 ANS.

WAOUH, 25 ANS... ÇA EN FAIT DES HISTOIRES À RACONTER !

- Il y a ce tout premier client, qui a cru en nous avant même l'ouverture de la boutique et qui récupéra sa boîte de pralinés à 5h du matin, le jour du lancement
- Il y a aussi cet élégant monsieur qui, chaque vendredi, nous commandait son kilo de chocolat en nous tirant son chapeau

Et puis cette dame souriante qui nous donnait carte blanche pour la création de deux compositions sur-mesure

Il y a aussi eu JC, le meilleur ami d'Hervé, et le rouleau en bois (25 ans lui aussi !) qu'il lui a offert et dont il se sert toujours

25 ANS...

C'est aussi le temps de la résilience. L'arrivée d'internet, la tempête de 99, le passage à l'Euro, les inondations. C'est l'ouverture puis la fermeture

d'une boutique à Nancy en 2006, ce sont des doutes, des peurs. Ce sont les attentats, la pandémie... C'est de la persévérance, de la passion.

IL ÉTAIT LÀ, LE MANTRA :

Le chocolat c'est le plaisir, le partage. C'est parfois, l'occasion de dire « merci », de dire « je t'aime » et de s'offrir un moment de douceur. Du côté des Jourdan, une volonté qui est restée inchangée, bien ancrée : celle d'apporter un peu de magie dans le coeur des gens.

ON VOUS RACONTE UNE HISTOIRE ?



Un article quelque peu spécial, qui ressemble davantage à une ode au partage, aux récits des moments privilégiés, à l'allégorie du souvenir ou encore, à l'apologie de la volonté de transmettre.



UNE VISION ET DES VALEURS FORTES

À la Chocolaterie Jourdan, un chocolat n'est véritablement extraordinaire que lorsqu'il est porteur de magie, y compris pour ceux qui y travaillent chaque jour. On vous le disait en première page, il est là le mantra : dans le partage et dans le plaisir.

Incarnées par l'ensemble des collaborateurs, ces valeurs sont ancrées dans l'ADN de la maison Jourdan. Elles sont le reflet de ce vous trouverez en poussant la porte de la boutique ou en envoyant un message sur Facebook et ce, depuis le premier jour.

IL VOUS SUFFIT DE PRENDRE LE TEMPS DE L'OBSERVER, IL EST PARTOUT...

À la Chocolaterie Jourdan, ce qu'on aime aussi partager, c'est la tradition, les habitudes, la stabilité. Quelque chose qui ressemblerait à passer ses dimanches en famille, à savourer un bon (et long) repas, à assister au défilé de Saint-Nicolas, saucer les plats de mamie, manger la galette des rois le 6 janvier (et surtout pas avant), chercher les oeufs de Pâques dans le jardin avec les enfants... Pour nous, la tradition c'est le récit des moments privilégiés, l'allégorie du souvenir et l'apologie de la volonté de transmettre.

Parait-il « qu'on a les clients qu'on mérite », mais ça n'empêche qu'on se sent chanceux. Chanceux de rencontrer des pairs, d'être soutenu par des « comme nous » : des fervents défenseurs de nos

traditions, riches de sens. Elles vous sont chères aussi -ces traditions- et il n'y a qu'à voir nos grenouilles et nos chenilles, elles ont 20 ans et ce sont toujours ces moulages-là que vous réclamez.

On entend parfois des anciens déconcertés du non-héritage des traditions, du patrimoine, et aujourd'hui en quelques mots, on aimerait les rassurer : nous nous délectons d'observer les dernières générations revenir à l'instant présent, à l'ancrage et à l'essence même de ce qu'est le partage. La recrudescence, enfin.

ET C'EST ÇA, QUI NOUS INSPIRE ET NOUS DONNE ENVIE DE CRÉER !

Et pour Hervé, la créativité, elle est partout et c'est d'ailleurs son moteur. Et vous l'avez sans doute remarqué, qui -à part lui- se lancerait dans la création de la Cathédrale de Saint-Nicolas-De-Port, à échelle, avec tous ses vitraux et ses gargouilles? Et 3000 d'entre-vous* le constatent sur Facebook, Hervé, c'est un artiste.

