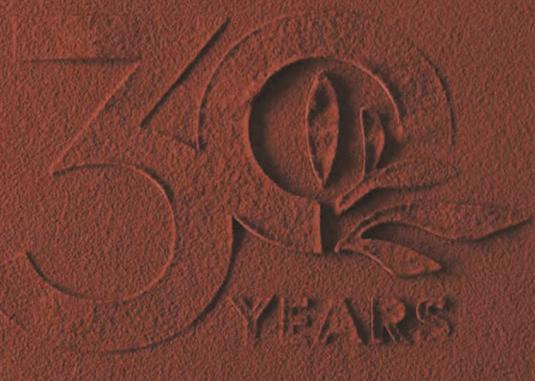
dossier de prensa







«Desde hace 30 años, la École Valrhona teje un vínculo. Un vínculo muy fuerte que une a los chefs cocineros, los chefs pasteleros, los productores de cacaos y Valrhona. Tan fuerte y robusto que se ha convertido en una trenza, entremezclando competencias y experiencias compartidas en torno al sabor en el mundo entero. Esta trenza traza la vía de una gastronomía responsable, al servicio de la experiencia única que los artesanos del sabor hacen vivir a sus clientes. Pero esta también beneficia de manera individual a cada profesional en el día a día.

Estoy orgulloso de que la École Valrhona reúna tantos extraordinarios talentos y haga que la pastelería resplandezca tanto en creatividad como en maestría. Hablamos sobre todo de los MOF, Christophe Renou, David Capy así como de David Briand, ganador del concurso «Un des Meilleurs Ouvriers de France 2018», Rémi Montagne y Christophe Domange, Campeones del mundo de la Heladería, que son o han sido chefs pasteleros formadores en la École Valrhona.

Estos vínculos tejidos con pasión desde hace 30 años se han convertido hoy en día en una red de intercambio de excelencia, una comunidad de saber hacer excepcional, reconocida por los más importantes profesionales.

Todo comenzó con la pasión del chocolate Valrhona como materia prima excepcional para los profesionales de la pastelería. Para imaginar lo mejor del chocolate, hay que conocerlo bien, saber trabajarlo, reinventarlo, sublimarlo. La École Valrhona siempre ha tenido como vocación favorecer la transmisión. Con un objetivo en la cabeza: que cada profesional pueda desarrollar sus resultados y su inspiración, que pueda expresar su singularidad y su identidad para llegar al éxito y transmitir a su vez. 30 años más tarde, el vínculo tejido por la École Valrhona continúa cada día reforzándose.»



UN PADRINO EMBLEMÁTICO, PIERRE HERMÉ

Cómplice de Frédéric Bau desde hace más de 30 años, el chef pastelero icónico Pierre Hermé fue el padrino de la École Valrhona en su creación en 1989.

Entre Valrhona y la Casa Pierre Hermé hay muchos valores comunes, que son la calidad, la pasión. Tuve el placer de ser el padrino de la École Valrhona en su origen por amor a la transmisión. Para mí, es esencial esta voluntad de transmitir y compartir. Es un deber en los oficios del artesanado, si no, no hay desarrollo del oficio. Compartir el saber hacer permite avanzar y avanzar más rápido, y transmitir a su vez.

Pierre Hermé





Valrhona no hace chocolate como los otros, es una casa singular y necesitaba que la pedagogía lo fuese también, ir más allá de las fichas de recetas.

Frédéric Bau

Era visionaria y lo que más me ha gustado en este idea de la École Valrhona es esta necesidad de transmitir y expandir el saber-hacer en la profesión.

Pierre Hermé

Cuando Antoine Dodet, el director general de Valrhona en la época, me habló de su proyecto de escuela, propuse a Frédéric, que trabajaba conmigo en Fauchon. Buscaba un joven talento capaz de transmitir e intercambiar ideas.

Pierre Hermé

Hace 30 años, Valrhona evolucionaba exclusivamente en el mundo de los chocolateros y quería tomar la palabra en el mundo de la pastelería.

Frédéric Bau

Paul-Bernard Bret tenía tal saber hacer sobre el chocolate, que uno podía pasar horas escuchándolo...

Pierre Hermé

És un gran señor del chocolate, que estuvo casi 40 años en Valrhona. Me ha transmitido todo su saber hacer, y además es un hombre extraordinario. Le ha dado a la Ecole su pedagogía, su generosidad...

