DOSSIER DE PRENSA

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

© Hugo de Piccoli

EDITORIAL

« CADA DÍA, JUNTO A NUESTROS PRODUCTORES PARTENAIRES Y CLIENTES, IMAGINAMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE »

Clémentine ALZIAL,
Directora General Valrhona

Plantación - Bali

En Valrhona, nos hemos dedicado a una misión: Imaginar lo mejor del chocolate. Detrás del discurso, están las acciones. Sourcing, transformación, transmisión, detrás de estas palabras, están las personas.

Cuando hablamos de sourcing, hablamos de los productores y Valrhona lucha cada día para asegurar la continuidad de la industria del cacao. Tenemos la medida adecuada para cambiar el mundo del cacao y poder actuar. Somos conscientes de que nuestras acciones impactarán de manera positiva en el conjunto de la industria.

Cuando hablamos de transformación, hablamos de los equipos de Valrhona y de su saber hacer para trabajar siempre mejor, para enriquecer aún más la paleta aromática. Una empresa a escala humana, comprometida con el bienestar de sus colaboradores.

Cuando hablamos de transmisión, hablamos de nuestros clientes, estos profesionales que acompañamos y apoyamos ya que sabemos lo exigentes y difíciles que son los oficios de la gastronomía. Valrhona hace todo lo posible para apoyar al artesanado y ofrecer los medios necesarios a sus clientes para llegar aún más lejos en su arte.

En Valrhona, tenemos la convicción de que, mano a mano con todos los implicados en el chocolate, podemos co-construir un modelo sostenible para beneficio de todos: Productores, colaboradores, artesanos y amantes del chocolate respetando y protegiendo el planeta. No podemos obtener lo mejor sin dar lo mejor de nosotros mismos.

Clémentine ALZIAL, Directora General Valrhona

© Pierre Ollier

VALRHONA, UN MIRA DA PIONERA DESDE SIEMPRE

Plantación Millot Madagascar

HACERLO SIEMPRE MEJOR

Una dinámica de excelencia en movimiento

Ágil y abierta al mundo, desde 1922, Valrhona mantiene la misma búsqueda infinita y apasionada para imaginar lo mejor del chocolate. Sobrepasar los límites, innovar, inventar, explorar nuevos territorios del sabor… Un viaje infinito, increíblemente emocionante, en el que el camino es tan interesante como el destino.

VISIÓN COLABORATIVA

Avanzar juntos

Productores, pasteleros, chocolateros, restauradores, panaderos, proveedores, colaboradores, equipos Valrhona, pero también gourmets… El espíritu de compartir forma parte del ADN de la marca desde siempre. Creado por un artesano para los artesanos del sabor, Valrhona va más allá para imaginar nuevas sensaciones chocolateadas, con una paleta aromática siempre en crecimiento y recetas siempre más irresistibles.

Plantación - Bali

DEFENSORES DE LA DIVERSIDAD DE LOS SABORES

Comprometerse por la singularidad

Heredera de un saber-hacer casi centenario, Valrhona cultiva un delicioso patrimonio, de la mazorca a la cobertura de chocolate. ¿Su mayor orgullo? Encarnar un artesano de la gastronomía responsable, defender una visión exigente del oficio, la selección de los cacaos por sus expertos en el mundo entero en la fabricación de chocolate únicos, por su diversidad y su calidad.

ALMA REVOLUCIONARIA

Cambiar el mundo... del cacao

Hoy, es imposible sentirse pleno en un oficio si no se le encuentra el sentido. En el corazón de un vasto ecosistema, Valrhona desarrolla grandes ambiciones para perpetuar y valorizar una industria del cacao sostenible en el mundo, en el respeto de la ética y el medioambiente. El programa RSE Live Long federa todas las energías para responder a los desafíos ecologistas y sociales con un espíritu responsable y benévolo.

