

ACCUEIL

LÀ D'OÙ JE VIENS

UN GOÛT D'ENFANCE

SAVEURS DU MONDE

TERROIR ET
FRENCH GASTRONOMIELE FAIT-MAISON
C'EST SI BON !LES LIVRES
DE RECETTES

À PROPOS

CONTACT

Jojo & Co, la pâtisserie du marché

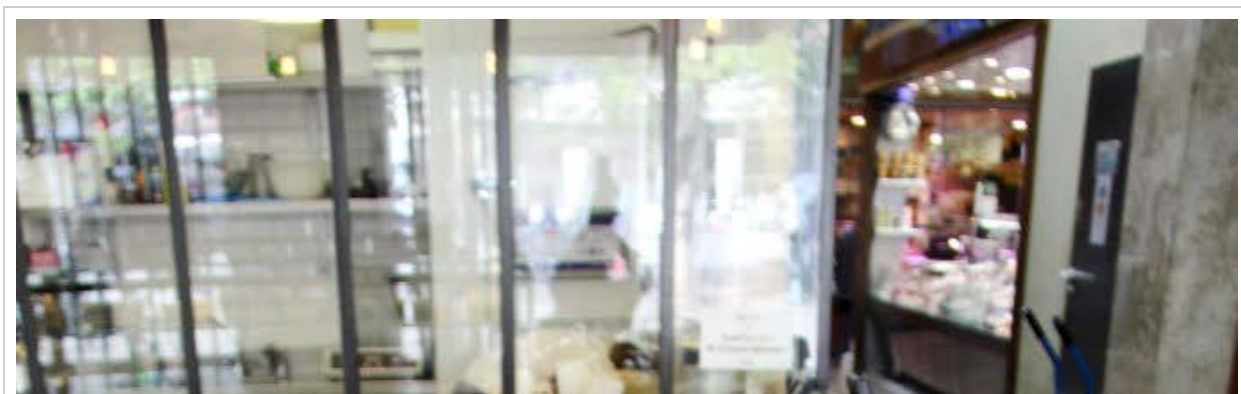
Posté le **3 octobre 2015** par **Priscilla HEYSER** –

Le marché d'Aligre est une véritable institution dans le XIIème arrondissement de Paris. Il y fait bon flâner au milieu des étals nombreux, variés et colorés ; à l'extérieur sur la place d'Aligre comme à l'abri, dans le marché couvert Beauvau : maraîchers, fleuristes, boucheries, épiceries fines, crémeries, poissonneries...et la pâtisserie Jojo & co.





Cette jeune boutique d'un an à peine, rencontre un franc succès aussi bien auprès des habitués du marché, comme des clients de passage. La vitrine est élégante et soignée, et surtout très alléchante. Ici, on n'est pas dans la haute couture mais plutôt dans l'émotion et la finesse. A la vue, tout semble déjà délicieux et on croquerait bien dans tout !







A la dégustation, il faut dire qu'on n'est pas déçu. Les saveurs sont là, la magie des mariages opère, le jeu des textures est saisissant, et on y revient.

Dans son petit labo de 8 mètres carrés à peine, Johanna Roques alias Jojo, s'applique à la tâche. D'ailleurs, les clients sont ravis de pouvoir voir la pâtissière à l'oeuvre en venant récupérer leur commande : dressage de chouquettes, montage d'entremets, saupoudrage de kouglofs au sucre glace, garnissage de tartes, sortie de four de petits sablés... On ne peut qu'avoir l'eau à la bouche. Elle jongle avec les produits. Les brioches poussent en chambre de fermentation pendant que les crèmes prennent au froid, les écorces d'orange blanchissent sur le feu, les blancs foisonnent dans le KitchenAid et les cercles à tartes sont foncés sous ses doigts experts.







Ce tout petit laboratoire me fait penser au jeu Tetris en grandeur nature. Mais comment arrive-t-elle à produire autant de gourmandises différentes dans si peu d'espace ? C'est la prouesse que Johanna réalise chaque jour. Tout est une question d'organisation, de méthode et de calme.





Le weekend, les clients se pressent pour obtenir leur brioche feuilletée, le bestseller de la pâtisserie : une délicieuse pâte à brioche, feuilletée au beurre comme un croissant (et à la main s'il vous plaît !) et croustillante sur le dessus. Du bonheur en spirale !

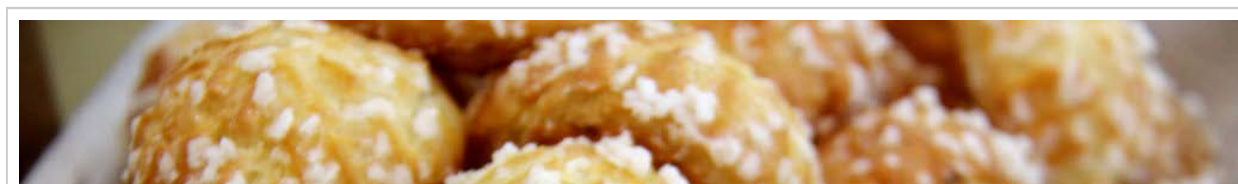




Je travaille dans cette pâtisserie depuis le mois d'avril 2015 aux côtés de Jojo et de sa petite équipe. Johanna partage avec moi son expérience, ses recettes, son savoir-faire. Ici, on travaille dans la confiance, dans la bonne humeur et souvent en musique 😊 On échange nos idées et on participe même à la création des nouvelles pâtisseries de saison. Je m'y épanouis, j'apprends le métier, j'observe la gestion quotidienne d'une telle affaire, je vois les clients défiler en caisse derrière la verrière du laboratoire. Autant vous dire que je ne regrette pas l'ombre d'un instant ma reconversion professionnelle et que j'ai hâte de monter moi aussi ma petite affaire. Mais chaque chose en son temps. En attendant, c'est chez Jojo & co, sous le marché Beauvau, que vous pourrez me trouver cachée derrière une montagne de scones, au milieu des bocaux de petits sablés, des sachets de madeleines et financiers et des pyramides de carrés citron et de brownies...

AVERTISSEMENT : ATTENTION ! La série de photos qui va suivre va vraiment vous mettre l'eau à la bouche... Il est fortement recommandé de se trouver à proximité du marché d'Aligre avant de faire défiler cette séquence sous vos yeux afin de pouvoir courir chez Jojo & Co juste après ! #foodporn

















Cet article a été posté le 3 octobre 2015 dans les catégories **Actualités** et tagué **Aligre, Beauvau, Jojo & co, Jojo and co, pâtisserie du marché** par **Priscilla HEYSER**. Ajoutez

le **lien permanent** [<http://mangez-moi.fr/jojo-co-la-patisserie-du-marche/>] à vos favoris.
