

47, rue des Archives

Une
immersion
au cœur de
l'expérience
Valrhona

L'univers du
chocolat en plein
cœur de Paris


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat*



Valrhona ouvre un **espace inédit en plein cœur de Paris**. Ce nouveau lieu, adossé à l'École Valrhona Paris, offre une expérience unique à ses visiteurs au cœur de l'univers de la **Maison**.

Les **professionnels de la pâtisserie** et tous les **passionnés de chocolat** sont invités à **pousser la porte du 47, rue des Archives**, dès le **2 juin** pour une immersion au cœur de la Maison Valrhona, à la découverte de ce qui a fait son histoire, ses engagements et son savoir-faire.

Un **nouvel écri**n pour favoriser les rencontres, les échanges et créer un lien de proximité fort avec ses clients.

La cave aux fèves, (re)découvrir toute la richesse du chocolat

Cette **bibliothèque de chocolats inédite** est l'endroit rêvé pour **découvrir la richesse de la palette aromatique des chocolats Valrhona**. 14 silos de verre et inox ont été réalisés sur-mesure et spécialement conçus pour préserver la qualité du chocolat. Les fèves seront protégées de la lumière par une grille micro-perforée qui rappelle les plaques de cuisson utilisées en pâtisserie.

On y trouve bien entendu les **iconiques comme Guanaja 70%, Jivara 40%, Dulcey 32% et Komuntu 80%**, le chocolat des 100 ans de Valrhona. Mais aussi **une sélection de chocolats Pure origine** révélant toute la finesse et l'intensité de terroirs comme le Venezuela, le Brésil, ou encore Grenade. Des **couvertures exclusives, en édition limitée**, compléteront la cave aux fèves au fil des mois. Une belle sélection, représentative du savoir-faire couverturier de la Maison, qui sera amenée à évoluer, révélant toute la richesse des profils aromatiques.

Au cœur de cet espace sensoriel, une **table de dégustation** permet de tester les différentes couvertures. Les visiteurs pourront ainsi bénéficier d'une **expérience de dégustation privilégiée** en compagnie d'un expert Valrhona afin de sélectionner son ou ses chocolats préférés.



L'art de la mixologie étend son terrain de jeu avec le cacao

Le 47, rue des Archives accueille en son sein un comptoir inédit, dédié à la mixologie du cacao avec une carte de boissons gourmandes et créatives, valorisant savoir-faire et engagements de la Maison Valrhona.

La première carte a été imaginée par Victor Delpierre, champion du monde Barista et Mixologue. Ce passionné dépasse les frontières du goût avec une vision « gastronomique » du cocktail : un véritable voyage sensoriel et expérientiel en accord avec l'identité et les valeurs de Valrhona.

Trois boissons chaudes chocolatées personnalisables, raviront les amateurs de chocolats chauds, qui pourront lors de leur visite :

- Composer un chocolat chaud sur-mesure en choisissant un chocolat Pure Origine et un lait : lait de vache ou boisson végétale amande ou avoine.
- Découvrir le profil aromatique du Ground Chocolate Ghana - corsé et boisé, aux notes d'épices sucrées - et celui du Ground Chocolate Grenade - équilibré, aux notes de fruits mûrs et de gousse de vanille.
- Se laisser tenter par la chantilly maison délicatement vanillée, classique ou végétale, et découvrir le plaisir de déguster le meilleur chocolat chaud de Paris.
- Opter pour le Mocaccino infusé au grué de cacao et café de spécialité «L'Authentique», un café traçable, à l'identité forte, onctueux, sauvage et sans amertume, à la finale de cacao.



“ J'ai toujours été attiré par le chocolat, car enfant je rêvais de devenir pâtissier. Aujourd'hui c'est donc un privilège de concevoir des boissons pour Valrhona, une marque engagée et responsable avec qui je partage de nombreuses valeurs. Le cocktail est devenu mon moyen d'expression pour donner du plaisir et créer du souvenir. Mon approche est culinaire, saisonnière, fruit de la nature. Ce que j'aime dans mon métier, c'est la possibilité de pouvoir croiser les arts afin d'imaginer de nouveaux mélanges aux goûts détonants. Pour moi, le cocktail c'est «la cuisine des boissons®»: si les chefs cuisinent les aliments, je m'amuse à cuisiner les liquides pour dépasser les frontières du goût et surtout émerveiller les sens. ar dessus tout le respect de l'environnement.