© Hugo de Piccoli

VALRHONA, SELECCIÓN Y CULTIVO DEL CACAO

BUSCADOR DE ORÍGENES

Plantación - Bali

© Riot House Production

Desgrane - Plantación Belice

EL CHOCOLATE EMPIEZA POR EL CACAO

La excelencia se inicia en las plantaciones

100% de los cacaos Valrhona son trazables hasta en los productores

Para imaginar juntos lo mejor del cacao, hay que ir lejos. En Valrhona, los expertos recorren el mundo para seleccionar en las plantaciones los cacaos más singulares, los más finos. Un viaje que les lleva a un territorio de exploración preciso, situado entre el trópico de Cáncer y el trópico de Capricornio. Ahí y solo ahí crecen los cacaoteros. Más allá de la cosecha, la fermentación y el secado tienen lugar en la misma plantación, y estas operaciones condicionan absolutamente el potencial aromático del cacao. De Venezuela a Madagascar, de Brasil a Ghana, de la República Dominicana a Bali, más de 30 terruños están representados por una veintena de países en Valrhona.

Sin concesiones, sin compromisos...

Solamente los cacaos más finos son escogidos por estos expertos del sabor. A lo largo de los años, los expertos Valrhona han construido una relación de confianza privilegiada y sostenible con los productores y gracias a ellos han adquirido un conocimiento único en el oficio. Siempre en busca de un nuevo cacao con un perfil aromático prometedor, están constantemente atentos para detectar el perfil gustativo que dará un chocolate excepcional.

Un fuerte compromiso

Colaborador histórico de los productores, a través de estructuras familiares a pequeña escala que existen, la mayoría, desde generaciones, Valrhona posee también sus propias plantaciones. Con el paso del tiempo, los 3 expertos Valrhona han construido fuertes relaciones con los productores, relaciones sólidas, basadas en compartir valores comunes, respeto, sostenibilidad e intercambio.

© Laurent Vu

Plantación - República Dominicana

Plantación - Brasil

- Valrhona es miembro fundador de Cacao Forest, un proyecto innovador lanzado en 2015 y dedicado a la creación de una industria del cacao sostenible. La idea es imaginar nuevos modelos de agricultura capaces de responder a 3 objetivos: Mejorar las condiciones de vida de los productores, conservar la diversidad y la calidad de la producción de cacao y proteger el medioambiente.

- En Madagascar, Valrhona trabaja desde hace más de 20 años con la plantación Millot y tiene una participación de aproximadamente un 40% en dicha plantación. Esta asociación ha permitido ir más allá para desarrollar un trabajo colaborativo notable entre productores, expertos y equipos de investigación y desarrollo. Bella ilustración de esta gran aventura, la técnica de doble fermentación surgió tras 10 años de investigación y co-desarrollo. Puesto a punto en la plantación Millot, este proceso integra una segunda fase de fermentación con pulpa de fruta. Innovación absoluta que ha abierto nuevos horizontes de delicia con los chocolates Kidavoa puro Madagascar (plátano) y Itakuja puro Brasil (fruta de la pasión).

- Implicada en la valorización de los terruños emergentes de cacao por todo el mundo, Valrhona guía también a las jóvenes cooperativas en la mejora de sus competencias técnicas. En Bali, por ejemplo, desde hace 5 años, Valrhona enseña en la plantación Kerta Semaya Samaniya su saber hacer, en términos de calidad y de logística, para facilitar sus explotaciones y tener oportunidades en los mercados asiáticos.

- Desde 2010, Valrhona se ha comprometido con organizaciones pioneras en el cacao de calidad en Haití. Participa sobre todo en la regeneración, por la agroforestación, de plantaciones envejecidas con 38 hectáreas piloto y un proyecto durante 3 años. El cultivo, basado en los principios de la agroforestación, consiste en la diversidad de las producciones en la misma parcela, aliando respeto al medioambiente y diversificación de los beneficios de los productores.

Plantación Millot - Madagascar

La referencia de los expertos

Fresco, potente, especiado, alcanforado, amargo, floral, acidulado, intenso, fuerte, con notas de frutos rojos, de caramelo, de té negro, de frutos secos, de pan caliente, de menta especiada… ¡Ettl vocabulario de los grands crus de cacao no tiene nada que envidiarle al de enología! Según las condiciones geográficas y climáticas, los cacaos expresan su verdadera naturaleza, sublimada por el saber hacer de los productores, de la cosecha a la fermentación y al secado, después por la R&D en la Chocolatería de Tain l'Hermitage.

