

47, rue des Archives

**Una inmersión
en el corazón de
la experiencia
Valrhona**

El universo del chocolate
en pleno corazón de París



Valrhona abre un **espacio inédito en pleno corazón de París**. Este nuevo espacio adosado a la École Valrhona París, ofrece una experiencia única a sus visitantes en el corazón del universo de Casa Valrhona.

Los **profesionales de la pastelería** y todos los **apasionados del chocolate** están invitados a **empujar la puerta del 47, rue des Archives**, a partir del **2 de junio** para una inmersión en el corazón de la Casa Valrhona, para descubrir lo que ha sido su historia, sus compromisos y su saber hacer.

Una nueva joya para favorecer los encuentros, las charlas y para crear un lugar de proximidad fuerte con sus clientes.

La cava de las habas, (re)descubrir toda la riqueza del chocolate

Esta **biblioteca de chocolates inéditos** es el lugar soñado para **descubrir la riqueza de la paleta aromática de los chocolates Valrhona**. 14 silos de vidrio y acero inoxidable han sido realizados a-medida y especialmente concebidos para proteger la calidad del chocolate. Las habas estarán protegidas de la luz por una rejilla micro-perforada que recuerda las placas de cocción utilizadas en pastelería.

Obviamente encontramos los icónicos como **Guanaja 70 %**, **Jivara 40 %**, **Dulcey 32 %** y **Komuntu 80 %**, el chocolate de los 100 años de Valrhona. Pero también una **selección de chocolates Puro Origen** que revela toda la finura y la intensidad de los terruños como Venezuela, Brasil o incluso Granada. **Coberturas exclusivas, en edición limitada**, completarán la cava de las habas a lo largo de los meses. Una bella selección, representativa del saber-hacer de creador de coberturas de la Casa, que irá evolucionando, revelando toda la riqueza de los perfiles aromáticos.

En el corazón de este espacio sensorial, una **tabla de degustación** permite probar las diferentes coberturas. Los visitantes podrán así disfrutar de una **experiencia de degustación privilegiada** en compañía de un experto Valrhona para seleccionar su o sus chocolates preferidos.



El arte de la mixología extiende su terreno de juego con el cacao

El 47, rue des Archives acoge un mostrador inédito, dedicado a la mixología del cacao con una carta de bebidas golosas y creativas, que valorizan el saber hacer y los compromisos de la Casa Valrhona.

La primera carta ha sido imaginada por Victor Delpierre, campeón del mundo Barista y Mixólogo. Este apasionado cruza las fronteras del sabor con una visión "gastronómica" del cóctel: un auténtico viaje sensorial y experimental en concordancia con la identidad y los valores de Valrhona.

3 bebidas calientes chocolateadas personalizables, deleitarán a los amantes de los chocolates calientes.

- Componga un chocolate caliente a medida eligiendo un chocolate puro origen y una leche: leche de vaca o bebida vegetal, almendra o avena.
- Descubra el perfil aromático del Ground Chocolate Ghana - fuerte y amaderado, con notas de especias dulces - y el del Ground Chocolate Granada - equilibrado, con notas de frutas maduras y vaina de vainilla.
- Déjese tentar por la chantilly casera delicadamente avainillada, clásica o vegetal, y descubra el placer de degustar el mejor chocolate caliente de París.
- Opte por el Mocaccino infusionado con grué de cacao y café de la especialidad "L'Authentique", un café sostenible, con una fuerte identidad, untuoso, salvaje y sin amargor, con final de cacao.



“

Siempre me he sentido atraído por el chocolate ya que de niño soñaba con ser pastelero. Hoyes para mí un privilegio crear bebidas para Valrhona, una marca comprometida y responsable con quien comparto numerosos valores. El cóctel se ha convertido en mi medio de expresión para proporcionar placer y crear recuerdos. Mi enfoque es culinario, de temporada, fruto de la naturaleza. Lo que me gusta de mi oficio, es la posibilidad de poder cruzar las artes para imaginar nuevas mezclas de sabores sorprendentes. Para mí, el cóctel es "la cocina de las bebidas": si los chefs cocinan los alimentos, yo me divierto cocinando los líquidos para sobrepasar las fronteras del sabor y sobre todo maravillar los sentidos. ”

Victor Delpierre



Dos bebidas frías, a base de “el oro de la mazorca”, le permitirán descubrir el cacao en todas sus formas. En Valrhona, “el oro de la mazorca” es OABIKA, un concentrado de zumo de cacao procedente del mucílago, esta preciosa pulpa blanca que envuelve las habas de cacao en la mazorca.

- Déjese seducir por el “Cocoa Juice Iced T”, el té helado casero perfumado con Oabika.
- Coja fuerzas con “Oabika Fizz”, una soda casera al grué de cacao y con zumo de limón exprimido, basada en una limonada fresca y sabrosa, con dulces notas de cacao.



El Escenario de los chefs: al descubrimiento de los talentos de la gastronomía del mañana

Valrhona ha tejido a lo largo de los años una **relación de proximidad con los chefs** y los artesanos, acompañándolos en su día a día en la valorización de su talento y su saber hacer.

