

# 50 YEARS

PROGRAMME DE FORMATION 2019

TAIN L'HERMITAGE / PARIS-VERSAILLES

**LE SUPPLÉMENT**

PAR CLAIRE HEITZLER



VALRHONA

A close-up photograph of a hand holding a clear plastic tray. The tray contains several round chocolate spheres. From each sphere, a thick, dark chocolate drizzle is falling, creating a series of vertical lines that cascade down the page. The background is softly blurred, showing a person in a white chef's coat. The overall lighting is warm and focused on the chocolate.

ENSEMBLE,  
CULTIVONS  
NOS TALENTS



L'École Valrhona, créée par Frédéric Bau, fête cette année 30 ans de partage, de passion et de créativité. 30 ans, c'est l'occasion de remercier tous ces artisans venus du monde entier, ceux qui ont croisé notre route, qui ont grandi à nos côtés, et nous ont permis d'avancer. C'est aussi l'occasion de réaffirmer notre engagement pour les années à venir et travailler à vos côtés pour repousser les limites de la créativité.

L'École Valrhona, centre d'expertise du chocolat, est devenue un lieu de créativité et d'innovation d'où émergent les inspirations de demain. Un lieu d'échange, de partage et de transmission, où les 30 pâtissiers de l'École Valrhona s'engagent au quotidien pour accompagner les artisans dans leur quête de singularité.

Pour fêter cet événement, l'École Valrhona signe une collaboration inédite avec la chef pâtissière Claire Heitzler en 2019. Une grande fierté pour Valrhona qui pourra bénéficier de la vision et de l'expertise d'un immense talent de la gastronomie internationale. Riche d'une vision internationale du métier de pâtissier, Claire Heitzler possède une forte sensibilité aux évolutions de la société et aux tendances de consommation qui impactent la création gastronomique : produits, saisons, équilibre des recettes...

Chef iconique d'une nouvelle génération de pâtissiers, Claire Heitzler a toujours fait preuve d'une créativité audacieuse au fil de son parcours, où le chocolat Valrhona a toujours eu sa place. Parmi ses créations les plus remarquées, son Parfait à la graine de cacao crue et torréfiée, glace chocolat témoigne de son affinité toute particulière avec la matière chocolat, dont toutes les étapes de la fabrication sont réunies dans une même assiette. Plus qu'une performance, une déclaration d'amour qui promet de brillantes inspirations...

À travers cette collaboration avec Claire Heitzler, l'École Valrhona apporte une valeur ajoutée d'excellence à son engagement pour la transmission, l'échange et le partage depuis 30 ans. Ensemble, cultivons nos talents et célébrons cette même passion qui nous anime, ce goût pour l'excellence. Repoussons les limites de la créativité.



