comunicato stampa

30 YEARS

VALRHONA

1989-2019

L'ÉCOLE VALRHONA FESTEGGIA 30 ANNI D'IMPEGNO AL FIANCO DEGLI ARTIGIANI DEL GUSTO PER OLTREPASSARE I LIMITI DELLA CREATIVITÀ

In 30 anni, l'École Valrhona è diventata il centro di eccellenza e creatività del cioccolato, dove gli artigiani del gusto di tutto il mondo si perfezionano e riuniscono per esprimere la loro unicità e intessere relazioni sociali. Dietro questa iniziativa di collaborazione davvero unica, ci sono 30 anni di lavoro sempre con un approccio innovativo volto a oltrepassare i limiti della creatività. Nel 2019, Valrhona riafferma più che mai il suo impegno al fianco dei professionisti per gli anni a venire.

editoriale

“Da 30 anni l’École Valrhona intesse e tiene vivo un legame. Un legame molto forte tra chef, pasticcieri, produttori di cacao e Valrhona. Talmente forte e radicato da essere diventato un intreccio, che unisce competenze ed esperienze condivise sul gusto in tutto il mondo. Questo intreccio apre la strada a una gastronomia responsabile, al servizio dell’esperienza unica che gli artigiani del gusto fanno vivere ai loro clienti. Ma anche gli stessi professionisti ne traggono benefici nel loro quotidiano. Sono orgogliosa che l’École Valrhona riunisca così tanti talenti straordinari e faccia splendere il mondo della pasticceria con tale creatività e maestria. Tra questi il MOF, Christophe Renou, David Capy e David Briand, vincitore del concorso “Un des Meilleurs Ouvriers de France 2018”, Rémi Montagne e Christophe Domange, Campioni del Mondo della Gelateria , che sono o sono stati pasticcieri docente dell’École Valrhona.

Questi legami, intrattenuti con passione da 30 anni, sono diventati una rete di scambi di eccellenza, una comunità di eccezionale savoir-faire, riconosciuta dai migliori professionisti.

Tutto è iniziato con la passione del cioccolato Valrhona come materia prima eccezionale per i professionisti della pasticceria. Per immaginare il miglior cioccolato, bisogna conoscerlo bene, saperlo lavorare, reinventarlo, valorizzarlo. L’École Valrhona ha sempre avuto come vocazione quella di promuovere la comunicazione. Con un obiettivo ben in mente: che ogni professionista possa sviluppare le sue competenze e la sua ispirazione, che possa esprimere la sua singolarità e la sua identità per avere successo e farsene portavoce a sua volta. 30 anni dopo, il legame creato dall‘École Valrhona continua a rafforzarsi giorno dopo giorno.”

Clémentine Alzial, Direttrice Generale Valrhona

1989 DUE ESPERTI DEL CIOCCOLATO CREANO L'ÉCOLE VALRHONA

Frédéric Bau, pasticciere visionario, e Paul-Bernard Bret, maître chocolatier, fondano insieme l'École Valrhona proprio sullo storico sito di Tain l'Hermitage. Nato come un laboratorio di supporto dedicato ai professionisti, l'École Valrhona ambisce a portare il suo savoir-faire d'eccellenza a un pubblico sempre più vasto.'

UN PADRINO D'ECCEZIONE, PIERRE HERMÉ

Complice di Frédéric Bau da oltre 30 anni, lo chef pasticciere simbolo Pierre Hermé è stato il padrino dell'École Valrhona sin dalla sua creazione nel 1989.

“ Tra Valrhona e la Maison Pierre Hermé, vi sono molti valori comuni, come la qualità e la passione. Ho avuto il piacere di tenere a battesimo la nascita dell'l'École Valrhona, mossi dallo stesso amore per la condivisione. Per me, è essenziale questo desiderio di trasmettere e condividere. È un dovere nelle attività artigianali, altrimenti non c'è sviluppo del mestiere.
La condivisione del savoir-faire consente di andare avanti più velocemente e di trasmettere a propria volta. “

Pierre Hermé

“ Valrhona non fa il cioccolato come gli altri, è una maison unica e necessitava che la pedagogia lo fosse ugualmente, questo significava la volontà di andare oltre la stesura di una ricetta. “

Frédéric Bau

“ Era qualcosa di mai visto prima e quello che mi è piaciuto di questa idea dell'École Valrhona è stato il forte desiderio di trasmettere e diffondere il savoir-faire nella nostra professione. “

