Déjeuner de famille chez les JOUVAUD

Reportage et texte **JULIA SAMMUT.**
Photos **ANTOINE SCHRAMM.**

À Carpentras, depuis plus de soixante ans, la pâtisserie Jouvaud fait rêver petits et grands pour ses chocolats, un gâteau de fête ou des fruits confits… Aujourd'hui, trois générations travaillent ensemble et partagent chaque midi la même tablée.

Jeanne-Marie, ici, tout le monde l'appelle Maïe… C'est elle qui, petite déjà, voulait vendre des bonbons. Aujourd'hui, elle est la fée du détail Jouvaud, du ruban à la couleur du papier qui emballe vos biscuits…

La brioche surprise de Mémé
Dans une brioche coupée aux 2/3 et légèrement creusée, déposez une cuillerée de crème fraîche et un œuf. Salez, poivrez. Passez au four 8 à 10 minutes à 150 °C. Un délice d'enfance pour toute la famille…

Dans la famille Jouvaud il y a le grand-père, dit Pépé. Gilbert Jouvaud. L'illustre. L'artiste. Celui qui, en 1948, faisait son apprentissage à Marseille puis s'installait à Nîmes avec la belle Lisette, son épouse, pour finalement revenir au pied du Ventoux qui leur manquait tant. *« Quand on est d'ici, on est d'ici ! »* De retour à Flassan, ils ouvrent leur boutique dans la ville la plus proche : Carpentras. Comme le raconte Maïe, leur petite-fille, à la manière d'un conte de fées : du sucre, de la farine, du miel et de l'amour sont exactement les ingrédients nécessaires à la conception d'un bébé dans les familles de pâtissiers. C'est ainsi que Frédéric naquit ! Élevé à la bonne brioche, le voilà qui veut faire comme papa. Dans la famille Jouvaud, voici donc le fils ! Il apprend vite. Les ficelles du métier et les recettes secrètes. La tarte fermière à la crème fouettée et aux framboises, la Christine, brioche nappée de glace royale, fourrée aux fruits confits émincés et à la crème d'amandes, les croissants aux pignons, les sablés à la confiture de framboises. Puis il rencontre Nicole qui, elle aussi, aime beaucoup les gâteaux. Tant et si bien qu'ils se marient, que Nicole travaille avec Lisette à la boutique, que Frédéric fait connaître le travail artisanal de la maison dans toute la France et qu'avec toujours autant de sucre, de miel, de farine et d'amour, ils font de beaux enfants. Dans la famille Jouvaud, voici les petits-enfants, Pierre et Maïe. Et qu'ont-ils voulu faire ces petits-là, on vous le donne en mille ? Comme pépé et mémé, comme papa et maman. Maïe est en bas et vend du chocolat, ciseaux autour du cou, elle choisit le papier cadeau et les rubans, les étiquettes et les boutons, dessine les vitrines de saison et ne laisse aucun détail au hasard… Pierre est en haut et fait des gâteaux, ceux de son père et de son grand-père et les siens : l'Aloha, les bûches millésimées de fin d'année et autres merveilles. Et tous travaillent ensemble dans la bonne

C'est avec ses gâteaux et son sourire que Pierre a sans doute séduit Virginie ! Et il n'est pas rare de la rencontrer dans la boutique, donnant un coup de main pour empaqueter les chocolats.

La tarte feuilletée aux légumes d'été

Marché pour une tarte

• 500 g de feuilletage cru de pâtissier • 1 jaune d'œuf • 200 g d'aubergines • 100 g de poivrons rouges • 100 g de poivrons jaunes • 100 g d'oignons • 100 g de tomates cerises • 100 g de roquette • Moutarde • Huile d'olive • Sel et poivre

Préparation. Allongez une bande de pâte feuilletée de 15 cm de large pour 60 cm de long. Sur toute la longueur retirez deux bandes de 2 cm de large que vous collerez sur les bords de la bande avec un petit peu de jaune d'œuf. Piquez l'ensemble de la bande à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 3 à 4 h au réfrigérateur. Faites précuire la pâte au four à 200 °C environ 15 min, jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorée. Pendant ce temps, préparez les légumes. Faites cuire au four aubergines et poivrons pendant 35 min à 180°C avec une rasade d'huile d'olive, sel et poivre. Étalez une très fine couche de moutarde sur la bande de pâte feuilletée cuite. Faites revenir les oignons à la poêle, disposez-les sur la bande. Ajoutez les légumes par-dessus et les tomates encore crues. Enfournez le tout environ 10 min à 200 °C. À la sortie du four, décorez avec quelques feuilles de roquette légèrement trempées dans l'huile d'olive. Repassez au four 2 à 3 min. Servez !