Frédéric Bau

2019 LA ÉCOLE VALRHONA EN PALABRAS

"INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, SABER HACER"
Pierre Hermé



- Emulsión en la creatividad, porque las ideas creativas emergen por cualquier sitio en la École Valrhona y de manera grupal, se intenta reunir las mejores para hacer magnificas creaciones.
 - Philippe Givre, Chef Pastelero Ejecutivo, a cargo del saber-hacer de las École Valrhona en el mundo
- La École Valrhona es la pastelería moderna.
 Laurent Masse, Chef Pastelero Formador en la École Valrhona de París Versalles
- Excelencia, por su grado de implicación en el oficio, su grado de conocimiento y de saber hacer, es una escuela que debe ocupar el primer puesto.
 Benoît Moulin, Chef Pastelero Formador en la École Valrhona de Tokio



LA ÉCOLE VALRHONA EN CIFRAS

- 1989, fecha de creación
- 30 chefs pasteleros formadores
- 4 Campus : Tain l'Hermitage, París-Versalles, Tokio, New York-Brooklyn
- 5 Obradores en el mundo: Budapest, Kehl, Seul, Barcelona y Milán (llegarán en 2019)
- Cerca de **15 000** personas formadas /año
- 100 recetas creadas / año
- Más de 1 000 llamadas clientes tratadas/ año en Francia
- 80 % de la actividad realizada fuera de Francia
- 1995, creación de los Esenciales
- 2007, difusión del primer cuaderno de tendencia
- 2007, apertura de la École Valrhona de Tokio
- 2009, apertura de la École Valrhona de París
- 2014, apertura de la École Valrhona de Brooklyn

2019

30 CHEFS PASTELEROS DE 10 NACIONALIDADES HACEN BRILLAR LA ECOLE VALRHONA

Hoy en día, la École Valrhona se ha convertido en una red internacional de saber hacer en torno al chocolate que reúne 30 chefs pasteleros de 10 nacionalidades diferentes. Compartir la pasión y los conocimientos, innovar en las técnicas y las recetas, transmitir la maestría... Esta nueva generación de talentos que mezcla las culturas y los horizontes golosos imagina con

las culturas y los horizontes golosos imagina con los artesanos del sabor del mundo entero el futuro del chocolate y de la pastelería





Creada hace 3O años con la ambición de trasmitir un saber-hacer de excelencia, la École Valrhona continúa compartiendo su pasión por el chocolate gracias a sus Campus, sus Labs y su programa digital. Una red que resplandece en el mundo para que cada artesano del gusto pueda perfeccionarse y experimentar y así poder imaginar juntos lo mejor del chocolate.

COMPARTIR ANTE TODO UNA RELACIÓN PRIVILEGIADA CON LOS PROFESIONALES

Escaparate de la calidad, de la maestría y de la creatividad Valrhona, la École Valrhona funciona como lugar de intercambio, donde la riqueza nace de la confrontación de los puntos de vista, de los métodos, de las técnicas, de las inspiraciones. Un proceso de intercambio a varios niveles ya que los clientes transmiten a su vez a sus equipos internos. Esta visión colaborativa esencial entre profesionales apasionados es la firma de la École Valrhona.

La esencia misma de un pastelero es buscar en su interior lo que él quiere crear y saber expresar. ¡Es imposible hacer trampa!

Thierry Bridron, Chef Pastelero Ejecutivo de la École Valrhona Francia

La École Valrhona, no es solo transmisión en un sentido, es también un intercambio que permite conocer la experiencia de vida de los profesionales y así ser coherentes en el proceso, simplemente.

Pierre Hermé

Cuando se da, se recibe mucho, se aprenden muchas cosas, esto suma y se transmite todavía más. Es uno de los aspectos más interesantes de la École Valrhona.

