



Pasqua 2025

L'uovo dell'École Valrhona



Un uovo, tredici maestri pasticceri:

Per Valrhona, Pasqua 2025 sarà all'insegna della forza del lavoro di squadra

Per Pasqua 2025, l'École Valrhona svela una creazione che mette in risalto la **ricchezza della creatività individuale al servizio di un progetto collettivo**. A questo ambizioso progetto hanno partecipato tredici maestri pasticceri, ognuno esprimendo la propria sensibilità attraverso un'identità di cioccolato unica, creata grazie a **COMPOZ**, l'ultima innovazione della Maison Valrhona che sarà presentata alla fiera Sirha di Lione, dal 23 al 27 gennaio.

Un concetto innovativo: l'uovo di Pasqua collettivo

Ciascuno dei tredici maestri pasticceri dell'École Valrhona di Tain-l'Hermitage ha immaginato un uovo che riflettesse la propria visione e il proprio savoir-faire.

Queste uova sono state rotte e assemblate in un unico pezzo.

per incarnare **la trasformazione e la condivisione**, celebrando la sinergia tra talenti individuali e approccio collettivo.

L'uovo è stato assemblato per creare un design unico,

in un connubio di consistenze e sapori diversi. Questo progetto illustra perfettamente la filosofia dell'École Valrhona: promuovere la creatività individuale

celebrando, al contempo, la forza del lavoro di squadra.

Identità di cioccolato uniche, create grazie alla nuova innovazione COMPOZ di Valrhona

Per l'occasione, i maestri pasticceri dell'École Valrhona hanno potuto dare libero sfogo alla propria creatività, immaginando **profili aromatici unici grazie alla nuova soluzione COMPOZ**, l'ultima innovazione della Maison Valrhona che permette di creare il proprio cioccolato su misura, per mezzo dello strumento digitale Valrhona Lab, e le basi da assemblare.



Così, ispirandosi alle sue origini bretoni, David Briand ha creato un tipico cioccolato di colore biondo con grano saraceno e fiori di sale di Guérande. Anche Virgilia Lebigre ha giocato la carta della golosità, creando un cioccolato al latte valorizzato dalla dolcezza del cacao ecuadoriano, delicatamente vanigliato. Il maestro pasticcere Rémi Poisson, invece, ha abbinato questa base di cacao ecuadoriano all'intensità di un cioccolato della Repubblica Dominicana, aggiungendo latte intero, una punta di latte fermentato e un pizzico di vaniglia, per creare un cioccolato al latte unico, che unisce dolcezza e complessità aromatica. Il risultato è **un vero e proprio mosaico di cioccolati dai profili unici, che offrono una grande varietà di sapori e consistenze.**

Un uovo di Pasqua da gustare un po' ogni giorno

L'uovo finale, composto da pezzi di uova rotte assemblati in modo casuale e destrutturato, offre una **nuova esperienza di degustazione**. Ogni giorno, in base al vostro umore, rompetene un pezzo e gustatevelo. Un concept che ricorda il calendario dell'Avvento, declinato in versione pasquale, che invita a scoprire un'ampia varietà di sapori e consistenze, a seconda dei propri gusti.





L'École
VALRHONA

Contatto stampa

AGENCE 14 SEPTEMBRE

valrhona@14septembre.com

Mathilde Tabone: 07 72 77 40 20

Alexandra Grange: 06 03 94 62 47

INFORMAZIONI SULL'ÉCOLE VALRHONA

Fondata nel 1989, l'École Valrhona è un luogo dedicato al savoir-faire e alla trasmissione di un'arte d'eccellenza, destinato a rivelare i talenti degli artigiani del gusto. Risolutamente impegnata nell'innovazione e nella condivisione, l'École è guidata da una missione ben precisa: "Insieme, coltiviamo i talenti". Questa rete internazionale offre opportunità uniche di scambio tra artigiani, promuovendo al tempo stesso la creatività e la trasmissione delle conoscenze. Con dei campus a Tain l'Hermitage, Tokyo, Parigi, Brooklyn e ora Dubai, l'École propone corsi di formazione di 2-3 giorni, workshop e programmi su misura per consentire ai professionisti del settore di migliorare le proprie competenze nell'utilizzo dei prodotti Valrhona e in tutte le tecniche della gastronomia dolce. L'École Valrhona si impegna anche per sostenere l'evoluzione di un intero settore, fornendo il savoir-faire necessario per affrontare queste sfide: una vera comunità globale di maestri pasticciere al servizio della dolce gastronomia di domani.

www.valrhona.com