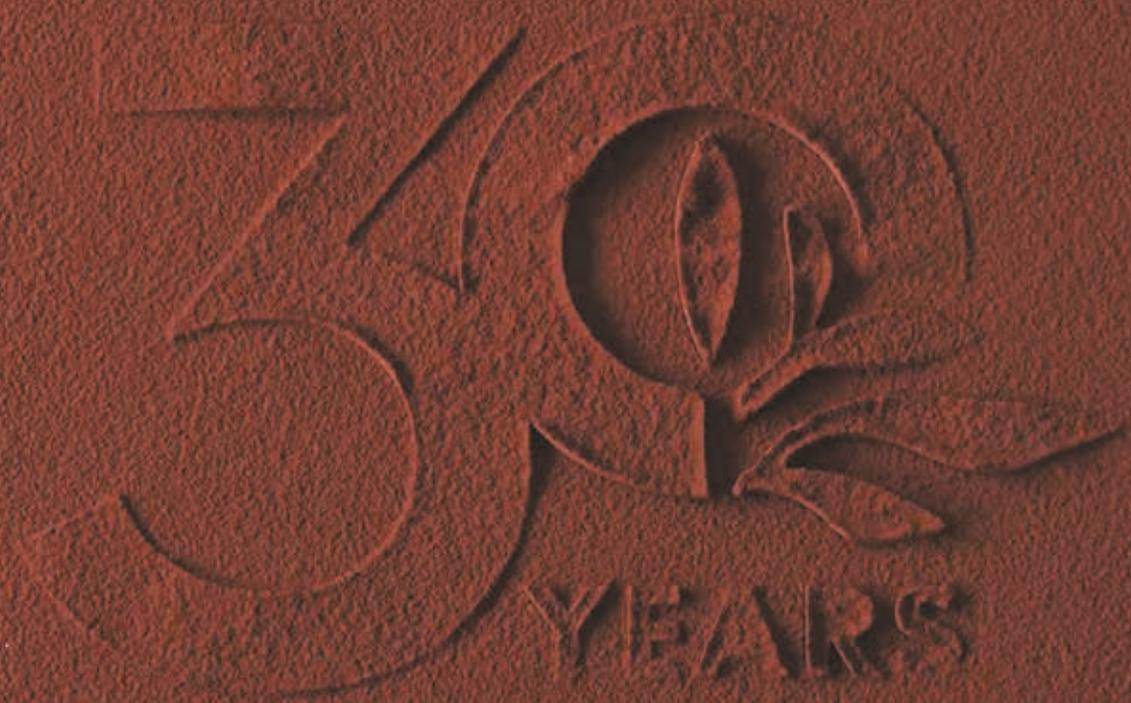


pressemitteilung



VALRHONA



1989-2019

DIE ÉCOLE VALRHONA FEIERT 30 JAHRE ENGAGEMENT AN DER SEITE DER „HANDWERKER DES GESCHMACKS“ MIT DEM ZIEL, DIE GRENZEN DER KREATIVITÄT ZU ERWEITERN

Innerhalb von 30 Jahren hat sich die École Valrhona zum Kompetenz- und Kreativzentrum für Schokolade entwickelt, wo „Handwerker des Geschmacks“ aus aller Welt ihre Techniken perfektionieren und sich austauschen, um ihre Einzigartigkeit ans Licht zu bringen und ihr Netzwerk zu erweitern. Hinter dieser absolut einzigartigen kollaborativen Initiative verbirgt sich seit 30 Jahren ein innovativer Ansatz, der darauf abzielt, die Grenzen der Kreativität zu erweitern. Im Jahr 2019 bekräftigt Valrhona mehr denn je sein Engagement an der Seite der Fachleute aus der Gastronomiebranche für die kommenden Jahre.