” *Victor Delpierre*



Deux boissons froides, à base de «l'or de la cabosse», permettront aux visiteurs de découvrir le cacao sous toutes ses formes. Chez Valrhona, «l'or de la cabosse», c'est OABIKA, un concentré de jus de cacao issu du mucilage, cette précieuse pulpe blanche qui entoure les fèves de cacao dans la cabosse. Les visiteurs pourront :

- Se laisser envouter par le «Cocoa Juice Iced T», le thé glacé de saison parfumé à l'Oabika.
- S'énergiser avec l'«Oabika Fizz», un soda maison au gruê de cacao et jus de citron pressé, dans l'esprit d'une limonade fraîche et savoureuse, doucement cacaotée.

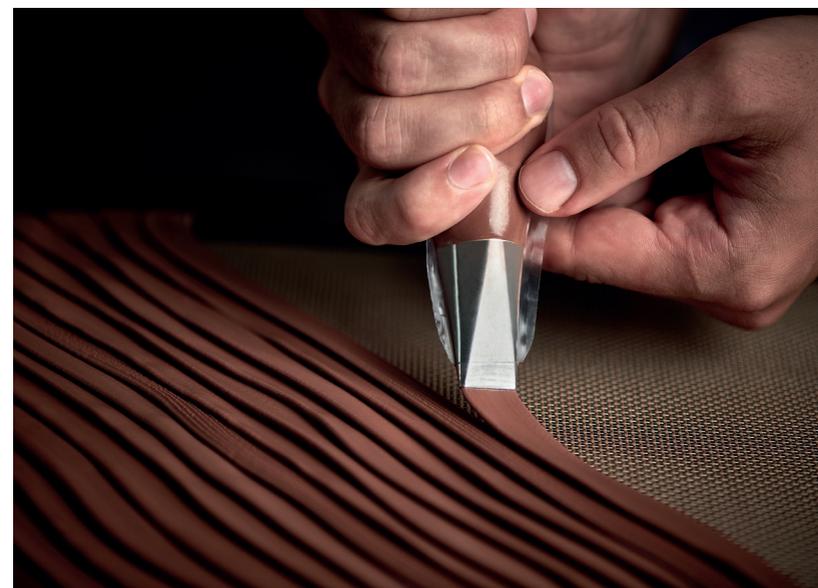


La Scène des chefs : à la découverte des talents de la gastronomie de demain

Valrhona a tissé au fil des années une **relation de proximité avec les chefs** et les artisans, les accompagnant au quotidien dans la valorisation de leur talent et savoir-faire.

Un talent prometteur de la gastronomie sucrée sera mis à l'honneur régulièrement, au travers d'une vente éphémère. Il ou elle signera une **création gourmande disponible en édition limitée** et pour quelques jours seulement. Cette vitrine parisienne pourra également être mise à la disposition de chefs dont les créations sont aujourd'hui uniquement disponibles en région.

Les chefs en résidence pourront bénéficier de la proximité de l'École Valrhona attenante, véritable laboratoire de créativité, afin de réaliser ou finaliser leurs créations au sein de laboratoires professionnels.





Une nouvelle vitrine pour les engagements de la Maison

La question de l'impact de son activité et de ses produits sur les Hommes et la Planète, se pose depuis longtemps chez Valrhona. La Maison, **certifiée B Corp depuis janvier 2020**, a décidé de faire de cet espace un lieu d'expression privilégié de son engagement pour une filière cacao juste et durable et une gastronomie créative et responsable.

L'architecture de cette nouvelle adresse traduit les engagements de la Maison. Des **matières naturelles** ou des matériaux issus d'une **démarche de revalorisation** ont été privilégiés pour l'aménagement et la décoration de ce nouvel écrin gourmand, en plein cœur de Paris. Ainsi, le comptoir dédié à la mixologie a été réalisé en Soft Surface™, un matériau inédit composé à 100% de déchets plastiques avec aucun ajout de résine. Imaginé et conçu par Le Pavé®, ce nouveau matériau d'exception éco-conçu est à la fois durable et local, puisque 100% made in France. Des matières naturelles ont également été utilisées comme la terre crue qui vient orner les murs de la cave aux fèves, ou bien les coques de cacao qui ont été incrustées dans le revêtement du sol.