**30**  
années  
d'expertise



**30**  
pâtissiers  
de talent



Plus de  
**15 000**  
clients nous font confiance  
chaque année

3



**PHILIPPE GIVRE**

Chef Pâtissier Exécutif

**THIERRY BRIDRON**

Chef Pâtissier Exécutif

**LUKE FROST**

Chef Pâtissier Formateur

**LAURENT MASSE**

Chef Pâtissier Formateur

**BENOÎT MOULIN**

Chef Pâtissier Formateur

**CHRISTOPHE  
DOMANGE**

Chef Pâtissier Exécutif

**FABRICE DAVID**

Chef Pâtissier Exécutif

**DEREK POIRIER**

Chef Pâtissier Formateur

**RÉMI MONTAGNE**

Chef Pâtissier Exécutif

**GUILLAUME ROESZ**

Chef Pâtissier Formateur

**BAPTISTE MOREAU**

Chef Pâtissier Formateur

**SARAH TIBBETS**

Chef Pâtissière Formatrice

**AILUN LUN**

Chef Pâtissière Formatrice

**CIRCLE WONG**

Chef Pâtissière Formatrice

**VINCENT GIL**

Chef Pâtissier Formateur

**JOSÉ EMANUEL  
AUGUSTO**

Chef Pâtissier

**CIRCLE WONG**

Chef Pâtissière Formatrice

**YOUNG YOON CHOI**

Chef Pâtissière Formatrice

**BRICE KONAN  
FERRAND**

Chef Pâtissier Formateur

**GLENN NOEL**

Chef Pâtissier Formateur

**JÉRÉMY ASPA**

Chef Pâtissier Formateur

**CAMILLE CHAZELLE**

Pâtissier Assistant

**FRÉDÉRIC BAU**

Fondateur de l'École Valrhona

**NICOLAS RIVEAU**

Chef Pâtissier Formateur



# WE ARE L'ÉCOLE

*Une équipe de talents  
pour vous accompagner*

**SANDRA ORNELAS**  
Chef Pâtissière Formatrice

**ROMAIN GRZELCZYK**  
Chef Pâtissier Formateur

**VINCENT BOURDIN**  
Chef Pâtissier Exécutif

**BAPTISTE BLANC**  
Chef Pâtissier Formateur

WAZAWA 5



Chers confrères,

Au fil de mon parcours, j'ai été sensibilisée au respect des matières premières, notamment aux côtés d'Alain Ducasse : voyager, prendre le temps de sourcer et goûter les produits, découvrir de nouvelles saveurs étaient ses maîtres mots. En France, nous avons la chance d'avoir un terroir magique, et aujourd'hui, j'ai moi-même l'opportunité de rencontrer des producteurs de matières premières. Ce sont à chaque fois des échanges de passionnés à passionnés. J'ai appris à apprécier les produits et ce qu'ils représentent : de l'investissement, du travail, de la patience et surtout du respect. Amoureuse des bonnes choses, j'ai envie de pouvoir me réjouir de l'avancée des saisons.

Nous traversons aujourd'hui une période assez sensible, où il y a une vraie prise de conscience des nouvelles générations sur la qualité des matières premières, des additifs, des colorants et de l'impact néfaste de l'agriculture conventionnelle sur l'environnement... qui se reflète par conséquent jusque dans notre assiette.

**J'estime qu'en tant que professionnelle, j'ai un rôle à jouer, et j'ai envie de jouer ce rôle.**

Lorsque l'on m'a proposé cette collaboration avec l'École Valrhona pour l'année 2019, je me suis dit que travailler ensemble et pouvoir apporter notre expertise commune à notre métier est une vraie chance et je sais que je vais y prendre beaucoup de plaisir ! Il y a une vraie remise en question quotidienne dans le travail de l'École Valrhona et c'est également mon état d'esprit. Cette liberté, cette possibilité d'être sincère, fidèle à moi-même, et d'avoir carte blanche pour transmettre mes valeurs sont les piliers de notre coopération, et j'ai envie de les partager avec vous.

Dans ce supplément, vous retrouverez les nouveaux stages qui viennent compléter le programme actuel :

- De nouveaux chefs invités qui partagent mon engagement
- Les Stages « Bistronomie Sucrée » et « la Pâtisserie selon l'École Valrhona », pour lesquels nous avons repensé le contenu en collaboration avec les chefs Pâtisseries de l'École
- Et une nouvelle session de « Les desserts et mignardises selon Claire Heitzler »

J'espère que vous prendrez autant de plaisir que moi à faire bouger les choses pour une pâtisserie plus engagée, et je vous dis à bientôt à l'École Valrhona.

Amicalement,  
**Claire Heitzler**



30  
YEARS





# EN EXCLUSIVITÉ

LA PATISSERIE SELON CLAIRE HEITZLER

## LES DESSERTS ET MIGNARDISES SELON CLAIRE HEITZLER

**NOUVEAU**

*Plongez dans l'univers créatif d'une chef pâtissière d'exception*

### OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler dans les desserts et mignardises de restauration
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches

### CONTENU

- Mise en avant de la saisonnalité et découverte de nouveaux producteurs et de nouvelles saveurs.
- « Café confidences » ; moment de partage et d'échanges entre professionnels, discussion sur différents thèmes.