Pierre Hermé

“ Quando Antoine Dodet, il direttore generale di Valrhona in quel periodo, mi parlò del suo progetto sull'École, suggerii Frédéric, che lavorava con me da Fauchon. Stava cercando un giovane talento capace di trasmettere e condividere. “

Pierre Hermé

“ Trent'anni fa, Valrhona cresceva esclusivamente nel mondo dei cioccolatieri e voleva parlare al mondo della pasticceria. “

Frédéric Bau

“ Paul-Bernard Bret aveva una tale conoscenza del cioccolato che potevamo passare ore e ore ad ascoltarlo . “

Pierre Hermé

“ É un grande signore del cioccolato, che è stato con Valrhona per quasi 40 anni. Mi ha trasmesso senza risparmiarsi tutte le sue conoscenze. Un uomo davvero eccezionale. Ha dato all'École Valrhona la sua pedagogia, la sua generosità … “

Frédéric Bau

2019 L'ÉCOLE VALRHONA IN PAROLE

“ INNOVAZIONE, CREATIVITÀ, SAVOIR-FAIRE “
Pierre Hermé

“ UNICITA', GENEROSITÀ, CONDIVISIONE “
Frédéric Bau

L'ÉCOLE VALRHONA IN NUMERI

- **1989,** data di creazione
- **30** chef pasticcieri docenti
- **4** Campus: Tain l'Hermitage, Paris-Versailles, Tokyo, New York-Brooklyn
- **5** Lab nel mondo: Budapest, Kehl, Seul, Barcellona e Milano (prossimamente nel corso del 2019)
- Quasi **15.000** persone formate all'anno
- **100** ricette create all'anno
- Oltre **1.000** chiamate di clienti trattate ogni anno in Francia
- **80%** dell'attività realizzata fuori Francia
- **1995,** nascono gli Essenziali
- **2007,** diffusione del primo quaderno di tendenza
- **2007,** apertura dell'École Valrhona di Tokyo
- **2009,** apertura dell'École Valrhona di Parigi
- **2014,** apertura dell'École Valrhona di Brooklyn

“ Libera e condivisa circolazione delle idee, perché le idee creative arrivano da ogni parte dell'École Valrhona e in modo spontaneo, proviamo a metterne insieme il meglio per dar vita a creazioni magnifiche. “

Philippe Givre, chef pasticciere esecutivo, coordinatore a livello mondiale del savoir-faire dell'École

“ L'École Valrhona è la pasticceria moderna. “

Laurent Masse, chef pasticciere docente presso l'École Valrhona di Parigi Versailles

“ L'eccellenza, per il suo grado di implicazione nella professione, il suo grado di conoscenza e di know-how, è una scuola che deve occupare il primo posto. “

Benoît Moulin, chef pasticciere docente all'Ecole Valrhona di Tokyo

2019
30 CHEF PASTICCIERI DI 10 NAZIONALITÀ DANNO LUSTRO ALL'ÉCOLE VALRHONA

Oggi, l'École Valrhona è diventata una rete internazionale di know-how nel settore del cioccolato che riunisce 30 pasticcieri di 10 diverse nazionalità. Condividere passione e conoscenza, portare innovazione nelle tecniche e nelle ricette, trasmettere l'expertise ...
Questa nuova generazione di talenti che mescola culture e nuovi orizzonti gourmet immagina, con gli artigiani di gusto di ogni parte, il futuro del cioccolato e della pasticceria ■

IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO NELLA TRASMISSIONE DEL GUSTO E DEL SAVOIR-FAIRE

Creata 30 anni fa con l'ambizione di trasmettere il savoir-faire dell'eccellenza, l'École Valrhona continua a condividere la sua passione per il cioccolato attraverso i suoi Campus, i Lab e il programma digitale. Un network di successo in tutto il mondo che offre la possibilità a ciascun artigiano del gusto di perfezionarsi e sperimentare, per immaginare insieme il meglio del cioccolato.

CONDIVIDERE PRIMA DI TUTTO UNA RELAZIONE PRIVILEGIATA CON I PROFESSIONISTI

Vetrina della qualità, dell'esperienza e della creatività di Valrhona, l'École Valrhona funziona come un luogo di condivisione e scambio, dove la ricchezza nasce dal confronto di punti di vista, metodi, tecniche e ispirazioni. Un processo di condivisione multilivello affinché i clienti trasmettano a loro volta quanto appreso ai loro collaboratori. Questa essenziale visione collaborativa tra professionisti con una passione condivisa è la firma dell'École Valrhona.