Afin de **partager avec ses visiteurs les avancées concrètes de ses actions**, la Maison a également dédié un mur entier du 47, rue des Archives à l'expression de ses engagements. On y retrouve ainsi **des objectifs concrets** comme celui de **tracer plus de 95% de ses fèves de cacao à la parcelle à fin 2023, en cartographiant précisément et minutieusement toutes les aires de production de cacao**. Et ce pour garantir que le sourcing ne provient pas d'aires naturelles protégées. Mais aussi en rappelant les projets portés par le **Fonds Solidaire Valrhona**, qui vise à **améliorer les conditions de vie des producteurs de cacao**, favoriser l'accès à l'éducation de leurs enfants et à les accompagner vers des pratiques agricoles durables.

Côté pros

Le nouveau repaire des chefs

Cette nouvelle adresse est un véritable **lieu de rencontre et de partage** autour du chocolat au sein duquel les professionnels, qu'ils soient de passage à Paris ou venus faire un stage à l'École Valrhona attenante, peuvent :

- **(Re) découvrir toute la variété des Grands Crus Valrhona** au sein de la cave aux fèves, avec la possibilité de déguster de nombreuses références.
- Bénéficier d'un **temps d'échange privilégié** avec un expert de la Maison lors d'un **rendez-vous personnalisé**, dans l'optique par exemple de créer une couverture sur mesure.
- Être mis en avant en proposant à la vente des **créations sur la Scène des chefs, en édition limitée**.
- Assister à des **lancements ou événements** pour découvrir les **dernières innovations Valrhona** (produits et services) en avant-première.
- **Privatiser le lieu** pour organiser leur propre événement (création d'un nouveau dessert, lancement d'une nouvelle carte ou d'un livre, etc.).



Pour les gourmets passionnés

Une immersion dans l'univers du chocolat, en plein cœur de Paris

Les gourmets et passionnés de pâtisserie bénéficient désormais d'un nouvel espace inédit en plein cœur de Paris, pour **vivre une expérience complète autour du chocolat**. Le rendez-vous leur est donné au 47, rue des Archives pour :

- Découvrir toute la **richesse de la palette aromatique des chocolats Valrhona** en bénéficiant d'un **accompagnement personnalisé** à la dégustation.
- **Emporter de délicieuses boissons et les déguster en flânant dans le quartier** : du chocolat chaud sur mesure au cocktail à base de coques de cacao infusées.
- Se familiariser avec l'univers Valrhona et les **engagements de la marque** grâce à une immersion inédite dans un lieu expérientiel en plein cœur de Paris.
- **Découvrir de nouveaux chefs et artisans au travers de la programmation de la Scène des chefs** et déguster leurs créations exclusives disponibles en édition limitée.
- **Acheter des couvertures de chocolat Valrhona**, pour réaliser leur prochaine création gourmande et en puisant de l'inspiration dans les fiches recettes associées à chaque référence.
- **Accéder à des couvertures Pure origine disponibles en exclusivité** au sein de cette adresse.

L'ensemble des références de la cave aux fèves Valrhona sont conditionnées à la demande par un expert chocolat dans des **sachets kraft recyclables ou des boîtes métalliques réutilisables**. Cette **offre de chocolat en vrac**, alignée avec les engagements RSE de Valrhona, a été pensée pour réduire l'impact environnemental lié aux emballages (grâce à l'utilisation de contenants responsables) et permet à chacun d'acheter la juste quantité de chocolat nécessaire à la préparation de ses futures recettes (de 100g à 1kg suivant les références).

INFORMATIONS PRATIQUES

47, rue de Archives, 75003 Paris
Ouvert du mercredi au samedi de 11h à 19h
et le dimanche de 10h à 18h
Espace ouvert aux professionnels
les lundis et mardis sur rendez-vous.