Los «Cuvées du Sourceur» Valrhona

Ponen el foco, desde 2008, en 8 "cuvées" de excepcionales, seleccionados con mimo. Elaborados a partir de cacaos singulares de puros orígenes, «les Cuvées du Sourceur» revelan la identidad característica de un terruño y una tipicidad aromática única, que reflejan tanto la generosidad de la naturaleza como el trabajo apasionado de las personas para expresar lo mejor.

«Los Chocolates Puro Origen» Valrhona

Chocolates puro origen, surgen de un único país. Expresión perfecta de su terruño, los «Puro Origen» se diferencian por ser chocolates de cobertura característicos y únicos.

"Hay algo irracional en el cacao. No solo es técnica. Hay una relación con la tierra, con la tradición ya que son árboles que pertenecen a familias desde generaciones. Todo esto entra en juego. Ser experto en Valrhona es mucho más que comprar cacao. Al hilo de nuestros viajes, tenemos el placer de encontrar de manera habitual a los productores que tratan de hacernos compartir sus cultivos y su trabajo."

Julien Desmedt, Experto en cacao en Valrhona

© Pierre Ollier

EL ARTE DEL CHOCOLATE

La gran paleta de sabores Valrhona

© S.Brandström

En el mundo del chocolate, encontrar los mejores sabores es una búsqueda infinita. Desafío permanente, la mezcla de cacaos seleccionados por todo el mundo exige un verdadero talento para conseguir las mejores mezclas, exactamente como en el universo del vino o del perfume.
Un único desafío, abrir nuevas perspectivas a la diversidad aromática, una sola apuesta, luchar contra la normalización del sabor. Cada cacao posee un inmenso potencial que el saber hacer chocolatero y pastelero de Valrhona sabe revelar con creatividad a través de coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación…

Saber-hacer chocolatero las reglas del juego

De la imaginación...

En el mundo del chocolate, encontrar los mejores sabores es una búsqueda infinita. La mezcla de los cacaos de diferentes orígenes exige un verdadero talento y una experiencia sin fisuras. Valrhona compone sin cesar nuevas recetas de chocolates. Lanzado en 1986, **Guanaja 70%** marca una revolución gustativa con el primer chocolate negro al 70% de cacao, el más amargo del mundo. A star is born…
En 2012, Valrhona crea el Blond **Dulcey 32%,** untuoso y con toques de galleta, totalmente irresistible, definitivamente adictivo…

© Valrhona USA

Guanaja - Tarta

De la audacia...

En 2008, a petición de los profesionales apasionados de la intensidad, Valrhona prepara una tecnología única e innovadora para crear **P125 Coeur de Guanaja.** Nacido de la misma mezcla de cacaos que la cobertura Guanaja 70%, producto icono creado en 70 bautizado como «el chocolate más amargo del mundo», P125 Cœur de Guanaja es un verdadero concentrado de chocolate, un producto revolucionario que aporta un gusto, un color y una potencia aromática intensos a cualquier creación pastelera.
La puesta en marcha de la **doble fermentación** en 2015, después de 10 años de colaboración con los productores, abrió la puerta a innovaciones rupturistas. En 2017, Valrhona se atreve a asociar la fruta a la manteca de cacao y lanza **Inspiration,** coberturas de fruta, de color y sabor naturales. Disponibles en 5 sabores, fresa, pasión, almendra, frambuesa y yuzu, abren inmensas posibilidades creativas afrutadas a los artesanos del sabor que, a partir de ahora, pueden trabajar la fruta con una facilidad inédita: moldeados, confiterías, pasteles… Golosa y colorida, la gama Inspiration posee una intensidad de gusto a fruta sinigual, sin colorantes, sin aromas artificiales ni conservantes.

Análisis sensorial

De la constancia...

Todo pasa en el secreto del obrador de análisis sensorial… Los 200 degustadores Valrhona velan 225 días al año por una perfecta regularidad gustativa en las recetas Valrhona. Expertos del sabor, ajustan las mezclas de cacaos de diferentes orígenes constantemente para que la calidad de los chocolates Valrhona sea rigurosamente la misma siempre. Con una excelencia técnica de textura igualmente constante, es la garantía de una ejecución siempre perfecta para los artesanos.

De la gourmandise, una y otra vez...

