

MAÎTRE
CONFITURIER

MAISON
JOUGLA

DOSSIER
DE PRESSE
2016

Sommaire

MAISON JOUGLA, L'AUTHENTIQUE CONFITURE

La gourmandise pour signature
L'excellence des produits naturels
Une production 100% artisanale

LES DÉLICES DE PASCALE : LA SAVEUR AJOUTÉE MAISON JOUGLA

Originalité et intensité des goûts
Recettes

UN SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ

Médaillé au Concours Général Agricole du Salon de
l'Agriculture
Vice-Champion du Monde de confiture 2015

CONTACT PRESSE

Maison Jougla, l'authentique confiture

LA GOURMANDISE POUR SIGNATURE

Maison Jougla c'est l'histoire de deux gourmands, Pascale et Bernard Jougla, à la recherche de produits authentiques révélant la vraie saveur des fruits.

Animés par une passion commune, ils construisent ce beau projet familial, celui d'une entreprise artisanale, tous deux réunis par une seule et même envie : retrouver le goût originel du fruit en dégustant des confitures.

Créée en 2012, Maison Jougla regroupe aujourd'hui les marques Les Délices de Pascale, vendue en épicerie fine et Confitures et Traditions, dédiée à la grande distribution.

« Confitures, gelées, marmelades, crème de marron, chutney et confits aux goûts authentiques »

UNE PRODUCTION 100% ARTISANALE

Dans son usine de production de Saint-Lizier en Ariège (09), la Maison Jougla développe et produit l'ensemble de ses recettes en toute autonomie. De l'association des saveurs à la mise en conditionnement, c'est une équipe de 9 personnes qui est réunie autour du Maître Confiturier pour assurer la production de 750 000 pots chaque année.



L'EXCELLENCE DES PRODUITS NATURELS

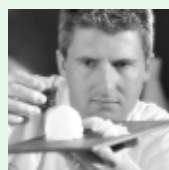
Cuites lentement au chaudron selon des techniques traditionnelles, les confitures Maison Jougla sont confectionnées à partir de **fruits sélectionnés avec le plus grand soin par Bernard Jougla, Maître Confiturier**, selon leur qualité et leur variété.

« *Je suis très exigeant sur les saveurs, les textures et les variétés des fruits que nous utilisons. Lorsque l'on déguste une confiture Maison Jougla je veux que l'on retrouve le goût du fruit comme lorsqu'on le croque nature. C'est pour cela que nous travaillons principalement le mono-produit, c'est ce que nous faisons de mieux.* », explique Bernard Jougla.

Sans colorants ni conservateurs, les confitures Maison Jougla sont produites en petites quantités pour confire lentement et préserver le goût unique des fruits.

Attachée à la confection d'une confiture naturelle, la Maison Jougla utilise depuis sa création une recette riche en fruits et dénuée de produits artificiels avec plus de **63 grammes de fruits pour 100 grammes de confiture finie**, complétés de sucre et pectine de fruits (si le fruit n'en contient pas assez) et d'un soupçon de jus de citron.

Les Délices de Pascale : la saveur ajoutée Maison Jougla



« Si j'ai choisi de travailler avec la Maison Jougla c'est pour deux raisons essentielles : le goût et le partage de valeurs communes.

La qualité première des confitures Les Délices de Pascale c'est la retranscription du goût originel du fruit, qui passe par un apport en sucre cohérent, pour des confitures aux goûts justes. Ce parfait équilibre permet un retour aux saveurs du fruit tel qu'on le trouve dans la nature.

Les confitures Les Délices de Pascale nous font revenir à l'essentiel, aux goûts d'antan, à l'époque où la confiture était la seule technique de conservation du fruit. Bernard Jougla ne triche pas et cela se retrouve dans ses produits. Sa passion du métier et la transparence avec laquelle il l'exerce sont deux points sur lesquels nous nous retrouvons à 100%.

C'est pour toutes ces raisons que nous sommes naturellement venus à travailler ensemble, nous aimons tous les deux les associations de compétences autour de savoir-faire précis. De cette manière, j'utilise les confitures de la Maison Jougla pour la réalisation de sorbets originaux : au coing, confit d'oignon ou cerise noire. Certains fruits sont révélés par la cuisson et l'apport de sucre, ils sont ainsi meilleurs et plus facile à utiliser, alors pourquoi s'en priver ? »

PHILIPPE FAUR — MAÎTRE ARTISAN GLACIER
VAINQUEUR DU VII^{ÈME} OPEN DES DESSERTS GLACÉS EN 2015

ORIGINALITÉ ET INTENSITÉ DES GOÛTS

Respectant les recettes et les principes de production de la Maison Jougla, la gamme de la marque **Les Délices de Pascale** propose des confitures savoureuses et délicates.

Mono-produit ou associations originales de différents saveurs, Les Délices de Pascale valorise avant toute chose le vrai goût du fruit et apporte un soin tout particulier à leur sélection.

