

# Pâques 2024

## L'Oeuf Abysse de l'École Valrhona



# Pâques 2024 : Valrhona dévoile “Abysses”

Cette année, le calendrier joue des tours puisque le week-end de Pâques et le 1er avril ont lieu en même temps. Entre célébrations, chasse aux œufs et plaisanteries, c’est un moment festif en perspective !

Pour célébrer ce moment unique, le Chef Pâtissier de l’École Valrhona, Rémi Poisson (ça ne s’invente pas), a laissé libre court à son imagination et dévoile une création unique, trait d’union entre l’œuf de Pâques traditionnel et le poisson d’avril.

Réalisée à partir de différents chocolats, Abysses est une ode aux trésors cachés de la mer qui rend hommage à un écosystème fragile qu’il faut protéger.

## Plongez à la découverte d’Abysses

Plus qu’un simple œuf, Abysses est une création à l’aspect brut presque sauvage, qui fait écho aux récifs sous-marin. De prime abord, il adopte une forme assez classique, mais c’est en s’approchant que l’on découvre tout un univers et quelques trésors bien cachés.

La structure de l’œuf a été réalisée à partir d’Oqo, l’une des dernières créations de la Maison Valrhona. Oqo est la première couverture composée de fèves entières. Elle confère à l’œuf un aspect brut et texturé qui tranche avec la délicatesse des détails intérieurs qui révèlent tout un monde...

Au cœur de cet œuf, on devine un poisson coloré, assemblage de 12 strates de différents chocolats. C’est dans cet univers, à l’abri des regards, qu’il a déposé des dizaines de petits œufs fruités et chocolatés. Ces œufs sont réalisés à base d’Oabika (concentré de jus de cacao), myrtille sauvage, passion et griotte. L’œuf révèle également d’autres secrets gourmands, à l’image de bonbons de chocolat ganache praliné noisette.



Crédit photo : Philippe Barret

### À PROPOS DE L’ÉCOLE VALRHONA

L’École Valrhona est née il y a 34 ans de la volonté conjointe de Valrhona et de Frédéric Bau de transmettre un savoir-faire d’excellence et de révéler les talents des artisans du goût du monde entier. Cette transmission est une promesse d’apprentissage, de rencontres et d’enrichissement, qui prend vie grâce au réseau de l’École. Un réseau qui se déploie aux quatre coins du monde tout en garantissant à chacun.e un accompagnement et une expertise chocolat. Fidèles à l’esprit du campus de Tain l’Hermitage, lieu iconique pour toute une profession, les campus de l’École Valrhona se sont développés à Tokyo, Paris et Brooklyn. Des centres d’expertise, dédiés au meilleur du savoir-faire et de la créativité chocolatière, où les 40 chef.fe.s pâtissier.e.s de l’École Valrhona proposent des programmes de formation d’excellence, allant de l’initiation, au perfectionnement des gestes, et de techniques de précision. Ce sont des lieux de partage entre passionné.e.s de la matière chocolat, qui permettent à chacun.e de développer son talent, mais surtout, de s’enrichir au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



### Contact presse

#### AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange : 06 03 94 62 47 [alexandragrange@14septembre.com](mailto:alexandragrange@14septembre.com)

Mathilde Tabone : 07 72 77 40 20 [mathildetabone@14septembre.com](mailto:mathildetabone@14septembre.com)