“ L’essenza stessa di un pasticciere consiste nell’andare a cercare dentro sé stesso quello che vuole creare e trovare il modo per esprimerlo. Quindi non si può barare! “

Thierry Bridron, chef pasticciere esecutivo dell’École Valrhona Francia

“ L’École Valrhona non riguarda solo la trasmissione in senso stretto, è anche uno scambio che ci consente di conoscere il vissuto dei professionisti e quindi di essere coerenti nel nostro modo di lavorare. “

Pierre Hermé

“ Quando si dà, si riceve anche molto, si imparano molte cose, si ha di ritorno un valore aggiunto da trasmettere. Questo è uno degli aspetti più interessanti dell’École Valrhona. “

Rémi Montagne, Chef pasticciere Esecutivo presso l’École Valrhona di Tain l’Hermitage

INNOVAZIONE DINAMICA PERMANENTE PROMESSA DI VALORE AGGIUNTO PER GLI ARTIGIANI DEL GUSTO

In contatto diretto con il dipartimento Ricerca e Sviluppo di Valrhona, i pasticcieri dell’École Valrhona hanno una competenza unica in materia di cioccolato e rimettono costantemente in discussione i metodi tradizionali. “I nostri clienti, i pasticcieri in generale, hanno bisogno di vedere, gustare e toccare”, come spiega Philippe Givre, Chef Pasticciere Esecutivo dell’École Valrhona.
Grazie a questo costante lavoro di ricerca applicata, reinventano il know-how del cioccolato per fare sempre meglio e di più. Ricette più leggere, conservazione ottimizzata, trasporto facilitato, concetti d’avanguardia … Le loro innovazioni sono fonte d’ispirazione per gli artigiani e servono da trampolino di lancio per affermare la loro unicità e consolidare il loro successo.

“ Molto spesso, il know-how, non si riesce a spiegare. Il grande lavoro dell’École Valrhona è stato quello di spiegarlo e di rendere accessibile al maggior numero di persone questa conoscenza tecnica verificata e ben argomentata. È stato fatto un enorme lavoro sulla tecnologia del cioccolato, l’École Valrhona ha saputo inventare delle preparazioni e diffondere la sua expertise per esempio sulle ganache montate o i namelaka che vedo un po’ ovunque, oggi questo appartiene a tutti, è entrato a far parte delle conoscenze comuni della pasticceria. “

Pierre Hermé

“ Una delle cose che mi rende più felice è vedere il successo dell’Abete Valrhona che sta per compiere 20 anni. Lo ritroviamo persino in Giappone, su Instagram … E’ un articolo versatile, ha una base che ognuno può interpretare seguendo il proprio gusto personale, lo stampo è sempre lo stesso ma permette ad ognuno di esprimere la propria unicità: Non ce ne sono due uguali. “

Frédéric Bau

DIMENSIONE INTERNAZIONALE E PIU’ VICINA AL SETTORE E ALLE ASPETTATIVE

Fondata a Tain l’Hermitage in Francia nel 1989, l’École Valrhona si è ingrandita senza dimenticare la sua visione di accompagnamento. Con un funzionamento completamente decentralizzato, basata sulle unità locali per essere più vicina ai professionisti di tutto il mondo, l’École Valrhona si impegna a fornire servizi personalizzati adatti alle loro esigenze: dimostrazioni per scoprire nuovi prodotti con ricette inedite, workshop per provare i prodotti e le ricette o consigli per ristrutturare la loro offerta, consulenze tecniche in azienda, assistenza tecnica … ■

UN HUB INTERNAZION
IN MATERIA DI

VALRHONA

VALRHONA CAMPUS

4 posti dedicati alla formazione:
Tain Hermitage,
Tokyo,
Parigi-Versailles,
New York-Brooklyn

ALE DI COMPETENZE
CIOCCOLATO

In tutto il mondo, i laboratori locali organizzano incontri e workshop pratici.

Strumenti digitali per accompagnare i professionisti nel quotidiano, l'eccellenza e il know-how dell'École Valrhona comodamente a casa vostra.

SVILUPPARE I TALENTI

Veri e propri centri di ricerca e creatività dedicati all'esperienza in materia di cioccolato, i Campus sono luoghi di continua sperimentazione, dove si incontrano ricerca e sviluppo, il sourcing del cacao, l'analisi sensoriale e lo sviluppo del marketing. Ogni giorno esperienze, scambi e diversità ispirano i 30 pasticcieri dell'École Valrhona per creare nuove ricette, nuove tecniche e nuovi prodotti.