Rémi Montagne, Chef Pastelero Ejecutivo en la École Valrhona de Tain l'Hermitage

DINÁMICA DE INNOVACIÓN PERMANENTE PROMESA DE VALOR AÑADIDO PARA LOS ARTESANOS DEL SABOR

En relación directa con el servicio Investigación & Desarrollo de Valrhona, los chefs pasteleros de la École Valrhona poseen una maestría única de la materia del chocolate y cuestionan permanentemente los métodos tradicionales. «Nuestros clientes, los pasteleros en general necesitan ver, probar y tocar» como explica Philippe Givre, Chef Pastelero Ejecutivo de la École Valrhona. Gracias a este trabajo de investigación aplicada constante, reinventan el saber hacer chocolatero para trabajar siempre mejor. Recetas más ligeras, conservación optimizada, transporte facilitado, conceptos vanguardistas... Sus innovaciones nutren la inspiración de los artesanos y les sirven de trampolín para afirmar su singularidad y consolidar su éxito.

**Muy a menudo, el saber-hacer no se explica. El gran trabajo de la Ecole Valrhona ha sido explicar y hacer accesible a todos, este conocimiento técnico verificado y argumentado. Se ha llevado a cabo un enorme trabajo sobre la tecnología del chocolate, la École Valrhona ha sabido inventar preparaciones y difundir su saber hacer sobre las ganaches montadas o los namelakas que veo en unos y en otros, hoy en día esto pertenece a todo el mundo, ha entrado en el tronco común de la pastelería. **

Pierre Hermé

••• Una de las cosas por las que estoy más contento, es el éxito del abeto Valrhona que va a cumplir 20 años. Se ven incluso en Japón, en Instagram... Es una materia de expresión, hay una base y cada uno se la apropia a su manera, el molde siempre es el mismo pero ayuda a que cada uno se singularice: no hay dos que se parezcan.

Frédéric Bau

DIMENSIÓN INTERNACIONAL & DE PROXIMIDAD EN EL TERRENO, CERCA DE LAS EXPECTATIVAS

Creada en Tain l'Hermitage en Francia en 1989, la École Valrhona ha cambiado de dimensión sin cambiar su visión del asesoramiento.

Con un funcionamiento totalmente descentralizado, basado en relevos locales para estar lo más cerca posible de los profesionales por todo el mundo, la École Valrhona pone en marcha todo su mecanismo para aportarle servicios personalizados adaptados a sus necesidades: demostraciones para descubrir los nuevos productos en recetas inéditas, workshops para probar productos y recetas o consejos para reestructurar su oferta, consejos técnicos en empresa, asistencia técnica...



UN HUB INTERNACION EN TORNO AL









4 lugares dedicados a formaciones: Tain l'Hermitage, Tokio, París-Versalles, New York-Brooklyn

AL DE COMPETENCIAS CHOCOLATE





Por todo el mundo, obradores de proximidad para organizar encuentros y talleres prácticos.



Herramientas digitales para el asesoramiento de los profesionales en el día a día, la excelencia y el saber-hacer de la École Valrhona en sí.



Auténticos centros de búsqueda de creatividad dedicados a la maestría del chocolate, los Campus son espacios en perpetua experimentación, donde se encuentran la I+D, el sourcing cacao, el análisis sensorial y el marketing de desarrollo. Experiencias, intercambios y una diversidad en los que se inspiran cada día los 30 chefs pasteleros de la École Valrhona, para crear sin cesar nuevas recetas, nuevas técnicas y nuevos productos.





"Yo no tengo mucho tiempo, solo hago los cursos de la Ecole Valrhona, porque tengo una relación muy estrecha con esta empresa, es un "partenaire". Me alegro cada año de hacerlo porque esto me permite también hacer evolucionar el modo operacional.

Pierre Hermé

Verdaderamente es una formación que no se puede encontrar en ningún otro sitio.

Karen Waller, Pastelera Londres



UN PROGRAMA EXCELENTE EXCLUSIVO

Esta riqueza permite a la École Valrhona acompañar a los profesionales más exigentes, a través de un programa de formación excelente y exclusivo. Un programa que permite a los artesanos del gusto del mundo entero aprender a utilizar los productos, perfeccionar sus gestos y sublimar sus creaciones. Un lugar de intercambio y de encuentro entre iguales que permiten a cada uno revelar su singularidad. Símbolo de un excelente saber hacer, un 3^{er} MOF está previsto para la promoción 2019.

HOTLINE Y CONSEJO TÉCNICO EN EMPRESA

Más allá de los muros de los Campus, los chefs pasteleros de la École Valrhona continúan cada día acompañando a los artesanos del gusto, en el seno de sus obradores y sus tiendas, proponiendo una asistencia telefónica en Francia y misiones de consejo por todo el mundo. Perfeccionamiento de los movimientos, enriquecimiento de los saber-hacer, desarrollo de su red comercial... los Campus de la École Valrhona son lugares icónicos para los apasionados de la materia del chocolate, permitiendo a cada uno progresar con el contacto de los otros, para, siempre traspasar los límites de la creatividad.