* Et si vous ne faites pas encore parti de la bande, rejoignez-nous sur @ChocolatJourdan

L'HOROSCOPE CHOCOLATÉ DE 2023

BÉLIER

Amour : Vous ressentirez le besoin de construire une relation stable et pourqu'oi pas durable ? Seriez-vous en train de vous ranger ? Tout le monde autour de vous l'accepte à condition de continuer à manger du chocolat.

Argent et travail : Vos affaires marchent bien. De quoi vous réjouir. N'abandonnez pas vos efforts pour autant, sinon vous n'aurez plus de quoi acheter du chocolat...

TAUREAU

Amour : C'est le retour à la complexité avec votre partenaire. Depuis quelques mois ce n'est pas la joie car il est jaloux de la relation que vous entretenez tous les soirs avec certaines tablettes de chocolats...

Argent et travail : Votre expérience et votre vigilance vous permettront de rectifier à temps une erreur de taille. Cette erreur aurait pu stopper la production de chocolat de tout le pays, heureusement que vous êtes là !

GÉMEAUX

Amour : Une fois n'est pas coutume, vous ferez preuve de lucidité dans vos rapports amoureux. Vous avez enfin décidé de privilégier votre partenaire, ce dernier en avait marre que vous passiez plus de temps à faire du lèche-vitrine à la Chocolaterie Jourdan plutôt que de manger en amoureux tous les soirs.

Argent et travail : A priori, vous devriez être à l'abri des problèmes financiers pour une période assez longue. Vous avez en effet décidé de revendre une partie de votre réserve de chocolat, vous pouvez être serein(e) pour quelques années.

CANCER

Amour : La vie sentimentale devient plus calme mais des événements importants sont possibles, notamment pour les amateurs de chocolat. Vous rencontrerez des chocovores comme vous tout au long de cette belle et longue année.

Argent et travail : Le secteur des finances est favorisé. Mais réfléchissez bien avant de prendre une décision dans ce domaine. Il se pourrait que vous n'ayez pas besoin d'une 10ème tablette de chocolat Jourdan cette semaine et nous sommes que mercredi.

LION

Amour : Vous allez adorer ce sentiment de paix qui vous habite et qui vous permet de mieux vous pencher sur votre projet de plusieurs années : construire une maison en chocolat ! Celui-ci vous fera évoluer dans une ambiance agréable.

Argent et travail : C'est votre bon sens qui vous permettra de résoudre une difficulté importante. Vous saurez faire une croix sur votre consommation de craquants lorrains pour mettre en place un projet audacieux dans votre vie professionnelle.

VIERGE

Amour : C'est la vie amicale qui vous donnera le plus de satisfaction personnelle, en effet vous avez trouvé l'ami qui acceptera de vous emmener tous les jours à la Chocolaterie Jourdan pour remplir votre réserve.

Argent et travail : Vous entrez dans une période favorable sur le plan professionnel. Vous pourriez même connaître de beaux succès en devenant propriétaire de toute la réserve de chocolat de la région. Titre très convoité par nos gourmands régionaux.

BALANCE

Amour : Vous aurez tendance à en faire un peu trop pour impressionner un membre de votre famille. Manger 10 truffes au miel en 5 minutes aura plus tendance à inquiéter vos proches. Ils poseront quand même un regard bienveillant sur vous et vos activités.

Argent et travail : Vous aurez l'opportunité d'élargir votre horizon professionnel. Ce pourrait être la bonne période pour changer de cap et voguer vers de nouvelles aventures. Vous déciderez de vous reconverter en goûteur professionnel de chocolat et cette fois ce n'est pas une excuse pour passer plus de temps à la Chocolaterie Jourdan.

SCORPION

Amour : Votre relation amoureuse sera empreinte d'imprévus heureux et fondés sur des sentiments profonds. Votre partenaire décide, afin de consolider votre relation, de vous offrir des Glaçons Portoïts toutes les semaines.

Argent et travail : Vous suivrez votre voie, sans vous occuper des médisances de certains. Faire des économies c'est bien, mais il est inutile de vous priver excessivement de chocolat. Vous finirez par être frustré...

SAGITTAIRE

Amour : Ça coince un peu avec l'âme soeur, ne vous braquez pas. Ne boudez pas. Au contraire, renouez le dialogue. Vous finirez sinon comme tous les soirs : au fond de votre canapé avec un pot de pâte à tartiner Jourdan devant une vieille série télévisée.

Argent et travail : Des dépenses inattendues sont à prévoir. Elles pourraient déstabiliser votre budget. Rien de grave toutefois si vous restez raisonnable sur votre consommation de chocolat.