**DURÉE**  
3 jours

**EXPERTISE**  
000

**TARIF**  
1 690 € HT

**DATES**  
24, 25, 26  
Juin

**LIEU**  
Paris,  
Versailles



# LA PÂTISSERIE SELON CLAIRE HEITZLER

*Une offre gourmande et incontournable dans votre boutique*

## OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler dans la pâtisserie de boutique de luxe
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches

## CONTENU

- Mise en avant de la saisonnalité et découverte de nouveaux producteurs et de nouvelles saveurs.
- « Café confidences » ; moment de partage et d'échanges entre professionnels, discussion sur différents thèmes.

**DURÉE**  
3 jours

**EXPERTISE**  
000

**TARIF**  
1 690 € HT

**DATES**  
16, 17, 18  
Septembre

**LIEU**  
Tain  
l'Hermitage

## BIOGRAPHIE

Après une formation pâtissière aux côtés de Thierry Mulhaupt à Strasbourg, Claire Heitzler parfait son expérience chez Troisgros à Roanne, puis Georges Blanc à Vonnas et Jean-Paul Abadie à Lorient. En 2003, guidée par sa soif de découvrir le monde, elle devient chef pâtissière du restaurant L'Oranger à Londres, puis part à Tokyo pour faire l'ouverture du restaurant Beige d'Alain Ducasse. 3 ans plus tard, elle est nommée chef pâtissière exécutif du Park Hyatt à Dubaï.

Retour en France au Ritz, puis chez Lasserre jusqu'en 2016, où elle devient directrice de la création de la maison Ladurée. Elue Chef pâtissière de l'année en 2012 par la revue Le Chef, en 2013 par le guide Gault & Millau et en 2018 par le Festival Omnivore, elle a aussi reçu le Prix d'Excellence du meilleur pâtissier par l'association des Relais Desserts en 2014 et le Prix Lalique décerné par le Centre du Luxe et de la Création en 2018. Depuis septembre 2018, elle dirige sa propre société de conseil et de formation.



30  
YEARS





# LES CHEFS INVITÉS 2

PAR CLAIRE HEITZLER

# « DU JARDIN À L'ASSIETTE » SELON JEAN-FRANÇOIS FOUCHER

**NOUVEAU**

*Plongez dans l'univers créatif de Jean-François Foucher*

## OBJECTIFS

- Découvrir l'univers de J.F. Foucher et de nouveaux ingrédients
- Sensibiliser au circuit court/bio/locavore

## BIOGRAPHIE

Formé chez Chapel, il intègre le groupe hôtelier Hyatt afin de cultiver sa passion des voyages. Après avoir parcouru le monde, Japon, Argentine, en glanant des recettes au passage (comme son dulce de leche), Jean-François Foucher revient à Paris au Park Hyatt Vendôme, d'où il chapeaute l'offre sucrée du groupe.

En 2010, il s'installe à Cherbourg, où il se fait remarquer pour sa créativité et son respect du produit, local de préférence (travaille la tomate, les champignons, le topinambour, chou-fleur etc...). Il possède d'ailleurs son propre verger. Il est aujourd'hui à la tête de deux autres boutiques, l'une à Deauville et l'autre depuis 2017 à Neuilly-sur-Seine.

**DURÉE**  
2 jours

**EXPERTISE**  
000

**TARIF**  
1 090 € HT

**DATES**  
28, 29  
Octobre

**LIEU**  
Paris,  
Versailles



« La première fois que j'ai échangé avec Jean-François, je travaillais au Park Hyatt à Dubaï et lui au Park Hyatt Paris Vendôme. J'avais dû réaliser un de ses desserts à l'Ylang-ylang lors d'une semaine gastronomique et me souviens avoir été impressionnée par sa créativité et la qualité de ses desserts. Depuis, nos chemins se sont souvent croisés. Jean-François est un pâtissier engagé, pleins de convictions que j'admire beaucoup. Il casse les codes, n'hésite pas à prendre des risques et nous démontre sans cesse que le produit et la nature sont ses fils conducteurs. »

