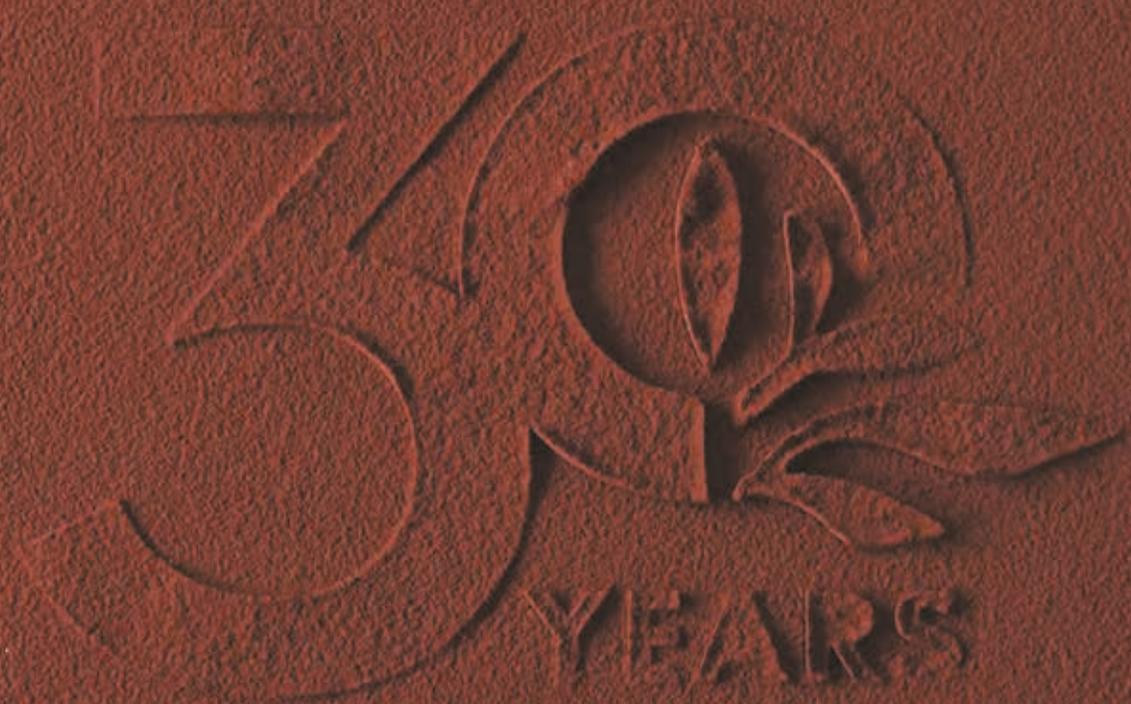


dossier de presse



VALRHONA



1989-2019

**L'ÉCOLE VALRHONA FÊTE
30 ANS D'ENGAGEMENT
AUX CÔTÉS DES ARTISANS DU GOÛT
POUR REPOUSSER
LES LIMITES DE LA CRÉATIVITÉ**

En 30 ans, l'École Valrhona est devenue le centre d'expertise et de créativité du chocolat où les artisans du goût du monde entier se perfectionnent et se connectent pour révéler leur singularité et développer leur réseau. Derrière cette initiative collaborative absolument unique, une démarche innovante pour repousser les limites de la créativité se révèle depuis 30 ans. En 2019, Valrhona réaffirme plus que jamais son engagement aux côtés des professionnels pour les années à venir.

édito

« Depuis 30 ans, l'École Valrhona tisse un lien. Un lien très fort qui unit les chefs cuisiniers, les chefs pâtisseries, les producteurs de cacao et Valrhona. Si fort et robuste qu'il est devenu une tresse, entremêlant compétences et expériences partagées autour du goût dans le monde entier. Cette tresse trace la voie d'une gastronomie responsable au service de l'expérience unique que les artisans du goût font vivre à leurs clients. Mais elle bénéficie aussi individuellement à chaque professionnel au quotidien.