“Non ho molto tempo, tengo oramai soltanto gli stage dell’École Valrhona, perché ho un rapporto molto stretto con questa azienda, per me è un partner. Non vedo l’ora di farlo ogni anno perché mi consente anche di modificare il modo operativo.“
Pierre Hermé

“Si tratta davvero di una formazione che non si trova da nessuna altra parte.“
Karen Waller, Pastry Chef, London

VALRHONA
CAMPUS

UN PROGRAMMA D’ECCELLENZA ESCLUSIVO

Questa ricchezza consente all’École Valrhona di accompagnare i professionisti più esigenti, attraverso un programma di formazione esclusivo e di altissimo profilo.
Un programma che consente agli artigiani di tutto il mondo di imparare a utilizzare i prodotti, perfezionare la tecnica per un risultato ottimale delle loro creazioni. Un luogo di scambio e incontro tra colleghi che consente a tutti di rivelare la propria singolarità. Simbolo del know-how di eccellenza, è previsto un 3° MOF per la promozione 2019.

ASSISTENZA TELEFONICA DIRETTA E CONSULENZE TECNICHE IN AZIENDA

Al di fuori dei Campus, i pasticcieri dell’École Valrhona continuano ad accompagnare gli artigiani del gusto, nei loro laboratori e nei loro negozi, offrendo assistenza telefonica in Francia e consigli ovunque nel mondo. Perfezionamento dei gesti, arricchimento del savoir-faire, sviluppo delle relazioni... i campus dell’École Valrhona sono luoghi iconici per gli appassionati di cioccolato, che consentono a tutti di progredire a contatto con gli altri e oltrepassare i limiti della creatività.

ESPERTI IN TUTTE LE SPECIALITÀ DI CIOCCOLATERIA, PASTICCERIA, RISTORAZIONE, GELATERIA E PANETTERIA

I 4 campus dell'École Valrhona accolgono i professionisti di tutti i livelli che desiderano progredire su una tecnica, un prodotto o un tema. Cioccolateria tecno-tattile, praline di cioccolato, decorazioni al cioccolato, dolci da viaggio, tronchetti, bistronomia dolce, panettoni ... come arricchire le proprie competenze e trovare nuovi spunti di ispirazione.

OSPITI PRESTIGIOSI FONTE D'ISPIRAZIONE E ESEMPIO

Attraverso collaborazioni esclusive con iconici pasticcieri della nuova generazione, come ad esempio Claire Heitzler nel 2019, Valrhona apporta un valore aggiunto di eccellenza ai suoi corsi di formazione. Altri grandi nomi della pasticceria internazionale fanno parte di questo network eccezionale, Pierre Hermé, Luc Eyriey, Jean-Philippe Walser, Antonio Bachour, Ron Ben Israel, Norihiko Terai, Oriol Balaguer e William Werner ... sono i protagonisti ogni anno degli stage nei 4 campus dell'École Valrhona.

“Sono completamente affascinato dallo spirito di questo stage, ci sono i gesti professionali, ma c'è anche un'anima, c'è una generosità, c'è qualcosa, un'abnegazione, una volontà reale di trasmissione.“

Frédéric Pommier, Pasticciere Anglet

“È proprio un momento magico, ricco di sincerità, condivisione, tra cultori.“

Christophe Renou,
pasticciere MOF Genève Carouge

“Facciamo il nostro lavoro 365 giorni all'anno e talvolta, abbiamo bisogno di fare qualcosa di nuovo e gli stage, ci permettono di avere altre idee, altre visioni.“

Fabien Fayolle, pasticciere Dubai

INCORAGGIARE GLI INCONTRI

Creati con l'obiettivo di rendere accessibili a livello mondiale l'esperienza e il know-how dell'École Valrhona, i Lab sono oggi presenti a Budapest, Kehl, e dal 2019 a Barcellona e Milano.

SCOPRIRE IL MONDO DEL CIOCCOLATO VALRHONA

Pensati come veri laboratori locali, i Lab sono luoghi di condivisione e d'incontro. In costante relazione con i Campus, i pasticcieri dell'École Valrhona offrono workshop e corsi di formazione su misura, in particolare sulle tecniche fondamentali, destinati ai distributori, gruppi alberghieri, ristoranti e futuri professionisti. Questi sono luoghi utili in cui tutti possono imparare, ispirarsi, conoscere e padroneggiare i prodotti Valrhona.