Decorados a mano en los talleres de Tain l'Hermitage, los bombones Valrhona llevan a los golosos gourmets a descubrir sensaciones chocolateadas bajo todas sus formas: cajas de bombones, orangettes, trufas, napolitanas, las colecciones se enriquecen sin cesar con nuevas tentaciones. Una magnífica demostración del saber hacer Valrhona, en los chocolates puros, los pralinés, la pasta de almendras…

La gama création gourmande

Reúne recetas imaginadas por los profesionales que buscan nuevas sensaciones golosas: chocolate avainillado, caramelo mantequilla salada, café, bizcocho tostado, especiado, sin azúcares añadidos… Productos innovadores disponibles bajo forma de tabletas, de bolitas o habas para facilitar su utilización.

De las gamas personalizadas

Valrhona propone decoraciones chocolateadas para colocar, para esparcir, hojas impresas, moldes y personalizados, concebidos para los artesanos a través de la gama **Valrhona Signature.** Diseños originales, calidad garantizada, oro y plata, productos de acabado… ¡El toque personal que no encontrará en ningún otro sitio! Valrhona también ofrece la posibilidad de crear una cobertura única, reservada en exclusiva a un cliente profesional. Una bonita manera para un artesanos del sabor de valorizar su imagen de marca.

Valrhona Signature - Decoración

Valrhona Signature - Polvos Brillantes

DE LA MAZORCA AL CHOCOLATE, LAS ETAPAS DE FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE

- Cosecha a mano 2 veces al año
- Abertura de las mazorcas con machete para extraer las habas.
- Fermentación de las habas durante 4/6 días, en los que se desarrollan los precursores de aromas.
- Secado al sol y limpieza, después clasificación antes de la expedición a Francia, a Tain l'Hermitage.
- Control de las habas
- Torrefacción de las habas, tostadas a alta temperatura
- Molienda para separar las cáscaras y el grué
- Triturado para liberar la manteca de cacao, puesta a fundir
- Amasado con añadido de azúcar y leche, según las recetas, para obtener una pasta homogénea
- Pre-triturado y refinado para afinar la pasta entre cilindros
- Conchado del chocolate, homogeneizado en forma líquida para exaltar los aromas
- Atemperado para hacer cristalizar el chocolate en forma estable y brillante
- Moldeado en habas, bloques o tabletas…

© Ginko Photographie

EL GUSTO DE COMPARTIR, TRANSMITIR LA PASIÓN DEL CHOCOLATE

COMPARTIR

Frédéric Bau - Director de la Creación de la Casa Valrhona

Guanaja - École du Chocolat
© Elisa Mattos

ABRIR NUEVOS HORIZONTES CREATIVOS A LOS ARTESANOS DEL SABOR

A la vanguardia de las tendencias en chocolate

Artista & Artesano Frédéric Bau - Director de la Creación de la Casa valrhona

Director de orquesta de la creación en Valrhona, Frédéric Bau es ante todo un pastelero francés con un gran talento, formado junto a los más importantes y sobre todo junto a Pierre Hermé. Autor de numerosos libros, participa en varios programas culinarios en la televisión, entre otros: miembro del jurado del "Mejor Pastelero" y presentador de la semi-final en 2017, "Top Chef" especial chocolate en 2018, presentador de la segunda temporada del programa "Les Rois du Gâteau" junto a Cyril Lignac en 2019.
En 1989, crea la École du Grand Chocolat Valrhona y la dirige durante 20 años para hacer de ella una referencia del saber hacer técnico del chocolate. Pionero de los menús todo chocolate, es uno de los pocos chefs que dominan en ese punto el justo equilibrio en la interpretación del chocolate salado y dulce.
En 2012, es él quien crea el chocolate Blond Dulcey 32%.
En 2017, pone en marcha "De Mains de Maître", un ciclo de conferencias y demostraciones inspirado en técnicas artísticas, para compartir su visión del proceso creativo con los clientes privilegiados Valrhona y los profesionales de la gastronomía del mundo entero.
Siempre al acecho de ideas innovadoras, busca propuestas para ofrecer a los clientes Valrhona nuevas recetas y aconsejarles las mejores maneras de utilizar las nuevas coberturas, como los Cuvées du Sourceur Bali 68% y Kilti Haití 66% en 2018.
Con su experiencia y su maestría, ahora se encarga de explorar nuevos territorios chocolateados para imaginar el futuro de Valrhona. A la vez artista y artesano, creativo y técnico, revindica este doble planteamiento mezclando poesía de los sabores y alta tecnología para desarrollar una pastelería estética, gastronómica y respetuosa con el medioambiente.