Je suis fière que l'École Valrhona réunisse autant de remarquables talents et fasse rayonner la pâtisserie avec autant de créativité et de maîtrise. Citons notamment les MOF, Christophe Renou, David Capy ainsi que David Briand, lauréat au concours «Un des Meilleurs Ouvriers de France 2018», Rémi Montagne et Christophe Domange, Champions du Monde de la Glacerie, qui sont ou ont été chefs pâtisseries formateurs à l'École Valrhona. Ces liens tissés avec passion depuis 30 ans sont aujourd'hui devenus un réseau d'échanges d'excellence, une communauté de savoir-faire d'exception, reconnu par les plus grands de la profession.

Tout a commencé avec la passion du chocolat Valrhona comme matière première d'exception pour les professionnels de la pâtisserie. Pour imaginer le meilleur du chocolat, il faut bien le connaître, savoir le travailler, le réinventer, le sublimer. L'École Valrhona a toujours eu pour vocation de favoriser la transmission. Avec un objectif en tête : que chaque professionnel puisse développer ses performances et son inspiration, qu'il puisse exprimer sa singularité et son identité pour aller à la rencontre du succès et transmettre à son tour. 30 ans plus tard, le lien tissé par l'École Valrhona continue chaque jour de se renforcer. »



1989 DEUX EXPERTS DU CHOCOLAT CRÉENT L'ÉCOLE VALRHONA

Frédéric Bau, pâtissier visionnaire,
et Paul-Bernard Bret, maître chocolatier,
fondent ensemble l'École Valrhona
sur le site historique de Tain l'Hermitage.
Pensée comme un laboratoire d'assistance
dédié aux professionnels, elle a l'ambition
de transmettre un savoir-faire d'excellence
au plus grand nombre.

UN PARRAIN EMBLÉMATIQUE, PIERRE HERMÉ

Complice de Frédéric Bau depuis plus de 30 ans, le chef pâtissier iconique Pierre Hermé a été le parrain de l'École Valrhona à sa création en 1989.

“ Entre Valrhona et la Maison Pierre Hermé, il y a beaucoup de valeurs communes, qui sont la qualité, la passion. J'ai eu le plaisir d'être le parrain de l'École Valrhona à son origine par amour de la transmission. Pour moi, c'est essentiel cette volonté de transmettre et de partager. C'est un devoir dans les métiers de l'artisanat, sinon il n'y a pas de développement du métier. Partager les savoir-faire permet d'avancer et d'avancer plus vite, et de transmettre à son tour. ”

Pierre Hermé



“

“ Valrhona ne fait pas du chocolat comme les autres, c'est une maison singulière et il fallait que la pédagogie le soit également, aller au delà des fiches recettes. ”

Frédéric Bau

“ C'était visionnaire et ce qui m'a plu dans cette idée de l'École Valrhona c'est cette envie de transmettre et d'essaimer les savoir-faire dans la profession. ”

Pierre Hermé

“ Quand Antoine Dodet, le directeur général de Valrhona à l'époque, m'a parlé de son projet d'école, j'ai proposé Frédéric, qui travaillait avec moi chez Fauchon. Il cherchait un jeune talent capable de transmettre et d'échanger. ”

Pierre Hermé

“ Il y a 30 ans, Valrhona évoluait dans le monde des chocolatiers exclusivement et voulait prendre la parole dans le monde de la pâtisserie. ”

Frédéric Bau

“ Paul-Bernard Bret avait un tel savoir-faire sur le chocolat, on pouvait passer des heures à l'écouter... ”

Pierre Hermé

“ C'est un grand monsieur du chocolat, qui est resté presque 40 ans chez Valrhona. Il m'a transmis tout son savoir-faire et son savoir-être, car en plus, c'est un homme délicieux. Il a donné à l'École Valrhona sa pédagogie, sa générosité... ”