*Claire Heitzler, Chef Pâtissière*

# LA PÂTISSERIE DE SAISON SELON JULIEN DECHENAUD

NOUVEAU

Découvrez l'univers de Julien Dechenaud

## OBJECTIFS

- Découvrir l'univers chocolaté de Julien Dechenaud
- Sensibiliser sur les engagements et responsabilités prises par Julien concernant ses matières premières
- Réalisation et dégustation de pralinés réalisés avec 3 variétés d'amandes du même producteur
- Réalisation de pâtisseries, cookies, tartes créés par ce pâtissier chocolatier avec un esprit décalé

## BIOGRAPHIE

Plongé tout petit dans le chocolat par son père pâtissier-chocolatier, Julien Dechenaud a très vite été imprégné de tous les plaisirs et saveurs découlant de la fève de cacao. Avec son CAP de pâtissier en poche, c'est à Lyon, chez Romanic Boilley, qu'il a « torréfié » sa formation lui permettant de se perfectionner.

Ensuite, est venue l'étape de « conchage » au sein de grandes maisons telles que Jean-Paul Hévin, Patrick Roger et Alain Ducasse, par laquelle il a affiné son expérience, chacun ayant apporté un ingrédient donnant aujourd'hui à Julien la possibilité de voler de ses propres ailes.

À présent, il peut laisser libre cours à sa créativité et à l'expression de son amour pour le chocolat au sein de sa boutique.

**DURÉE**  
3 jours

**EXPERTISE**  
000

**TARIF**  
1 690 € HT

**DATES**  
2,3,4  
Septembre

**LIEU**  
Tain  
l'Hermitage



« J'ai rencontré Julien lors d'un voyage découverte dans les plantations de cacao Valrhona au Brésil. J'ai tout de suite été touchée par sa sensibilité vis-à-vis des matières premières. C'est un personnage singulier, simple, gourmand, qui source, qui goutte et qui sélectionne les meilleurs produits, quitte à faire ses propres purées de fruits et à récolter son miel ! Il crée des pâtisseries à son image, pleines de sincérité. »

Claire Heitzler, Chef Pâtissière

15

30  
YEARS





# LES STAGES TWISTÉS 3

AVEC CLAIRE HEITZLER

# LA PÂTISSERIE SELON L'ÉCOLE VALRHONA

**NOUVEAU**

*Une offre gourmande et incontournable dans votre boutique  
Stages animés par Baptiste Moreau et Nicolas Riveau*

## OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition
- Innover pour renouveler votre gamme
- Découvrir de nouvelles associations gustatives

## CONTENU

- Réalisation de recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux, etc.
- Mise en avant de la saisonnalité et découverte de nouveaux producteurs et de nouvelles saveurs.
- « Café confidences » ; moment de partage et d'échanges entre professionnels; discussion sur différents thèmes

**DURÉE**  
3 jours

**EXPERTISE**  
000

**TARIF**  
1 690 € HT

**DATES**  
11, 12, 13  
Juin

7, 8, 9  
Octobre

**LIEU**  
Tain  
l'Hermitage

Paris,  
Versailles



« J'ai souhaité retravailler le contenu de ces stages avec Nicolas Riveau et Baptiste Moreau en valorisant les matières premières, la saisonnalité afin d'offrir une gamme de pâtisseries équilibrées, responsables et gourmandes tout en découvrant de nouvelles saveurs. »

*Claire Heitzler, Chef Pâtissière*

# BISTRONOMIE SUCRÉE SELON L'ÉCOLE VALRHONA

**NOUVEAU**

*A la découverte de desserts simples, rapides et de qualité  
Stage animé par Baptiste Moreau*

## OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition
- Innover pour renouveler votre gamme
- Découvrir de nouvelles associations gustatives

## CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant simple
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées ou épicées
- Travail d'association de produits de saison et découverte de nouveaux producteurs et de nouvelles saveurs.
- « Café confidences » : moment de partage et d'échanges entre professionnels; discussion sur différents thèmes

**DURÉE**  
2 jours

**EXPERTISE**  
000

**TARIF**  
1 090 € HT

**DATES**  
12, 13  
Novembre

**LIEU**  
Paris,  
Versailles



« Nous avons construit ce stage avec Baptiste Moreau afin de proposer une offre bistronomie en accord avec l'attente du marché : des matières premières de qualité, de saison, des dressages efficaces, simples et élégants, des accords équilibrés. »

Claire Heitzler, Chef Pâtissière

19





# INFORMATIQUES 4 PRATIQUES

# FONDS DE FINANCEMENT

## LE FINANCEMENT

### VOUS ÊTES CHEF D'ENTREPRISE ARTISANALE



14 rue Chapon  
CS 81234 - 75139 Paris Cedex 03  
Tél : 01 53 01 05 22  
www.fafcea.com

### VOTRE ENTREPRISE EMPLOIE MOINS DE 11 SALARIÉS

La demande de prise en charge doit être formulée au moins 1 mois avant la date du début du stage :



20 place des Vins-de-France  
CS11240 - 75603 Paris Cedex 12  
Tél : 01 40 19 41 96  
Permanence téléphonique de 8h45  
à 11h45 du lundi au vendredi  
www.opcalim.org

### VOTRE ENTREPRISE EMPLOIE 11 SALARIÉS ET PLUS

La demande de prise en charge doit être formulée au moins 1 mois avant la date du début du stage :



20 place des Vins-de-France  
CS11240 - 75603 Paris Cedex 12  
Tél : 01 40 19 41 97  
Permanence téléphonique de 8h45  
à 11h45 du lundi au vendredi  
www.opcalim.org

### VOUS ÊTES ADHÉRENT AU FAFIH

La demande de prise en charge doit être formulée au moins 1 mois avant la date du début du stage :



3 rue de la Ville-l'Évêque  
75008 Paris  
Tél entreprises : 09 69 32 09 21  
Tél particuliers : 09 69 32 09 22  
www.fafih.com

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Vous pouvez nous contacter au 04 75 07 90 95.

Votre chargée de relation client vous renseignera sur les formations de l'École Valrhona.

## FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part :

- plus de 14 jours avant le début du stage, les frais s'élèveront à 140 €.
  - entre 3 et 14 jours avant le début du stage, les frais s'élèveront à 300 €.
  - moins de 3 jours avant le début du stage, les frais s'élèveront à la totalité du prix du stage.
- Sauf cas de force majeure sur présentation d'un justificatif (bulletin officiel ou certificat médical) ou report sur un autre stage durant l'année.

Le refus de prise en charge de la formation ne constitue pas un cas de force majeure.

Voir les conditions figurant sur la Convention de Formation.

Nous nous réservons le droit d'annuler un stage 7 jours avant le démarrage, dans l'hypothèse où le nombre de participants serait insuffisant.



L'École Valrhona est référencée par DATA DOCK en tant qu'organisme agréé.  
Toutes nos prestations sont éligibles à une prise en charge selon vos budgets disponibles.

# ACCÈS



## TAIN L'HERMITAGE

### ADRESSE DE L'ÉCOLE

8 quai du Général de Gaulle  
26600 Tain l'Hermitage

### DEPUIS L'AÉROPORT DE LYON-SAINT EXUPÉRY

Prévoir 1h en voiture

### DEPUIS LA GARE DE VALENCE TGV

Prévoir 25 minutes en voiture

### DEPUIS LA GARE TER DE TAIN L'HERMITAGE

Prévoir 10 minutes de marche

### EN VOITURE, DEPUIS L'AUTOROUTE A7

GPS : lat.45.067876 - Long.4.843394

### TRANSPORT

#### TAXI NEPTUNE

06 27 95 02 89

04 75 03 32 05

## PARIS - VERSAILLES

### ADRESSE DE L'ÉCOLE

91 rue Joseph Bertrand  
78220 Viroflay

### DEPUIS PARIS

Prévoir environ 1h de transport en communs

### DEPUIS LES HÔTELS DE VERSAILLES RECOMMANDÉS DANS LES PAGES SUIVANTES

Prévoir environ 45 minutes en prenant le transilien, arrêt gare  
de Viroflay Rive droite