“ L'École Valrhona ha contribuito in larga misura e non solo a livello di ricette, ma anche a livello di conoscenza del gusto, il gusto del cioccolato in tutte le sue sfumature. Non sto parlando delle percentuali di cacao, ma di gusti, texture, cose che hanno un senso e aiutano a riflettere. La ricetta non è che il risultato finale di questo approccio. “

Pierre Hermé

LA VETRINA DELL'ECCELLENZA

I pasticcieri dell'École Valrhona portano anche sul "campo" questa volontà di apertura e di condivisione dell'expertise sul cioccolato, partecipando a fiere e a diversi eventi importanti della pasticceria, del marchio o dei clienti. Questa presenza locale degli chef pasticcieri dell'École Valrhona consente inoltre di arricchire il programma di formazione dei Campus stessi, in modo che sia sempre più conforme alla realtà quotidiana e alle esigenze degli artigiani. Luoghi di scambio, accessibili e aperti a tutti, i Lab rappresentano a livello internazionale l'École Valrhona, consentendo agli artigiani del gusto di tutto il mondo di sviluppare la loro cultura del cioccolato ■

ACCOMPAGNARE NEL QUOTIDIANO

Affinché il savoir-faire e la cultura del cioccolato possano essere accessibili a tutti e in qualsiasi momento, l'École Valrhona è diventata digitale.
In modo che tutti possano, secondo il proprio livello e i propri ritmi, accostarsi al savoir-faire dei cioccolatieri-pasticcieri.
Questa evoluzione consente agli artigiani del gusto di tutto il mondo, e in particolare modo a coloro che hanno già frequentato l'École Valrhona, di ritrovare in qualsiasi momento suggerimenti, ricette e contenuti sul sito Web Valrhona.com o sui social network dell'École Valrhona.

SUPPORTI DIGITALI STUDIATI PER IL SUCCESSO

Questi contenuti sono disponibili attraverso gli Essenziali, una guida online che include le sequenze di gesti e le tecniche di base della pasticceria o ancora gli Esercizi di Stile, veri e propri "concentrati" di creatività in materia di cioccolato dove si ritrovano i nomi più importanti della pasticceria. In futuro l'École Valrhona continuerà a offrire contenuti sempre più ricchi e coinvolgenti sul cioccolato, tra cui l'apertura di corsi online e la fornitura di strumenti mobili. Questi corsi di formazione digitale e i nuovi formati di contenuti permetteranno a coloro che desiderano migliorare le proprie competenze di avere un primo contatto con il savoir-faire dell'eccellenza dell'École Valrhona. Grazie alla sua offerta di servizi online, l'École Valrhona continua la sua missione di condivisione del savoir-faire e della cultura unica del cioccolato, raggiundendo un pubblico sempre più vasto.

“ L'idea alla base della creazione degli Essenziali era quella di fornire al pasticciere cliente Valrhona un kit di assemblaggio con il quale non si sarebbe limitato a riprodurre, ma che gli avrebbe permesso di esprimere il suo potenziale e concretizzare le sue idee. Con la stessa cassetta degli attrezzi a disposizione, ciascuno di noi compie gesti e passaggi diversi che hanno richiesto migliaia di tentativi per ottenere la stessa texture con un cioccolato diverso. Inizialmente solo in formato cartaceo, gli Essenziali ora esistono anche in versione digitale. Sono diffusi in tutto il mondo e questo mi fa felice mi dà la sensazione che siamo stati utili. “

Frédéric Bau

“ È molto importante guidare i pasticcieri e gli Essenziali sono l'espressione delle regole di base. Poi ognuno può scegliere di interpretarli più o meno a modo suo, ma siamo in tanti a utilizzarlo per iniziare una ricetta con un cioccolato ben determinato. Ti evita di fare 15 tentativi, è un punto di partenza. “

Pierre Hermé

IMMAGINIAMO IL MEGLIO DEL CIOCCOLATO PER I PROSSIMI 30 ANNI ...