Frédéric Bau

“

2019 L'ÉCOLE VALRHONA EN MOTS

“ INNOVATION
CRÉATIVITÉ
SAVOIR-FAIRE “
Pierre Hermé

“ SINGULARITÉ
GÉNÉROSITÉ
TRANSMISSION “
Frédéric Bau



“

“*Émulsion dans la créativité, parce que les idées créatives émergent de partout dans l'École Valrhona et de manière collégiale, on essaie de réunir les meilleures pour en faire de magnifiques créations.*”

Philippe Givre, Chef Pâtissier Exécutif,
en charge de la coordination du savoir-faire
de l'Écoles Valrhona dans le monde

“*L'École Valrhona c'est la pâtisserie moderne.*”

Laurent Masse, Chef Pâtissier Formateur à l'École Valrhona
de Paris Versailles

“*Excellence, par son degré d'implication dans le métier, son degré de savoir et de savoir-faire, c'est une école qui doit occuper la première place.*”

Benoît Moulin, Chef Pâtissier Formateur à l'École Valrhona
de Tokyo

“

L'ÉCOLE VALRHONA EN CHIFFRES

- **1989**, date de création
- **30** chefs pâtissiers formateurs
- **4** Campus : Tain l'Hermitage, Paris-Versailles, Tokyo, New York-Brooklyn
- **5** Labs dans le monde : Budapest, Kehl, Séoul, Barcelone et Milan (à venir en 2019)
- Près de **15 000** personnes formées / an
- **100** recettes créées / an
- Plus de **1 000** appels clients traités / an en France
- **80 %** de l'activité réalisée hors France
- **1995**, création des Essentiels
- **2007**, diffusion du premier cahier de tendance
- **2007**, ouverture de l'École Valrhona de Tokyo
- **2009**, ouverture de l'École Valrhona de Paris
- **2014**, ouverture de l'École Valrhona de Brooklyn

2019

30 CHEFS PÂTISSIERS DE 10 NATIONALITÉS FONT RAYONNER L'ÉCOLE VALRHONA

Aujourd'hui, l'École Valrhona est devenue un réseau international de savoir-faire autour du chocolat qui réunit 30 chefs pâtissiers de 10 nationalités différentes. Partager la passion et les connaissances, innover dans les techniques et les recettes, transmettre l'expertise...

Cette nouvelle génération de talents mixant les cultures et les horizons gourmands imagine avec les artisans du goût du monde entier l'avenir du chocolat et de la pâtisserie ■



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT DANS LA TRANSMISSION DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE



PARTAGER AVANT TOUT UNE RELATION PRIVILÉGIÉE AVEC LES PROFESSIONNELS

Créée il y a 30 ans avec l'ambition de transmettre un savoir-faire d'excellence, l'École Valrhona continue de partager sa passion pour la matière chocolat grâce à ses Campus, ses Lab et son programme digital. Un réseau qui rayonne partout dans le monde pour que chaque artisan du goût puisse se perfectionner et expérimenter, afin d'imaginer ensemble le meilleur du chocolat.

Vitrine de la qualité, de l'expertise et de la créativité Valrhona, l'École Valrhona fonctionne comme un lieu de partage et d'échanges, où la richesse naît de la confrontation des points de vue, des méthodes, des techniques, des inspirations. Une démarche de partage à plusieurs niveaux puisque les clients transmettent ensuite à leur tour à leurs équipes internes. Cette vision collaborative essentielle entre des professionnels passionnés est la signature de l'École Valrhona.

“

“ L’essence même d’un pâtissier c’est d’aller chercher au fond de soi ce qu’il veut créer et savoir l’exprimer. Impossible de tricher ! “

Thierry Bridron, Chef Pâtissier Exécutif de l’École Valrhona France

“ L’École Valrhona, ce n’est pas que de la transmission dans un sens, c’est aussi un échange qui permet de connaître le vécu des professionnels et ainsi d’être cohérent dans la démarche tout simplement. “

Pierre Hermé

“ Quand on donne, on reçoit aussi énormément, on apprend plein de choses, ça s’additionne et on en transmet encore plus. C’est l’un des aspects les plus intéressants de l’École Valrhona. “