Investigación y Desarrollo Una área de vanguardia para revelar todos los desafíos técnicos

De lo bueno, lo mejor… La historia de Valrhona está marcada por innovaciones que han marcado el universo del chocolate para todos los profesionales de la gastronomía "dulce", Guanaja 70%, Blond Dulcey 32%, la doble fermentación, Inspiration… Fiel a su compromiso de siempre, Valrhona desarrolla gamas específicamente pensadas para los artesanos del sabor. Atentos a sus necesidades y sus ideas, el I+D Valrhona siempre está listo para superar nuevos desafíos!

Blanco - Con leche - Rubio - Negro
© Jérome Bryon

Los 30 chefs pasteleros de la École Valrhona

COMPARTIR PERSPECTIVAS INSPIRADAS

Al servicio del talento de los artesanos del sabor ante todo

¡El mundo ha cambiado, la pastelería también! Al acecho de las tendencias, siempre pendientes de las evoluciones del consumo, Valrhona se mantiene en la vanguardia de las expectativas gracias a un diálogo permanente con los profesionales, restauradores, panaderos… La gama bio y sostenible, sin azúcares añadidos, las creaciones exclusivas como Inspiration reflejan este estado de ánimo. La implicación con los artesanos no tiene más que una sola ambición, valorizar su creatividad personal, darles los medios para expresar su talento por todos los medios.

La École Valrhona el futuro del chocolate se inventa aquí

Creado en Tain l'Hermitage hace 30 años, el concepto se mantiene sinigual y se ha convertido en una referencia internacional. Una escuela de creatividad, de maestría técnica, un lugar de intercambios en torno al chocolate. Tain L'Hermitage, París, Brooklyn, Tokio… Hoy, 4 Ecoles Valrhona a través del mundo y 30 pasteleros acogen cada año en formación a profesionales apasionados, virtuosos de la «gourmandise». Laboratorio de ideas, cantera de innovación, red de relaciones valiosas, la École Valrhona ofrece una oportunidad única de perfeccionarse en torno al chocolate con sesiones especializadas: Wedding cake, Technotáctil, Postres y mignardises, Bistronomía dulce… La ocasión también de seguir los talleres temáticos conducidos por profesionales estrella, como Pierre Hermé o Jérôme Chaucesse por todo el mundo. Un orgullo y una prueba de calidad para la École Valrhona. En un universo donde todo se mueve y cambia permanentemente, las formaciones evolucionan constantemente para inscribirse en una visión dinámica, abierta a las especificidades de los diferentes mercados, a la cabeza de las tendencias culinarias y nuevas técnicas. Aquí es donde se imaginan las delicias del mañana…

Día tras día, en directo con los profesionales

Valrhona ha puesto en marcha servicios de acompañamiento reservado a los profesionales, toda una red de competencias para inspirarse y avanzar. Cada día, los chefs pasteleros Valrhona responden por teléfono a todas las preguntas sobre los productos, las técnicas, habilidades manuales y otros trucos de preparación. Bajo demanda, pueden organizarse workshops en la École o formaciones a medida en la empresa. La guía «Los Esenciales» concebida por los chefs de la École Valrhona recopilan más de 1000 recetas y gestos fundamentales explicados por los chefs y aprendices de pasteleros.
Ya está disponible en línea, con una funcionalidad de equilibrado instantáneo de las recetas, con los productos de la gama Valrhona.

CREAR UN EVENTO EN TORNO AL CHOCOLATE

La Cité du Chocolat ¡Por amor al chocolate!

Verdadero centro de descubrimiento para el gran público, la Cité du Chocolat tiene una ambición educativa pero sobre todo sueña con transmitir el amor por el buen chocolate a las nuevas generaciones. Experiencias sensoriales, talleres culinarios, secretos de fabricación, viaje virtual a las plantaciones… sumerge a pequeños y grandes en los deliciosos misterios del chocolate. Un bonito éxito ya que el lugar ha sido clasificado como el 1er emplazamiento Chocolate en Francia, 2º lugar Savoir-Faire en región Auvergne-Rhône-Alpes, 4º emplazamiento Tourisme de la Drôme, con 130 000 visitantes por año, 500 000 a finales de marzo 2018 desde su apertura en octubre 2013.