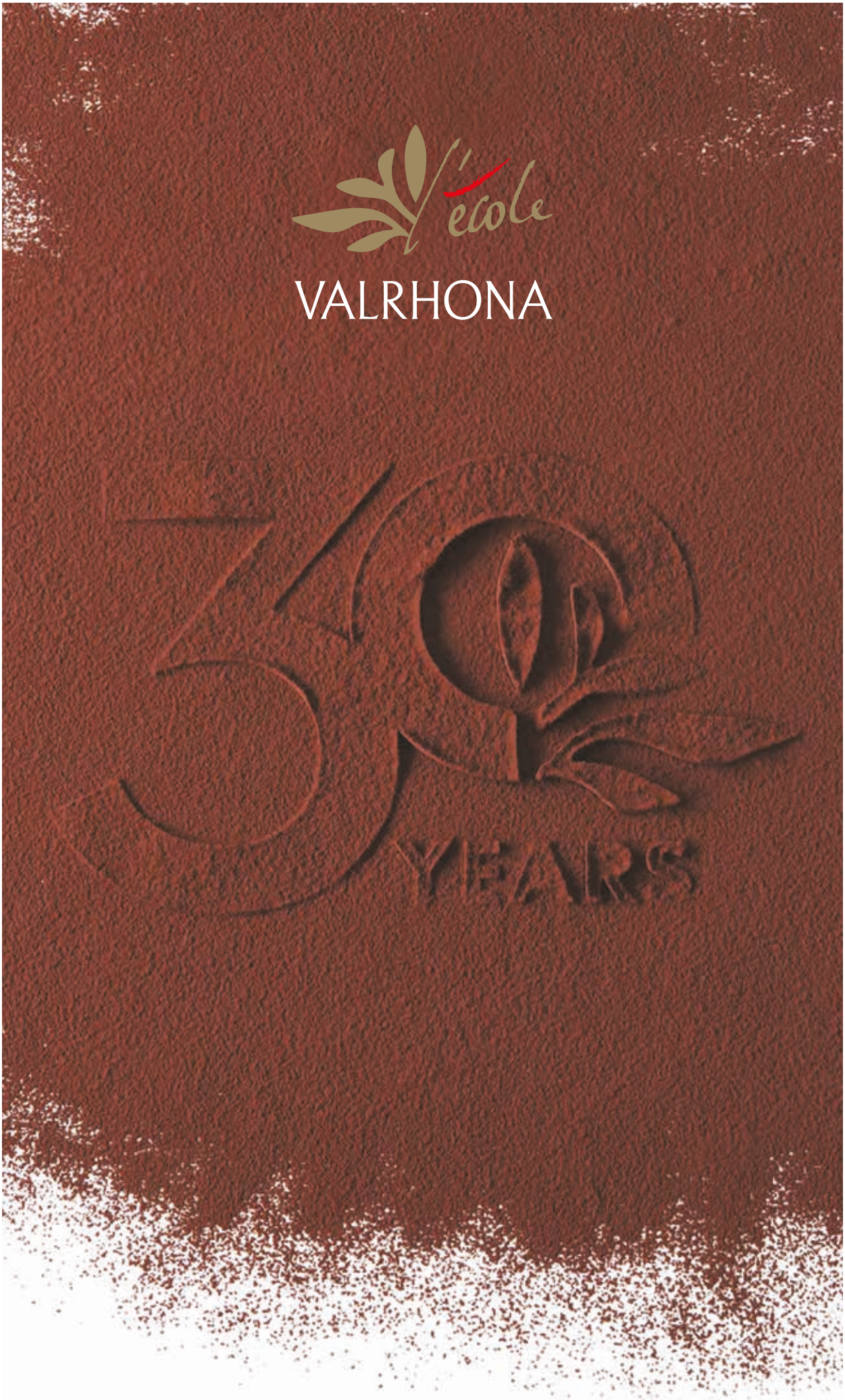
Il mondo sta cambiando sempre più velocemente e l'École Valrhona sarà sempre disponibile per accompagnare i professionisti del gusto e aiutarli ad adattarsi alle nuove esigenze dei consumatori ■

“ L'École Valrhona mantiene inalterata la sua filosofia, ma cambia prospettiva, perché i professionisti non potranno più lavorare con gli stessi schemi e il futuro non assomiglierà al passato. “

Frédéric Bau

“ Ci sono nuove esigenze (vegano, allergie, voglia di naturale ...) e non potremo fare a meno di prenderle in considerazione, è un'opportunità creativa per porsi delle domande, rimettersi in gioco e avviare un entusiasmante processo di ricerca che apre la strada a nuove possibilità. L'École Valrhona è nella posizione migliore per tenere conto di questa dimensione e continuare ad arricchire l'expertise della professione. Il meglio deve ancora venire! “

Pierre Hermé


école
VALRHONA
30
YEARS