Rémi Montagne Chef Pâtissier Exécutif à l’École Valrhona de Tain l’Hermitage

DYNAMIQUE D’INNOVATION PERMANENTE PROMESSE DE VALEUR AJOUTÉE POUR LES ARTISANS DU GOÛT

En lien direct avec le service Recherche & Développement de Valrhona, les chefs pâtissiers de l’École Valrhona possèdent une expertise unique de la matière chocolat et remettent en cause en permanence les méthodes traditionnelles. « Nos clients, les pâtissiers en général ont besoin de voir, de goûter et de toucher » comme l’explique Philippe Givre, Chef Pâtissier Exécutif de l’École Valrhona. Grâce à ce travail de recherche appliquée constant, ils réinventent le savoir-faire chocolatier pour faire toujours mieux. Recettes plus légères, conservation optimisée, transport facilité, concepts avant-gardistes... Leurs innovations nourrissent l’inspiration des artisans et leur servent de tremplin pour affirmer leur singularité et conforter leur réussite.

“ Très souvent, les savoir-faire, on ne les explique pas. Le grand travail de l’École Valrhona a été de les expliquer et de rendre accessible au plus grand nombre cette connaissance technique vérifiée et argumentée. Un énorme travail a été fait sur la technologie du chocolat, l’École Valrhona a su inventer des préparations et diffuser son savoir-faire sur les ganaches montées ou les namelaka que je vois chez les uns et les autres, aujourd’hui ça appartient à tout le monde, c’est entré dans le tronc commun de la pâtisserie. “

Pierre Hermé

“ Une des choses dont je suis le plus heureux, c’est le succès du sapin Valrhona qui va avoir 20 ans. On le voit même au Japon, sur Instagram... C’est une matière à expression, il y a une base et chacun se l’approprie à sa façon, le moule est toujours le même mais aide chacun à se singulariser : il n’y en a pas deux qui se ressemblent. “

Frédéric Bau

“

DIMENSION INTERNATIONALE & DE PROXIMITÉ AU PLUS PROCHE DU TERRAIN, AU PLUS PRÈS DES ATTENTES

Créée à Tain l’Hermitage en France en 1989, l’École Valrhona a changé de dimension sans changer sa vision de l’accompagnement. Avec un fonctionnement totalement décentralisé, basé sur des relais locaux pour être au plus près des professionnels partout dans le monde, l’École Valrhona met tout en œuvre pour leur apporter des services personnalisés adaptés à leurs besoins : démonstrations pour découvrir les nouveaux produits dans des recettes inédites, workshops pour tester produits et recettes ou conseils pour restructurer son offre, conseils techniques en entreprise, assistance technique... ■



UN HUB INTERNATIONAL AUTOUR DU CHOCOLAT



Campus
Lieux iconiques



Labs
Laboratoire de rencontres
et de pratiques



**Chefs Pâtisiers
de l'École Valrhona**
Accompagnement sur le terrain


VALRHONA


VALRHONA
CAMPUS

4 lieux dédiés à des formations
d'excellence :
Tain l'Hermitage
Tokyo
Paris - Versailles
New York - Brooklyn

DE COMPÉTENCES



Partout dans le monde,
des laboratoires de proximité
pour organiser rencontres
et ateliers pratiques.



Des outils digitaux
pour l'accompagnement
des professionnels au quotidien,
l'excellence et le savoir-faire
de l'École Valrhona chez soi.



DÉVELOPPER LES TALENTS

Véritables centres de recherche et de créativité dédiés à l'expertise chocolat, les Campus sont des lieux en perpétuelle expérimentation, où se rencontrent la R&D, le sourcing cacao, l'analyse sensorielle et le marketing développement. Des expertises, des échanges et une diversité dont s'inspirent chaque jour les 30 chefs pâtisseries de l'École Valrhona, pour créer sans cesse de nouvelles recettes, des nouvelles techniques et des nouveaux produits.