Prévoir environ 25 minutes en prenant le bus C, arrêt Petit Bois

### TRANSPORT

#### TAXI DIVA

01 30 24 02 01

#### TAXI YVELINES

01 30 08 60 60

#### TAXI FIRST MAJESTIK

06 59 87 10 23

01 30 21 74 73

resafirstmajestik@gmail.com

#### AXEO MOTOS

06 89 47 93 40

*Toutes les informations pratiques vous seront envoyées au moment de votre inscription.*



# 23

# HÉBERGEMENTS

*Nous vous suggérons les établissements suivants, situés à proximité de nos Écoles.*

En tant que client Valrhona, et selon les hôtels, vous bénéficiez de tarifs préférentiels. Vous devrez effectuer **votre réservation directement auprès de l'hôtel de votre choix**. Les frais d'hébergement sont à votre charge.



Vous êtes client Cercle V, l'hébergement à l'occasion de votre venue en stage vous est offert par l'École Valrhona dans les hôtels sélectionnés pour vous : Hôtel Les 2 Côteaux et Hôtel Le Versailles. Vous devez effectuer votre réservation directement auprès de l'un de ces établissements.

## TAIN L'HERMITAGE



### HÔTEL LES 2 CÔTEAUX\*\*\*

18 rue Joseph Péala  
26600 Tain l'Hermitage  
Tél : 04 75 08 33 01  
Mail : [contact@hotel2coteaux.fr](mailto:contact@hotel2coteaux.fr)  
Site : [www.hotel-les-2coteaux-26.fr](http://www.hotel-les-2coteaux-26.fr)

#### TARIF

• 77 € la chambre simple  
avec petit déjeuner  
Restauration possible  
sur demande

#### DISTANCE

5 mn à pied de l'École

### HÔTEL PAVILLON DE L'ERMITAGE\*\*\*\*

1 avenue du Docteur Paul Durand  
26600 Tain l'Hermitage  
Tél : 04 75 08 65 00  
Mail : [contact.hotel@pavillon-26.fr](mailto:contact.hotel@pavillon-26.fr)  
Site : [www.pavillon-ermitage.com](http://www.pavillon-ermitage.com)

#### TARIF

• 88,50€ la chambre avec  
petit déjeuner

#### DISTANCE

5 mn à pied de l'École

### HÔTEL LE CASTEL\*\*\*

16 rue Docteur Paul Durand  
26600 Tain l'Hermitage  
Tél : 04 75 08 04 53  
Mail : [residencecastel@gmail.com](mailto:residencecastel@gmail.com)  
Site : [hotel-lecastel.fr](http://hotel-lecastel.fr)

#### TARIF

69 € la chambre simple  
petit déjeuner offert

#### DISTANCE

5 mn à pied de l'École

### HÔTEL LES AMANDIERS\*\*\*

13 avenue de Nîmes  
07300 Tournon-sur-Rhône  
Tél : 04 75 07 24 10  
Mail : [hotel@hotel-amandiers.com](mailto:hotel@hotel-amandiers.com)  
Site : [www.hotel-amandiers.com](http://www.hotel-amandiers.com)

#### TARIF

69 € la chambre simple  
avec petit déjeuner

#### DISTANCE

15 mn à pied de l'École

### HÔTEL RESTAURANT LES AZALÉES\*\*\*

6 avenue de la Gare  
07300 Tournon-sur-Rhône  
Tél : 04 75 08 05 23  
Mail : [contact@hotel-azalees.com](mailto:contact@hotel-azalees.com)  
Site : [www.hotel-azalees.com](http://www.hotel-azalees.com)

