

Noël 2025

Un Noël élégant et
poétique avec la
Maison Valrhona

Collection Noël 2025 de
chocolats fins.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®





L'élégance réinventée pour un plaisir toujours aussi intense

Pour ces fêtes de fin d'année, la Maison Valrhona dévoile une collection de chocolats d'exception en édition limitée, pensée pour séduire les amateurs passionnés comme les palais curieux. À travers cette nouvelle identité, la Maison rend hommage tout en finesse à la magie de Noël.

Un nouvel univers graphique où lignes fines et détails délicats s'entremêlent

Inspiré par l'univers élégant et intemporel du duo d'illustrateurs Calicot Paris, la nouvelle collection Noël 2025 de la Maison Valrhona se veut plus adulte, plus raffinée, mais toujours empreinte de poésie. Motifs délicats dessinés à la main où le rouge domine, touches d'or à chaud et détails festifs esquissent un univers poétique où sapins, carrés de chocolats et pampilles s'entrelacent. Chaque coffret devient un objet de désir, pensé pour séduire les amateurs exigeants et ceux qui aiment offrir du beau.

Des écrins repensés, un engagement renforcé

En 2025, Valrhona franchit un cap avec un calendrier dont l'emballage est éco-conçu et entièrement recyclable. Ce nouvel écrin allie élégance visuelle et exigence environnementale. Grâce à différentes actions nous avons pu réduire l'impact environnemental de l'emballage pour 2025 de 35% par rapport à 2024*. On vous en dit plus sur www.valrhona.com.

Les teintes subtiles, associées aux détails dorés et aux décors finement dessinés, font de ces coffrets des objets précieux, pleins d'élégance et de gourmandise.

Fidèle à sa mission d'entreprise engagée, la Maison Valrhona poursuit son engagement à travers l'initiative 1% for the Planet, en reversant 1 % des ventes de cette collection à des associations engagées pour la protection de l'environnement.

À travers cette collection, la Maison Valrhona célèbre la passion de l'exceptionnel, du goût, du bon et du beau. Elle incarne l'équilibre parfait entre savoir-faire artisanal, exigence responsable et esthétique désirable.

* En comparaison à l'emballage du calendrier Valrhona 2024. Evaluation par méthode d'Analyse du Cycle de Vie ISO 14040 et ISO14044. Pourcentage de réduction basé sur le score unique.





Des nouveautés gourmandes pour tous les goûts



LE CALENDRIER DE L'AVENT LA PIÈCE MAÎTRESSE REVISITÉE

190 g - 22,20 € PVC

190 g de pur plaisir dans un **nouveau format « livre » élégant et plus respectueux de l'environnement**, qui sublime l'attente de Noël.

À l'intérieur : **Gianduja, bonbon caramel, croustibilles et carrés à déguster** : une palette de textures et d'arômes délicats et intenses.

L'ÉCRIN DÉGUSTATION

PETIT FORMAT, GRANDES ÉMOTIONS

90 g - 18,00 € PVC

Un coffret de 18 carrés iconiques (Guanaja 70%, Caraïbe 66% ou encore Jivara 40%), cette année il a été pensé comme une **initiation à l'art de la dégustation du chocolat.**

Élégant, épuré, intense.



L'ÉTUI DOUCEURS

LE BEST-SELLER INCONTOURNABLE

140 g - 16,00 € PVC

Pour les petits et les grands, un étui festif qui abrite sapins, boules et bonhommes de neige en chocolat noir, lait et blond Dulcey. Idéal pour partager de délicieux moments en famille.



LE COFFRET GOURMAND

À PARTAGER POUR LES FÊTES

160 g - 24,90 € PVC

Un délicieux mélange de croustibilles (Noir, Lait, Dulcey), dans un écrin joyeux et généreux, qui met l'accent sur la **gourmandise conviviale.**



LE BALLOTIN ASSORTI

À GLISSER SOUS LE SAPIN

230 g - 36,90 € PVC

Un assortiment généreux de bonbons de chocolat (carrés pralinés Ivoire, ganache Jivara 40% ...) et orangettes, dans un papier cadeau exclusif pour les fêtes.

Pour les fins gourmets qui aiment offrir et (se) faire plaisir.

À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

En janvier 2020 Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label pour la deuxième fois en janvier 2024. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

Lien pour télécharger les visuels :

<https://bit.ly/ValrhonaNoel2025>