“ Je n'ai pas beaucoup de temps, je ne fais plus que les stages de l'École Valrhona, parce que j'ai une relation très proche avec cette entreprise, c'est un partenaire. Je me réjouis chaque année de le faire parce que ça me permet aussi de faire évoluer le mode opératoire. ”

Pierre Hermé

“ C'est vraiment une formation qu'on ne peut trouver nulle part ailleurs ”

Karen Waller, Pâtissière Londres



UN PROGRAMME D'EXCELLENCE EXCLUSIF

Cette richesse permet à l'École Valrhona d'accompagner les professionnels les plus exigeants, à travers un programme de formation d'excellence et exclusif.

Un programme qui permet aux artisans du goût du monde entier d'apprendre à utiliser les produits, perfectionner leurs gestes et sublimer leurs créations. Un lieu d'échange et de rencontre entre pairs qui permet à chacun de révéler sa singularité.

Symbole de savoir-faire d'excellence, un 3^{ème} MOF est prévu pour la promotion 2019.

HOTLINE ET CONSEIL TECHNIQUE EN ENTREPRISE

Au-delà des murs des Campus, les chefs pâtisseries de l'École Valrhona continuent chaque jour d'accompagner les artisans du goût, au sein de leurs laboratoires et leurs boutiques, en proposant une assistance téléphonique en France et des missions de conseil partout dans le monde.

Perfectionnement des gestes, enrichissement des savoir-faire, développement de son réseau...

les Campus de l'École Valrhona sont des lieux iconiques pour les passionnés de la matière chocolat, permettant à chacun de progresser au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.







EXPERTS DANS TOUTES LES SPÉCIALITÉS CHOCOLATERIE, PÂTISSERIE, RESTAURATION, GLACERIE ET BOULANGERIE

Les 4 campus de l'École Valrhona accueillent des professionnels de tous niveaux qui ont envie de progresser sur une technique, un produit ou une thématique. Techno-tactile chocolaterie, bonbons de chocolat, décors de chocolat, gâteaux de voyage, bûches, bistronomie sucrée, panettone... De quoi enrichir son savoir-faire et son inspiration.

DES INVITÉS PRESTIGIEUX ET INSPIRANTS

A travers des collaborations exclusives avec des chefs pâtissiers iconiques de la nouvelle génération, comme Claire Heitzler pour 2019 par exemple, Valrhona apporte une valeur ajoutée d'excellence à ses formations.

D'autres grands noms de la pâtisserie internationale font partie de ce réseau d'exception, comme Pierre Hermé, Luc Eyriey, Jean-Philippe Walser, Antonio Bachour, Ron Ben Israël, Norihiko Terai, Oriol Balaguer ou William Werner...

Ils animent chaque année des stages dans les 4 campus de l'École Valrhona ■



“ Moi, je suis complètement transporté par l'esprit de ce stage, il y a des gestes professionnels, mais il y a aussi une âme, il y a une générosité, il y a quelque chose, une abnégation, une réelle volonté de transmission ”

Frédéric Pommier, Pâtissier Anglet

“ C'est juste un moment magique, puisque c'est rempli de sincérité, de partage, entre passionnés ”

Christophe Renou,
Pâtissier MOF Genève Carouge

“ On fait notre travail 365 jours par an et des fois, on a besoin d'avoir un renouveau et les stages, ça nous permet d'avoir d'autres idées, d'autres visions ”

Fabien Fayolle, Pâtissier Dubaï



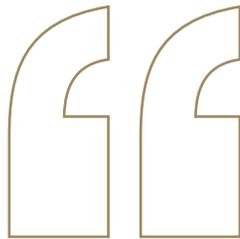


SUSCITER LES RENCONTRES

Créés dans la volonté de rendre accessible partout dans le monde l'expertise et les savoir-faire de l'École Valrhona, les Labs sont présents aujourd'hui à Budapest, Kehl, et dès 2019 à Barcelone et Milan.