#### TARIF

• 73 € la chambre simple  
avec petit déjeuner  
• 79 € la chambre simple  
en demi-pension

#### DISTANCE

15 mn à pied de l'École

### HÔTEL DE LA VILLEON\*\*\*\*

2 rue Davity  
07300 Tournon-sur-Rhône  
Tél : 04 75 06 97 50  
Mail : [reservation@hoteldelavilleon.com](mailto:reservation@hoteldelavilleon.com)  
Site : [www.hoteldelavilleon.fr](http://www.hoteldelavilleon.fr)

#### TARIF

• à partir de 95€ la  
chambre simple (basse  
saison)  
• petit déjeuner express 10€

#### DISTANCE

15 mn à pied de l'École

## PARIS - VERSAILLES



### HÔTEL LE VERSAILLES\*\*\*\*

7 rue Sainte-Anne  
78000 Versailles  
Tél : +33 (0) 1 39 50 64 65  
Mail : info@hotel-le-versailles.fr  
Site : www.hotel-le-versailles.fr

#### TARIF

- 119 € la chambre standard, petit déjeuner inclus
- 139 € la chambre supérieure avec petit déjeuner

Ces tarifs s'appliquent dans le cadre d'une arrivée le dimanche soir.

### HÔTEL DES ROYS \*\*\*

14 avenue de Paris  
78000 Versailles  
Tél : +33 (0) 1 39 50 56 00  
Mail : contact@hotel-roys-versailles.com  
Site : www.hotel-roys-versailles.com

#### TARIF

- 120 € la chambre standard avec petit déjeuner
- 141 € la chambre supérieure avec petit déjeuner

### HÔTEL VERSAILLES CHANTIERS \*\*

18 rue Benjamin Franklin  
78000 Versailles  
Tél : +33 (0) 1 39 20 37 20  
Mail : contact@hvc78.com  
Site : www.hotel-versailles-chantiers.com

#### TARIF

- 120 € la chambre standard avec petit déjeuner
- 141 € la chambre supérieure avec petit déjeuner

### HÔTEL MERCURE VERSAILLES CHÂTEAU\*\*\*

19 rue Philippe de Dangeau  
78000 Versailles  
Tél : +33 (0) 1 39 50 44 10  
Mail : h1909-am@accor.com  
Site : www.mercure.com

#### TARIF

Sur demande

### HÔTEL LE LOUIS, VERSAILLES CHÂTEAU-MGALLERY BY SOFTEL\*\*\*\*

2 bis avenue de Paris  
78000 Versailles  
Tél : +33 (0) 1 39 07 46 46  
Mail : h1300-re@accor.com  
Site : www.accorhotels.com

#### TARIF

- 170 € la chambre standard avec petit déjeuner (basse saison)
- 200 € la chambre standard avec petit déjeuner (haute saison)

Haute saison : juin, septembre, octobre, novembre



# 25

# PLANNING

## TAIN L'HERMITAGE

	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.
<b>EN EXCLUSIVITÉ À L'ÉCOLE VALRHONA</b>						
Techno-Tactile chocolaterie	3, 4, 5					4, 5, 6
Stage 3 M.O.F.		8, 9, 10				
Techno-Tactile glacerie					21, 22, 23	
<b>CHOCOLATERIE</b>						
Bonbons de chocolat et perfectionnement	24, 25, 26			23, 24, 25		
Initiation à la chocolaterie				9, 10, 11		
Chocolaterie dragéifiée					7, 8	
Chocolaterie en one shot						4, 5
<b>PÂTISSERIE</b>						
La Pâtisserie selon l'École Valrhona <i>stage twisté avec Claire Heitzler</i>	11, 12, 13					
La Pâtisserie selon Gianluca Fusto	17, 18, 19					
La Pâtisserie selon Julien Dechenaut <i>chef invité par Claire Heitzler</i>				2, 3, 4		
La Pâtisserie <i>selon Claire Heitzler</i>				16, 17, 18		
La Pâtisserie selon Bastien Girard					14, 15, 16	
<b>RESTAURATION</b>						
Les desserts et mignardises selon Jimmy Mornet						18, 19, 20
<b>GLACERIE ET BOULANGERIE</b>						
Le Panettone selon Rolando et Francesca Morandin	3, 4, 5					
Goûters et viennoiseries selon l'École Valrhona					28, 29, 30	