EXPERTOS EN TODAS LAS ESPECIALIDADES CHOCOLATERÍA, PASTELERÍA, RESTAURACIÓN, HELADERÍA Y PANADERÍA

Los 4 campus de la École Valrhona acogen a profesionales de todos los niveles que tienen ganas de progresar en una técnica, un producto o una temática. Tecno-táctil chocolatería, bombones, decoraciones de chocolate, pasteles de viaje, troncos, bistronomía dulce, panettone... Temas para enriquecer su saber hacer y su inspiración.

INVITADOS PRESTIGIOSOS E INSPIRADORES

A través de colaboraciones exclusivas con chefs pasteleros icónicos de la nueva generación, como Claire Heitzler en 2019 por ejemplo, Valrhona aporta un valor añadido de excelencia a sus formaciones. Otros grandes nombres de la pastelería internacional forman parte de esta red excepcional, como Pierre Hermé, Luc Eyriey, Jean-Philippe Walser, Antonio Bachour, Ron Ben Israël, Norihiko Terai, Oriol Balaguer o William Werner... Imparten cada año cursos en los 4 campus de la École Valrhona



- "He caído rendida a los pies de este curso, hay técnicas profesionales, pero también hay un alma, una generosidad, hay algo, una abnegación, una auténtica voluntad de transmisión.
 "
 Frédéric Pommier, Pastry Chef Anglet
- És un momento mágico, ya que está lleno de sinceridad, de intercambio entre apasionados.
 Christophe Renou, Pastelero MOF Genève Carouge
- "Hacemos nuestro trabajo 365 días por año y a veces, se necesita una renovación y los cursos nos permiten tener otras ideas, otras visiones. " Fabien Fayolle, Pastelero Dubai





SUSCITAR LOS ENCUENTROS

Creados con la voluntad de hacer accesible por todo el mundo la maestría y el saber hacer de la École Valrhona, los Labs están presentes hoy en día en y a partir de 2019 en Barcelona y Milán.



Pensados como verdaderos obradores de proximidad, los Labs son lugares para compartir y encontrarse. En verdadero relevo de los Campus, los chefs pasteleros de la École Valrhona proponen talleres y formaciones a medida, sobre todo en torno a los fundamentos, destinados a distribuidores, grupos hosteleros, restaurantes y futuros profesionales. Son lugares ágiles donde cada uno puede formarse, inspirarse, aprender a conocer y a dominar mejor los productos Valrhona.



La École Valrhona ha aportado mucho y no solo recetas, sino también el conocimiento del sabor, el sabor del chocolate en todos sus matices. Yo no hablo de los porcentajes de cacao, sino de los sabores, de las texturas, de las cosas que dan sentido y contribuyen a hacer reflexionar. La receta no es más que la culminación de este proceso.