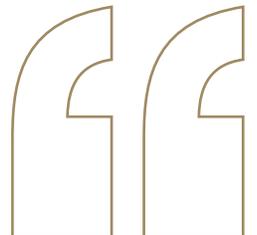
DÉCOUVRIR LE MONDE DU CHOCOLAT VALRHONA

Pensés comme de réels laboratoires de proximité, les Labs sont des lieux de partage et de rencontre. En véritable relais des Campus, les chefs pâtisseries de l'École Valrhona y proposent des ateliers et des formations sur-mesure, notamment autour des fondamentaux, à destination des distributeurs, des groupes hôteliers, des restaurants et des futurs professionnels. Ce sont des lieux agiles où chacun peut se former, s'inspirer, apprendre à connaître et à mieux maîtriser les produits Valrhona.



“ L'École Valrhona a apporté beaucoup et pas seulement dans les recettes, mais dans la connaissance du goût, le goût du chocolat dans toutes ses nuances. Je ne parle pas des pourcentages de cacao, mais des goûts, des textures, des choses qui font sens et contribuent à faire réfléchir. La recette n'est que l'aboutissement de cette démarche. ”

Pierre Hermé





LA VITRINE DE L'EXCELLENCE

Les chefs pâtissiers de l'École Valrhona, déploient également sur le terrain cette volonté d'ouverture et de partage autour de l'expertise chocolat, en participant aux salons et différents grands événements de la pâtisserie, de la marque ou des clients. Cet ancrage local des chefs pâtissiers de l'École Valrhona permet aussi aux Campus d'enrichir leur programme de formation, afin qu'il soit au plus près du quotidien et des besoins des artisans. Lieux d'échanges, accessibles et ouverts à tous, les Labs font rayonner internationalement l'expertise de l'École Valrhona, permettant aux artisans du goût du monde entier de développer leur culture chocolat ■



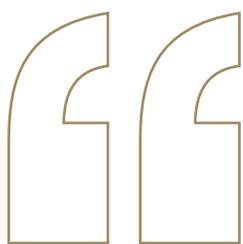
ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN


VALRHONA
ONLINE

Pour que le savoir-faire et la culture de la matière chocolat puissent être accessibles à tous et à tout moment, l'École Valrhona est devenue digitale. Pour que chacun puisse, à son rythme et à son niveau, commencer à s'initier au savoir-faire des chocolatiers-pâtisseries. Cette évolution permet aux artisans du goût du monde entier, et notamment à ceux qui sont déjà passés par l'École Valrhona, de retrouver à tout moment des conseils, des recettes et des contenus d'inspiration, sur le site Valrhona.com ou sur les réseaux sociaux de l'École Valrhona.

LES OUTILS DIGITAUX DÉDIÉS À LA RÉUSSITE

Ces contenus se déclinent au travers des Essentiels, guide accessible en ligne qui reprend les gestes et techniques de base de la pâtisserie ou encore des Exercices de styles, véritables capsules de créativité autour de la matière chocolat où se retrouvent les plus grands noms de la pâtisserie. Demain, l'École Valrhona continuera de proposer des contenus toujours plus riches et immersifs autour du chocolat, avec notamment l'ouverture de stages en ligne et la mise à disposition d'outils mobiles. Ces formations digitales et ces nouveaux formats de contenus permettront à ceux qui souhaitent se perfectionner, d'avoir un premier lien avec le savoir-faire et l'excellence de l'École Valrhona, quels que soient leurs besoins. À travers l'ensemble des services en ligne qu'elle propose, L'École Valrhona continue sa mission de transmission, en partageant au plus grand nombre, des savoir-faire et une culture du chocolat unique ■



“ L'idée derrière les Essentiels au départ, c'était de mettre à disposition du pâtissier client Valrhona un jeu d'assemblage avec lequel il ne va pas imiter, mais se révéler et concrétiser ses idées. Chacun fait différemment avec la même boîte à outils qui a nécessité des milliers d'essais, pour obtenir la même texture avec un chocolat différent. D'abord uniquement sous format papier, Les Essentiels existent maintenant en version digitale. Ils sont partout dans le monde et me donnent le sentiment que nous avons été utiles. “
Frédéric Bau

“ C'est très important de guider les pâtissiers dans l'utilisation et les Essentiels incarnent les règles de base. Après, chacun peut choisir de s'en éloigner ou non, mais nous sommes nombreux à nous en servir pour démarrer une recette avec un chocolat bien précis. Ça évite de faire 15 essais, c'est un point de départ. “
Pierre Hermé



IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT POUR LES 30 ANS À VENIR...