Toutes les femmes de la famille sont réunies ici autour de la découpe des asperges. De gauche à droite, Lisette, Niki sur ses genoux, Virginie, Nicole et Maïe.

Les ravioles aux asperges de Nicole

Marché pour 6 personnes

- *2 bottes d'asperges*
- *2 cuillerées à soupe de crème fraîche*
- *12 plaques de ravioles de Royans*
- *1 bouillon cube végétal*
- *Huile d'olive • Sel et poivre*

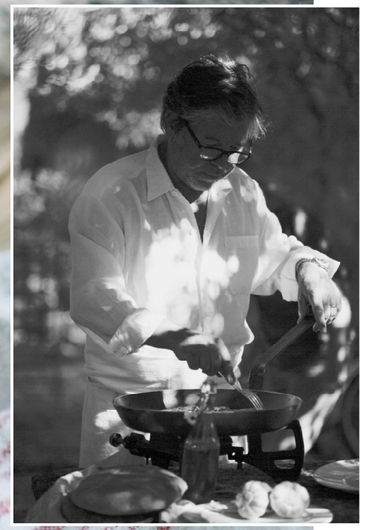
Préparation. Pelez les queues des asperges, coupez-les en tronçons, lavez-les puis séchez-les. Faites-les revenir dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive puis ajoutez 50 cl de bouillon pour terminer la cuisson. Après complète évaporation du bouillon, ajoutez une cuillerée à soupe ou deux de crème fraîche pour lier le tout. Réservez. Faites cuire les ravioles et disposez-les, aussitôt égouttées, sur les asperges crémées. Dégustez tout de suite. Ça n'attend pas !

La pizza aux truffes de Pierre

Recette page 124.

Il suffit d'une pizza blanche parfumée à l'origan et à l'huile d'olive et d'une belle truffe pour faire une pizza aux truffes !

Quand Frédéric était petit, Lisette lui préparait des sandwichs aux côtelettes et il adorait ça ! Depuis, il a enrichi la recette avec des légumes confits et c'est encore meilleur…



Les beaux yeux de Frédéric

Marché pour 6 personnes

• 1 grosse dorade de 2 kg (un beaux yeux) • 3 gros oignons • 8 gousses d'ail en chemise • 6 tomates • 6 pommes de terre • 1 branche de fenouil • Sel, poivre • Huile d'olive

Préparation. Blanchissez les pommes de terre en les gardant fermes. Coupez oignons, tomates et pommes de terre en deux. Dans une poêle, versez l'huile d'olive généreusement, disposez oignons et tomates coupées contre la poêle. Quand ils sont assez dorés, réservez. Faites cuire le poisson 45 min à 200 °C dans un grand plat après l'avoir fendu au couteau, garni du fenouil, salé, poivré et arrosé d'un filet d'huile d'olive. À mi-cuisson, ajoutez les légumes, l'ail en chemise et terminez la cuisson.

Les côtelettes dans le pain de Frédéric

Recette page 124.

Frédéric sert la dorade sous les beaux yeux attentifs de ses parents. Et la petite Niki (fille de Virginie et Pierre) accourt pour goûter le velouté de courgettes de sa mère. À table !

humeur, au fil des saisons, confisant les clémentines, les fraises, les abricots, les melons, les prunes et les figues dans des bassines en cuivre, garnissant les bandes de pâte feuilletée de figues fraîches, de pêches et d'abricots l'été, de pommes et de poires l'hiver, façonnant les chocolats, moulant glaces et sorbets, dressant les meringues en pièce montée de fête. Et, chaque jour, la pâtisserie-salon de thé ouvre ses portes, chaque jour de l'année sauf le 1er janvier. Et, chaque jour, les Jouvaud déjeunent en famille chez Frédéric et Nicole au-dessus de la boutique et parfois chez Lisette et Gilbert à Flassan, au pied de la montagne, dans leur jardin aussi joli qu'une pâtisserie, autour des recettes de famille, pardi ! ● ***Pâtisserie Jouvaud,*** *40, rue de l'Évêché, 84200 Carpentras, tél. 04 90 63 15 38, www.patisserie-jouvaud.com*

Les rocailles, des meringues au cœur de noisettes grillées, au goût de vanille, café ou chocolat, spécialité maison qu'ils dressent aussi en pièces montées inoubliables.

Citronnade exquise, tarte aux figues ou tutti frutti, ou encore la si bucolique tarte fermière à la crème fraîche fouettée et aux framboises. N'est-ce pas que votre cœur balance ?

La célèbre tarte Jouvaud

Recette page 124.