



L'Œuf Sculptura,  
l'œuf de Pâques 2022  
de l'École Valrhona



# Une création originale d'Arthur Gavelle, Chef Pâtissier Formateur à l'École Valrhona.

“ L'histoire de la maison Valrhona insuffle à la création, tel que l'Œuf Sculptura. ”

L'idée principale derrière la création de cet œuf est de mettre en avant le travail manuel qui caractérise le métier d'artisan et de mettre à l'honneur 4 chocolats iconiques de la Maison Valrhona pour lui rendre hommage : Guanaja 70 %, Jivara 40 %, Dulcey 35 % et Inspiration Framboise.

“ Pour réaliser cet œuf sculpté, j'ai utilisé des gouges de sculpture à bois. Comme un ébéniste va sculpter son bois et le chocolatier sculpter sa matière, cet œuf représente la fusion de deux métiers manuels qui se rapprochent. ”

L'œuf est composé de 4 strates, chacune représentant une couverture iconique. A travers le travail de sculpture, les différentes couches de chocolat se dévoilent, à l'instar de l'histoire de la Maison Valrhona. Au fur et à mesure de la progression dans l'œuf, à l'image d'une exploration archéologique, on découvre des couvertures de plus en plus anciennes. En effet, elle commence par les plus récentes : Inspiration Framboise (2019) et Dulcey (2012) pour aller vers les plus anciennes : Jivara (1995) et Guanaja (1986).



Crédit photo : ©Philippe Barret

## À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06 03 94 62 47

[alexandrgrange@14septembre.com](mailto:alexandrgrange@14septembre.com)

Fanette Lambert

T. 06 38 65 39 84

[fanettelambert@14septembre.com](mailto:fanettelambert@14septembre.com)