Le monde change de plus en plus vite et l'École Valrhona sera toujours là pour accompagner les professionnels du goût et les aider à s'adapter aux nouvelles attentes de consommation.

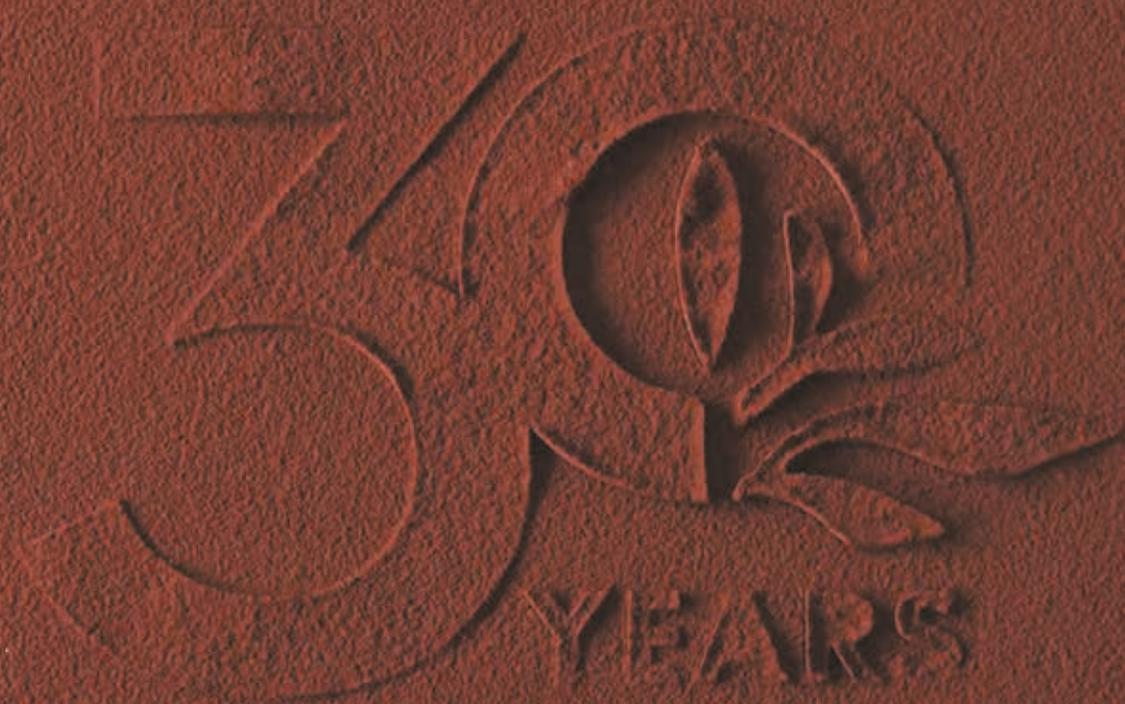
“ L'École Valrhona garde la même philosophie mais change de point de vue, car les professionnels ne pourront travailler avec les mêmes schémas et l'avenir ne ressemblera pas au passé. “
Frédéric Bau

“ De nouveaux besoins apparaissent (vegan, allergies, besoin de naturel...) et on ne pourra pas s'affranchir d'en tenir compte, c'est une opportunité créative de se remettre en question, d'entamer une démarche de recherche passionnante qui élargit le champ des possibles. L'École Valrhona est la mieux placée pour prendre en compte cette dimension et continuer à enrichir le savoir-faire de la profession. Le meilleur reste à venir ! “
Pierre Hermé





VALRHONA



CONTACT PRESSE

TERRE DE ROSES

Laurence Gamboni - Tél. 04 72 69 42 93 / l.gamboni@terrederoses.com