La Copa del Mundo de la Pastelería

1989-2019, 30 años, ¡un evento para celebrar con emoción! Valrhona forma parte de los co-fundadores de la Copa del Mundo de la Pastelería, un evento de primera página para la gastronomía mundial, que valoriza el talento de una élite. Una referencia absoluta para toda la profesión. Fuente de inspiración creativa, detección de nuevos talentos, una oportunidad singular para los miembros de la red Valrhona de codearse con la cima de la excelencia.

© LaFotographie

Final de la Copa del Mundo de Pastelería 2017

El C3 (Chocolate Chef Competition), concurso internacional de los postres de restauración

Creada por Valrhona en 2008, la primera competición internacional dedicada a los chefs pasteleros procedentes de la restauración, reúne unos 40 candidatos del mundo entero, seleccionados por dossier para participar en las diferentes pruebas regionales de calificación organizadas durante el año. 8 chefs finalistas se enfrentan al final con la misma temática.
Los más bellos postres al plato se encuentran en cada edición. Un evento principal para hacer evolucionar la pastelería de restauración y enriquecerla con su enfoque multicultural único.

© Laurent Vu

Cité du Chocolat

RSE

LIVE LONG VALRHONA, AMBICIONES VISIONARIAS

Plantación Millot Madagascar

© Pedro Oliver

École - Brasil

COMPROMETERSE POR UN MUNDO MEJOR

El sentido de las responsabilidades en acciones

Ser un referente implica obligatoriamente dar ejemplo… En los intercambios entre productores, artesanos creadores y gran púbico experto, Valrhona tiene por vocación federar todas las comunidades en torno al chocolate. Esta visión colaborativa sirve de base para un desarrollo sostenible del mundo de chocolate: todo un ecosistema que pasa tanto por la perpetuidad de la industria como por la transmisión del sabor del buen chocolate a los más jóvenes con la Cité du Chocolat en Tain l'Hermitage. Para imaginar lo mejor del chocolate, Valrhona ha lanzado el programa Live Long, materialización de su política RSE. El programa RSE Live Long de Valrhona ha encontrado su identidad en el suroeste de Ghana. En mayo de 2015, Cédric, experto en cacao de Valrhona, visita la comunidad de Wassa Nkran, donde Valrhona financia la construcción de un centro comunitario, con biblioteca y sala de informática destinada a los niños, pero también una sala de formación para los productores. Fue recibido calurosamente por la gente con carteles «We are all Valrhonas», «Live Long Valrhona». Es el detonante: Valrhona adopta «Live Long» para expresar su compromiso RSE a largo plazo en todas sus dimensiones.

Live Long Cacao
Construir el futuro de la industria

- 100% de los cacaos Valrhona son trazables hasta en los productores.
- Colaboraciones a largo plazo en una veintena de países para garantizar la continuidad y la resiliencia de la industria del cacao.
- Más de 20 proyectos comunitarios realizados desde 2012, construcción de escuelas, ambulatorios, renovación de viviendas, acceso a agua potable… Valrhona se implica por la calidad de vida de los productores en el día a día.
- Un fuerte compromiso en el proyecto de agroforestación cacao Forest para promover otros modelos de cultivos sostenibles, equilibrando los recursos y los tipos de producción sobre las parcelas, para proteger las condiciones de vida de los productores y el medioambiente.
- Planes de conservación de ciertas variedades de cacao aromáticas con la creación de viveros de cacaoteros amenazados.

Agroforestación en Haití

Plantación - Ghana

© Cédric Robin - Valrhona

Live Long Medioambiente

Neutralizar nuestra huella de carbono a lo largo de nuestra cadena de valor de aquí a 2025

- Iniciativas clasificadas para mejorar el impacto medioambiental de los productos a lo largo de su ciclo de vida: Eco-concepción de envases, sobre todo las cajas de bombones, es decir 5T de cartón ahorradas por año, lanzamiento de la gama "les Cabossés" de duración limitada en la tienda Valrhona para luchar contra el despilfarro alimentario…

- Objetivos medioambientales en 4 direcciones: reducción de la emisión de gases de efecto invernadero, consumo de energía, reducción de residuos y ahorro del consumo de agua.