CAPRICORNE

Amour : Vous serez très épanoui sur le plan affectif. Laissez-vous aller et savourez ces moments privilégiés au lieu de dévaliser toute votre réserve de chocolat.

Argent et travail : Vous ne comprendrez pas pourquoi, mais l'argent vous filera entre les doigts. Vous ne ferez pas de dépenses excessives. Enfin c'est ce que vous vous dites. Vos proches quant à eux s'inquiètent en tombant sur des tickets de carte de plus en plus nombreux estampés « Chocolaterie Jourdan ».

VERSEAU

Amour : Évitez de vous bercer d'illusion. Le bonheur se constitue parfois de simples moments de vie à deux... Enfin à trois : Votre partenaire, vous et le chocolat Jourdan.

Argent et travail : Vous aurez l'occasion de vous exprimer sur une situation délicate qui s'enlise depuis plusieurs semaines. Ne tournez plus autour du pot, soyez clair. Enfin... tournez autour du pot si c'est celui de la pâte à tartiner Jourdan.

POISSON

Amour : Des conflits d'autorité sont possibles surtout si vos enfants sont adolescents et encore plus si durant la nuit ils osent se servir dans votre cachette de chocolat. L'ambiance familiale risque d'être agitée.

Argent et travail : Continuez à travailler avec persévérance et vous viendrez à bout de tout ! Le moment sera bien choisi pour prendre des initiatives. Mais pas n'importe lesquelles, hors de question d'arrêter de manger du chocolat !

À la Chocolaterie Jourdan, on vous connaît bien ! Et, on a cru comprendre que vous étiez des p'tits rigolos. Besoin de rire ou de faire rire ? Allez, c'est parti !



#1
Le père d'Audrey s'exclame :
- Pourquoi manges-tu ton craquant lorrain en te regardant dans le miroir ?
- Pour avoir l'impression d'en manger deux !

MAIS QU'EST-CE QU'ON SE MARRE !

#2
Un homme trouve une lampe magique qui fait apparaître un génie qui lui accorde 3 vœux. Son premier vœu : être riche. Il se retrouve alors au milieu d'un palace fait d'or et de pierres précieuses. Son deuxième vœu : être immortel. Le génie claque

des doigts et lui assure qu'il ne vieillira plus. Son dernier vœu : être irrésistible pour les femmes. Il se retrouve alors transformé en boîte de chocolats Jourdan

#3
Si Gabriel a 30 barres de chocolat et qu'il en mange 25, qu'est-ce qu'il a ?
Du diabète...
Gabriel a du diabète...

"Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé"

voilà, comme ça c'est dit et on en parle plus ! Consommez Jourdan, mais prenez soin de vous quand même.

LES MOTS CROISÉS DE MAÎTRE JOURDAN POUR LES PETITS & LES GRANDS GOURMANDS

1. Je suis le fruit du cacaoyer

2. Je suis la graine contenue dans la cabosse

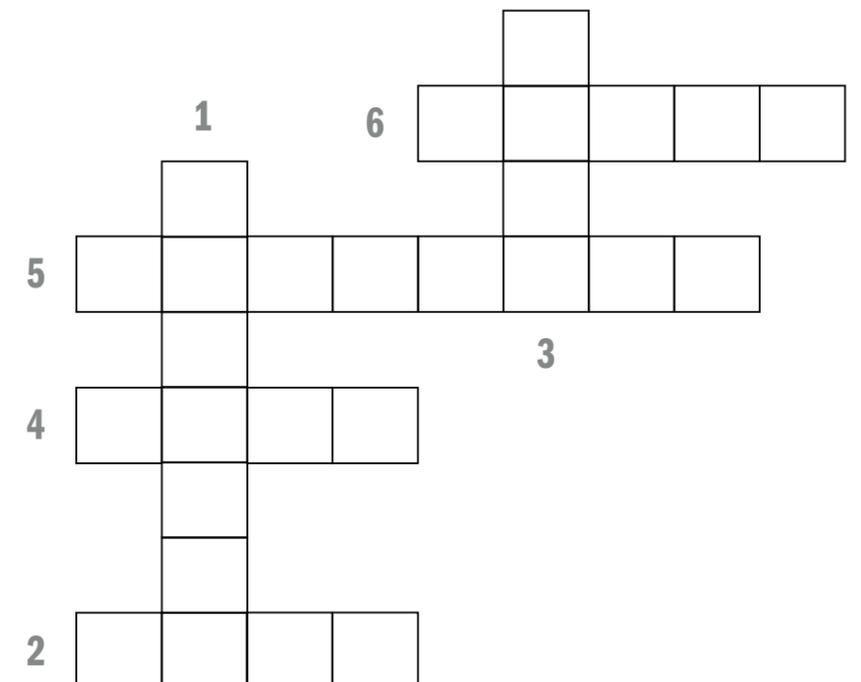
3. Je suis principalement bu le matin et je suis un