Pierre Hermé

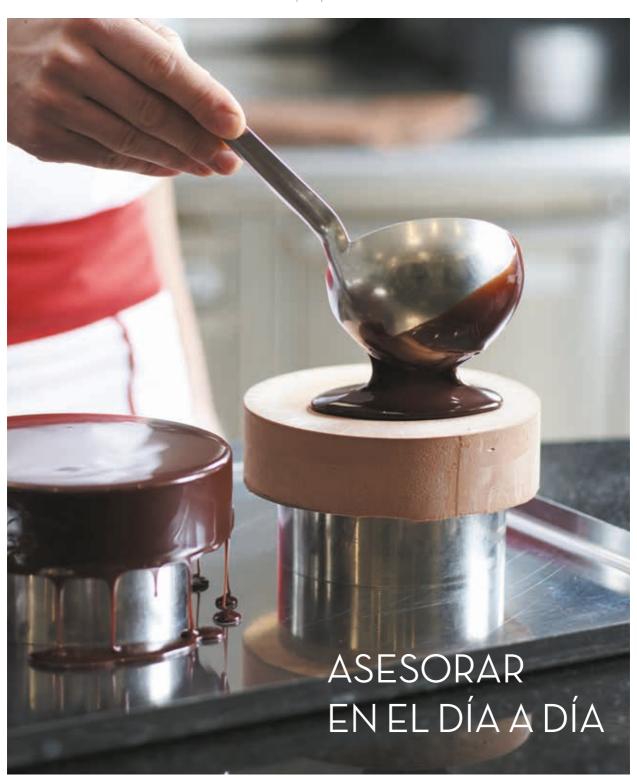






EL ESCAPARATE DE LA EXCELENCIA

Los chefs pasteleros de la École Valrhona, despliegan también en el terreno esta voluntad de apertura y de intercambio en torno a la maestría del chocolate, participando en salones y diferentes grandes eventos de la pastelería, de la marca o de los clientes.
Este anclaje local de los chefs pasteleros de la École Valrhona permite también a los Campus enriquecer su programa de formación, para estar en el día a día lo más cerca posible de los artesanos. Lugares de intercambios, accesibles y abiertos a todos, los Labs hacen resplandecer internacionalmente la maestría de la École Valrhona, permitiendo a los artesanos del gusto del mundo entero desarrollar su cultura de chocolate





Para que el saber-hacer y la cultura del chocolate puedan ser accesibles a todos y en todo momento, la École Valrhona se convierte en digital. Para que cada uno pueda, a su ritmo y a su nivel, iniciarse en el saber-hacer de los chocolateros-pasteleros. Esta evolución permite a los artesanos del gusto del mundo entero y sobre todo a los que ya han pasado por la École tener a mano en cualquier momento consejos, recetas y contenidos de inspiraciones, en la web valrhona.com o en las redes sociales de la École Valrhona.

LAS HERRAMIENTAS DIGITALES DEDICADAS AL ÉXITO

Estos contenidos se declinan a través de los Esenciales, guía accesible en línea que retoma los gestos y las técnicas de base de la pastelería o incluso Ejercicios de Estilo, auténticas cápsulas de creatividad en torno a la materia del chocolate donde se encuentran los grandes nombres de la pastelería. Mañana, la École Valrhona continuará proponiendo contenidos siempre más ricos, en torno al chocolate, con, sobre todo. la apertura de cursos on line y la disposición de herramientas móviles. Estas formaciones digitales y estos nuevos formatos de contenidos permitirán a los que desean perfeccionarse, tener un primer enlace con el saber-hacer de la École Valrhona, sea cual sea su necesidad. A través de todos los servicios on line que propone, la École Valrhona continúa su misión de transmisión, compartiendo con todos su saber-hacer y una cultura del chocolate única



- La idea detrás de los Esenciales en un principio, era poner a disposición del pastelero, cliente de Valrhona un juego de montaje con el que no iba a imitar sino a revelarse y concretizar sus ideas. Cada uno hace cosas diferentes con la misma caja de herramientas que ha necesitado miles de pruebas, para obtener la misma textura con un chocolate diferente. Primero solo en formato papel, los Esenciales existen ahora también en versión digital. Están por todo el mundo y me hacen sentir que hemos sido útiles.
 Frédéric Bau
- Es muy importante guiar a los pasteleros en el uso y los Esenciales encarnan las reglas de base. Después, cada uno puede escoger alejarse o no, pero somos mayoría los que lo utilizamos para iniciar una receta con un chocolate muy preciso. Esto evita hacer 15 pruebas, es un punto de partida.
 Pierre Hermé



IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE PARA LOS PRÓXIMOS 30 AÑOS...

El mundo cambia cada vez más rápido y la École Valrhona estará siempre ahí para asesorar a los profesionales del sabor y ayudarlos a adaptarse a las nuevas expectativas de consumo.

- La École Valrhona mantiene la misma filosofía pero cambia de punto de vista, ya que los profesionales no podrán trabajar con los mismos esquemas y el futuro no se parecerá al pasado.
 Frédéric Bau
- "Aparecen nuevas necesidades (veganos, alergias, búsqueda de lo natural...) y no podrá librarse de tenerlas en cuenta, es una oportunidad creativa de cuestionarse, de iniciar un proceso de investigación apasionante que amplía el campo de las posibilidades. La École Valrhona es el mejor lugar para tener en cuenta esta dimensión y continuar enriqueciendo el saber hacer de la profesión. ¡Lo mejor está por venir! "

 Pierre Hermé