© Insign

Eco-concepción – Caja Bombones 230 gr

Graines de Pâtissier

Graines de Pâtissier

Live Long Gastronomía
Transmitir el saber hacer y acompañar las vocaciones

- En 2018, Valrhona ha puesto en marcha una formación inédita sobre la "Maîtrise du Chocolat" en colaboración con el Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage. El arte y la manera de dominar esta materia técnica que es el chocolate, transmitido a los artesanos del mañana, gracias al acompañamiento de los Chefs de la École Valrhona, pero también de los expertos, del equipo RSE y de miembros del equipo del análisis sensorial.

- En colaboración con la Fundación Paul Bocuse, "Graines de Pâtissier" permite a jóvenes de varias ciudades de Francia probar el oficio de pastelero e iniciarse en el mundo laboral. Puede después empezar un CAP con la complicidad de nuestros clientes, que aceptan el reto y convertirse en maestros de formación.

- El Fondo Solidario Valrhona tiene por vocación apoyar a las comunidades de productores y la industria del cacao en general, así como el mundo de la gastronomía y sus oficios.

Live Long Juntos
Inventar colectivamente la identidad de la empresa Valrhona

- Una visión 360º para crear un modelo de empresa sostenible con todas las partes implicadas: trabajadores, clientes, proveedores, accionistas y vecindario.

- Poner en marcha prácticas responsables, crear una empresa en la que dé gusto trabajar y definir nuestra visión colectiva para 2025.

Asalariados Valrhona

JAMAICA

—

El financiamiento de los secaderos solares

HAITÍ

—

El apoyo de la agroforestación con AVSF

REPÚBLICA DOMINICANA

—

Promoción de la agroforestación con Cacao Forest

BELICE

—

La renovación de una plantación

GRANADA

—

Apoyo al uso de los abonos

ECUADOR

—

Apoyo aportado a AVSF en su acción humanitaria después del seísmo de 2016

BRASIL

—

La construcción de un centro de formación, la renovación de las viviendas de los productores y el financiamiento de secaderos solares

PERÙ

—

El acceso al agua potable gracias al « Clean Water Project », la creación de un vivero

© Valrhona

EJEMPLO DE ALGUNOS PROYECTOS CON LAS COMUNIDADES

100% de los cacaos Valrhona son trazables hasta en los productores

COSTA DE MARFIL

—

La construcción de una escuela primaria en Petit Bouaké

BALI

—

El consejo sobre la mejora de la calidad y la exportación del cacao

GHANA

—

Acciones en favor de la educación, la construcción de un centro comunitario y de 2 escuelas

MADAGASCAR

—

La renovación de un pueblo y la creación de un ambulatorio

VALRHONA, LAS FECHAS CLAVE

- **1922 -** Creación de la Chocolatería del Vivarais en Tain l'Hermitage por el pastelero Albéric Guironnet
- **1939 -** Adquirida por Albert Gonnet, chocolatero en Chambéry
- **1947 -** Creación de la marca VALRHONA (Vallée du Rhône)
- **1966 -** M. De Loisy y M. Gelet construyen la reputación de la marca
- **1984 -** Comprada por Soparind-Bongrain
- **1989 -** Apertura de la École du Grand Chocolat Valrhona y co-fundación de la Copa del Mundo de la Pastelería.
- **1992 -** Adquisición de la plantación El Pedregal en Venezuela para proteger los cacaoteros Porcelana
- **1997 -** Puesta en marcha del programa de fidelización
- **2006 -** Creación de la Fundación Valrhona por el Gusto
- **2010 -** Edición de la Enciclopedia del Chocolate
- **2013 -** Inauguración de la Cité du Chocolat en Tain l'Hermitage
- **2016 -** Lanzamiento del programa RSE Valrhona Live Long y del proyecto Cacao Forest
- **2017 -** Valrhona entre los 5% proveedores más sostenibles del mundo por EcoVadis
- **2019 -** 30º aniversario de la Copa del Mundo de la Pastelería y de la Ecole Valrhona.

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT ®

Departamento de prensa : Maria Ribas - maria.ribas@valrhona.fr

Couvertures : © publimage - philippe Barret