Les confitures Les Délices de Pascale sont disponibles en épicerie fines (notamment la Maison Plisson à Paris), auprès de certains artisans fromagers et dans la boutique Maison Jougla de Saint-Lizier.

Le site www.maisonjougla.com ouvrira très prochainement un e-shop, permettant aux gourmands de commander directement en ligne les produits du Maître Confiturier.

Les Délices de Pascale ce sont plus de **240 recettes différentes et 10 nouveautés par an**.

« *C'est toujours un plaisir et une très grande satisfaction de trouver une nouvelle recette, une nouvelle association de saveurs. Ce travail de précision passe par une « gourmandise aigüe » et l'envie de proposer des produits d'une très grande qualité à nos clients.* », explique Bernard Jougla.

Confitures et Traditions

Maison Jougla propose, depuis sa création en 2012, une marque 100% dédiée à la grande distribution : **Confitures et Traditions. Goût et simplicité** sont au rendez-vous, pour cette gamme de bons classiques, élaborée principalement à base de fruits uniques.

« LA GOURMANDISE
D'UNE CONFITURE
TIENT DANS SA
CAPACITÉ À NOUS
FAIRE RETROUVER
LE VRAI GOÛT DU FRUIT. »

BERNARD JOUGLA — MAÎTRE CONFITURIER





Roulé

à la confiture de Framboise

Les Délices de Pascale

Ingrédients

- 4 œufs
 - 120g de sucre
 - 120g de farine
 - Une pincée de sel
 - Un pot de confiture de Framboise Les Délices de Pascale
-
- Préchauffer le four à 180°
 - Séparer les blancs / jaunes d'œufs et monter les blancs en neige avec le sel
 - Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis y ajouter la farine
 - Incorporer délicatement les blancs
 - Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
 - Cuire au four pendant 12 minutes
 - Démouler le biscuit sur un torchon légèrement humidifié et le rouler immédiatement
 - Laisser refroidir
 - Dérouler le biscuit, napper de confiture de Framboise Les Délices de Pascale puis le rouler une seconde fois
 - Décorer de sucre glace et accompagner d'une crème anglaise pour les plus gourmand !



Cheesecake

à la confiture de Myrtille

Les Délices de Pascale

Ingrédients pour l'appareil

- 8 carrés frais (200g)
- 125g de fromage blanc
- 100g de crème fraîche épaisse
- 3 œufs entiers
- 85g de cassonade
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1 pot de confiture de Myrtille Les Délices de Pascale

Ingrédients pour le biscuit

- 140g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 80g de beurre + un peu plus pour le moule
- 2 cuillères à soupe de lait

Pour le biscuit

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger la farine et le sucre, ajouter le beurre froid et sabler du bout des doigts
- Ajouter ensuite le lait et étaler la pâte sur le moule préalablement beurré.
- Enfourner et faire cuire 10 minutes.
- Sortir du four et laisser tiédir.

Pour le cheesecake

- Baisser le thermostat à 150°
- Fouetter les carrés frais avec la crème, le fromage blanc et la cassonade puis ajouter les œufs un par un
- Délayer la Maïzena dans un peu d'eau puis y incorporer le mélange précédent
- Verser la préparation sur la base biscuitée puis repartir la confiture par-dessus
- Enfourner et faire cuire 45 minutes
- Eteindre le four et laisser reposer 2 heures sans ouvrir la porte
- Décorer de feuilles de menthe et déguster !

Un savoir-faire récompensé



VICE-CHAMPION DU MONDE DE CONFITURE 2015

En août 2015, la Maison Jougla a été récompensée pour son savoir-faire et ses saveurs délicates en remportant la **médaille d'argent au Championnat du Monde de Confiture**. Organisé tous les deux ans, ce concours international récompense le meilleur confiturier parmi les 12 pays représentés. Texture, goût, plaisir en bouche, l'attribution des titres est ordonnée par un jury de professionnels de la gastronomie.



MÉDAILLÉ AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DU SALON DE L'AGRICULTURE

Depuis 2013, le **Maître Confiturier** Ariègeois a été récompensé au **Concours Général Agricole du Salon de l'Agriculture**.

Depuis sa création, les produits authentiques et fruités de la marque Les Délices de Pascale ont séduit un jury composé de gourmands, professionnels et amateurs.

Grâce à ces médailles d'or et d'argent reçues trois années de suite, la Maison Jougla est en 2016 distinguée pour l'ensemble de sa gamme. Elle reçoit ainsi le **Prix de l'Excellence**, qui récompense la qualité de travail exceptionnelle de la Maison, résultat notamment d'une préparation fine et artisanale, sans colorant ni conservateur.



R

L

V

E

C

L

CONTACT PRESSE

Chloé Torz-Dupuis & Sophie Lacroix
15, rue St Bertrand – 31500 Toulouse
06 12 28 31 55 – 05 31 98 57 72
agence@agencelacerise.com

Crédit photos : Jean-Guillaume Thomat
Design : Brand Brothers

MAISON JOUGLA

Usine de production & boutique
Rue du Pont du Baup
09190 ST LIZIER

MAISON
JOUGLA