## PARIS-VERSAILLES

	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.
<b>CHOCOLATERIE</b>						
Décors chocolat de Noël selon Luc Eyriey				23, 24, 25		
<b>PÂTISSERIE</b>						
La Pâtisserie selon Sébastien Serreau	17, 18, 19					
La Pâtisserie selon l'École Valrhona <i>stage twisté avec Claire Heitzler</i>					7, 8, 9	
La Pâtisserie selon Pierre Hermé					14, 15, 16	
Gâteaux de voyage					21, 22	
La pâtisserie selon J.F. Fouchter <i>chef invité par Claire Heitzler</i>					28, 29	
<b>RESTAURATION</b>						
Les desserts et mignardises <i>selon Claire Heitzler</i>	24, 25, 26					
Bistronomie Sucrée <i>stage twisté avec Claire Heitzler</i>						12, 13

Cette année l'École Valrhona accueille 3 lauréats du 26<sup>e</sup> concours :  
«Un des meilleurs Ouvriers de France».

Profitez de ces 3 jours de stage pour découvrir de nouvelles techniques  
et plonger dans 3 univers créatifs différents avec :

David BRIAND : Pâtisserie et confiserie  
Vincent BOUE : Glaces, sorbets et crèmes glacées  
Yvan CHEVALIER : Chocolaterie et confiserie



@ecolevalrhona

STAGE 3 M.O.F

NOUVEAU



### OBJECTIFS

• Plongez dans l'univers créatif de 3 meilleurs ouvriers de France et vivez un moment de partage. Vous pourrez ainsi profiter d'échanges et de conseils de la part de 3 chefs pâtisseries.

**DURÉE**  
3 jours

**EXPERTISE**  
OOO

**TARIF**  
2 290 € HT

**DATE**  
8, 9, 10  
Juillet

**LIEU**  
Tain l'Hermitage

### MODALITÉS D'INSCRIPTION

PAR TÉLÉPHONE  
04 75 07 90 95  
du lundi au vendredi

Inscrivez-vous en ligne sur  
VALRHONA.COM

RETROUVEZ TOUTES LES  
INFOS SUR LES STAGES  
DANS NOTRE BROCHURE  
2019 ET SUR NOTRE  
SITE INTERNET

27

## LIEUX DE FORMATION LIEUX DE RENCONTRE

ÉCOLE VALRHONA  
À TAIN L'HERMITAGE  
8 quai du Général de Gaulle  
26602 Tain l'Hermitage

ÉCOLE VALRHONA  
À PARIS-VERSAILLES  
91 rue Joseph Bertrand  
78220 Viroflay

ÉCOLE VALRHONA  
À BROOKLYN  
222 Water Street  
Brooklyn, New York 11201

ÉCOLE VALRHONA  
À TOKYO  
Kubodera Twin Tower  
Bldg 6F  
2-9-4 Kudan Minami  
Chiyoda ku  
Tokyo 102-0074 Japon

---

RENSEIGNEMENTS  
& INSCRIPTIONS :  
Tél : +33 (0) 4 75 07 90 95  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

---

Retrouvez les créations  
des Chefs Pâtissiers  
de l'École Valrhona sur :

 @ecolevalrhona

 @ecolevalrhona

*Conception/Réalisation : Valrhona - RCB - crédit : Gimko - Thierry Vallier - Alexandre Ayer  
Aline Gérard - Elisa Mantos - Philippe Barret - Stéphane De Bourges - Géraldine Martens - Chloé Vollmerlo - Madame Gourmande - Cécile Burban*