ingrédient du chocolat blanc

4. Je suis le chocolat qui contient le + de cacao

5. Je suis la forme de chocolat la plus populaire

6. Je suis une toute petite unité.



L'ARTICLE PRÉFÉRÉ DU PATRON

LE CHOCOLATIER HERVÉ JOURDAN MÊLE TRADITION ET CRÉATIVITÉ

Sous les tours de la basilique de Saint-Nicolas-de-Port (54), le chocolatier a de l'imagination. À Pâques, ses grenouilles, ses chenilles et ses fraises bousculent les poules, les cloches et les oeufs.

Hervé Jourdan affirme ses préférences. « Pâques, pour un chocolatier c'est le plus beau moment de l'année ! Les vitrines et les rayonnages de la boutique sont pleins, il y a des formes, des couleurs, des surprises. La profusion fait partie de la fête. Il faut que chacun puisse trouver son bonheur en chocolat. Il y a de l'originalité et des grands classiques. » Le Portoït propose de nouveaux modèles de moulages chaque année et il met un point d'honneur à faire varier la décoration des cloches et des oeufs en ajoutant des éléments chatoyants et gourmands. Passionné par son travail, combatif et réactif, il a su faire des restrictions inhérentes à la Covid une chance commerciale. Il s'est ouvert au e-commerce pour que le plus grand nombre profite des produits de sa chocolaterie malgré les contraintes. Démontrant un grand sens de l'adaptation en plus d'un talent largement reconnu.

LE GOÛT D'ABORD !

Cependant, les créations de la maison Jourdan ne cèdent jamais rien à l'essentiel : le goût ! Le chocolat est le maître. « Nous avons plus de quarante sortes de bonbons. Il y a les classiques au praliné et d'autres qui viennent apporter des saveurs parfois surprenantes. J'utilise des infusions pour transmettre ces sensations. Dans le chocolat à la sarriette, je veux qu'on sente d'abord le chocolat et ensuite les arômes de cette herbe du sud. Et pas l'inverse : le chocolat ne doit pas



"QUAND LE CONFINEMENT NOUS EST TOMBÉ DESSUS (...) IL A FALLU VITE OUBLIER LE CHOC, DÉPASSER LE MOMENT D'ABATTEMENT ET RÉAGIR. NOUS AVONS RENFORCÉ NOTRE SITE INTERNET ET (...) SANS EXAGÉRER, MÊME SI NOUS AVONS PERDU UNE PART DE CHIFFRE D'AFFAIRES, JE PENSE QUE ÇA NOUS A SAUVÉS... DEPUIS, NOUS CONTINUONS D'ASSURER CE SERVICE. NOUS LIVRONS NOUS-MÊMES EN MEURTHE-ET-MOSELLE, DANS LES VOSGES ET EN MOSELLE ET NOUS ENVOYONS DES COLIS DANS TOUTE LA FRANCE !"

devenir un support. » L'équilibre des saveurs est très juste aussi dans la truffe à la bergamote. L'esthétique n'est pas oubliée. La réalisations sont d'ailleurs tellement mignonnes que certains hésitent à les manger. Les chouettes et surtout les grenouilles, qui sont désormais la signature pascal de la chocolaterie, sont bien souvent conservées. Certains utilisent de la laque alimentaire pour les préserver. Même si c'est valorisant d'une certaine manière, Hervé Jourdan préfère que ses pièces soient dégustées. Tout est évidemment fait maison sans le moindre arôme synthétique. Les quinze tonnes de chocolat qui sortent du labo bénéficient du même travail méticuleux. C'est le cœur du métier. Pour un métier de cœur !



ÉCRIT PAR JEAN-CHARLES VERGUET ET PUBLIÉ DANS L'EST REPUBLICAIN, LE 2 AVRIL 2021.