Un talento prometedor de la gastronomía dulce será protagonista regularmente, a través de una venta efímera. Él o ella firmará una **creación exquisita disponible en edición limitada** y solamente por unos días. Este escaparate parisino podrá también estar a disposición de chefs cuyas creaciones están, hoy en día, únicamente disponibles en provincias.

Los residentes podrán disfrutar de la proximidad de la École Valrhona contigua, auténtico laboratorio de creatividad, para realizar o finalizar sus creaciones en obradores profesionales.





Un nuevo escaparate para los compromisos de la Casa

La cuestión del impacto de su actividad y de sus productos sobre los Hombres y el Planeta, se plantea desde hace mucho tiempo en Valrhona. La Casa, **certificada como B Corp desde enero de 2020**, ha decidido hacer de este espacio un lugar de expresión exclusivo de su compromiso por un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía creativa y responsable.

La arquitectura de este nuevo espacio traduce los compromisos de la Casa. **Materias naturales** o materiales procedentes de un **proceso de revalorización** se han priorizado para el diseño y la decoración de este nuevo espacio goloso en pleno corazón de París. Así, el mostrador dedicado a la mixología ha sido realizado en, Soft Surface™, un material inédito compuesto por 100 % de residuos de plástico sin añadido de resina. Imaginado y concebido por Le Pavé®, este nuevo material excepcional eco-concebido es a la vez sostenible y local, ya que es 100 % hecho en Francia. También se han utilizado materiales naturales como la tierra cruda que decora las paredes de la cava de habas, o incluso cáscaras de cacao que han sido incrustadas en el revestimiento del suelo.

Para **compartir con sus visitantes los avances concretos de sus acciones**, la Casa también ha dedicado una pared entera del 47, rue des Archives a la expresión de sus compromisos. Así encontramos **objetivos concretos** como el de **trazar más del 95 % de sus habas de cacao en la parcela a finales de 2023, cartografiando de manera precisa y minuciosa todas las áreas de producción de cacao**. Todo ello para garantizar que el sourcing no procede de áreas naturales protegidas. Pero también recordando los proyectos llevados a cabo por el **Fonds Solidaire Valrhona**, que busca **mejorar las condiciones de vida de los productores de cacao**, favorecer el acceso a la educación de sus hijos y acompañarlos hacia prácticas agrícolas sostenibles.

Parte Pros

La nueva guarida de los chefs

Este nuevo espacio es un auténtico **lugar de encuentro y de conversaciones** en torno al chocolate en el que los profesionales ya sea que estén de paso por París o que hayan venido a hacer un curso en la École, pueden:

- **(Re)descubrir toda la variedad de los Grands Crus Valrhona** en la Cava de las Habas, con la posibilidad de degustar numerosas referencias.
- Disfrutar de un **momento privilegiado de conversación** con un experto de la Casa durante una **cita personalizada**, en la óptica, por ejemplo, de crear una cobertura a medida.
- Destacarse proponiendo para la venta **creaciones en el Escenario de los chefs, en edición limitada**.
- Asistir a **lanzamientos o eventos** para descubrir las **últimas innovaciones Valrhona** (productos y servicios) en primicia.
- **Privatizar el lugar** para organizar su propio evento (creación de un nuevo postre, lanzamiento de una nueva carta o de un libro, etc.).



Para los gourmets apasionados

Una inmersión en el universo del chocolate en pleno corazón de París

Los gourmets y apasionados de la pastelería disfrutan ahora de un nuevo espacio inédito en pleno corazón de París, para **vivir una experiencia completa en torno al chocolate**. La cita es en el 47, rue des Archives para:

- Descubrir toda la **riqueza de la paleta aromática de los chocolates Valrhona** disfrutando de un **acompañamiento personalizado** en la degustación.
- **Llevarse deliciosas bebidas y degustarlas deambulando por el barrio**: chocolate caliente a medida o cóctel a base de cáscaras de cacao infusionadas.
- Familiarizarse con el universo Valrhona y los **compromisos de la marca** gracias a una inversión inédita en un lugar experimental en pleno corazón de París.
- **Descubrir nuevos chefs y artesanos a través de la programación del Escenario de los chefs** y degustar sus creaciones exclusivas disponibles en edición limitada.
- **Comprar cobertura de chocolate Valrhona**, para realizar sus próximas creaciones golosas, buscando la inspiración en las fichas recetas asociadas a cada referencia.
- **Acceder a coberturas Grand Cru Puro Origen disponibles en exclusiva** en esta dirección.

Todas las referencias de la cava de las habas Valrhona están envasadas bajo pedido por un experto en chocolate en **bolsitas kraft reciclables o en cajas metálicas reutilizables**. Esta **oferta de chocolate a granel**, alineada con los compromisos RSE de Valrhona, ha sido pensada para reducir el impacto medioambiental relacionado con los embalajes (gracias al uso de contenedores responsables) y permite a cada 1 comprar la cantidad justa de chocolate necesaria para la preparación de sus futuras recetas (de 100 g a 1 kg según las referencias).

INFORMACIÓN PRÁCTICA

47, rue de Archives, 75003 París
Abierto de miércoles a sábado de 11h a 19h
y el domingo de 10h a 18h
Espacio abierto a los profesionales
los lunes y martes con cita previa.

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión ("Juntos, hagamos bien lo que es bueno") expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media contact:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<https://bit.ly/47ruedesArchives>