editotia

„Die École Valrhona baut seit 30 Jahren ein Netzwerk auf. Ein Netzwerk, das Chefköche, Chef-Pâtisseries, Kakaoproduzenten und Valrhona eng miteinander verbindet. Dieses Netzwerk ist so stark und tragfähig geworden, dass es sich nunmehr über die ganze Welt erstreckt und den internationalen Austausch von Kompetenzen und Erfahrungen rund um das Thema Geschmack ermöglicht. Es ebnet den Weg für eine verantwortungsbewusste Gastronomie, in deren Mittelpunkt das einzigartige Erlebnis steht, das die „Handwerker des Geschmacks“ ihren Kunden bieten. Aber nicht nur das: Im Alltag ist es für jeden einzelnen Vertreter der Branche nützlich.

Ich bin stolz darauf, dass die École Valrhona so viele bemerkenswerte Talente zusammenbringt und die Pâtisserie mit so viel Kreativität und technischer Kompetenz in den Mittelpunkt rückt. Denken wir beispielsweise an die preisgekrönten Pâtisseries Christophe Renou, David Capy und David Briand, jeweils mit dem Titel „Bester Handwerker Frankreichs“ ausgezeichnet, sowie an Rémi Montagne und Christophe Domange, beide Eis-Weltmeister. Sie alle waren oder sind ausbildende Chef-Pâtisseries an der École Valrhona.

Die Beziehungen, die in den letzten 30 Jahren mit Leidenschaft geknüpft wurden, haben sich zu einem Netzwerk für Exzellenzaustausch entwickelt, zu einer Community mit außergewöhnlichem Know-how, das von den renommiertesten Vertretern der Branche anerkannt wird.

Am Anfang stand die Leidenschaft für Valrhona-Schokolade – dem einzigartigen Rohstoff für Profis aus der Pâtisserie-Branche. Um das Beste aus Schokolade hervorzubringen, muss man sie gut kennen, muss man wissen, wie man sie verarbeitet, neu erfindet, veredelt. Die École Valrhona setzt sich seit jeher für die Weitergabe dieses Wissens ein. Mit nur einem Ziel vor Augen: Jedem Konditor oder Chocolatier die Möglichkeit geben, seine eigenen Fähigkeiten und seine eigene Inspiration zu entwickeln, damit er seine Einzigartigkeit und Identität zum Ausdruck bringen kann, Erfolg hat und seinerseits Wissen weitervermitteln kann. Auch 30 Jahre nach ihrer Gründung wächst das Netzwerk der École Valrhona Tag für Tag weiter und wird stärker.“

Clémentine Alzial, Geschäftsführerin Valrhona



1989 GRÜNDEN ZWEI SCHOKOLADENEXPERTEN DIE ÉCOLE VALRHONA

Frédéric Bau, visionärer Konditor,
und Paul-Bernard Bret, Meisterchocolatier,
gründen gemeinsam die École Valrhona
in Tain l'Hermitage, wo seit jeher auch der Hauptsitz
von Valrhona angesiedelt ist. Die Schule ist als
Labor konzipiert. Sie soll den Fachleuten
der Branche unterstützend zur Seite stehen
und hochkarätiges Know-how an möglichst viele
Menschen weitergeben.

EIN PATISSERIE-STAR ALS PATE, PIERRE HERMÉ

Der legendäre Chef-Pâtissier Pierre Hermé, den eine über 30-jährige Freundschaft mit Frédéric Bau verbindet, wird in ihrem Gründungsjahr 1989 Pate der École Valrhona.

“ Valrhona und die Maison Pierre Hermé teilen viele Wert, insbesondere Qualität und Leidenschaft. Da mir die Weitergabe von Wissen am Herzen liegt, hatte ich das Vergnügen, Pate der École Valrhona zu sein, als diese noch in den Kinderschuhen steckte. Diese Bereitschaft zur Wissensvermittlung und zum Teilen ist für mich unerlässlich. Im Handwerk ist es geradezu eine Pflicht, denn sonst gibt es keine Entwicklungsaussichten für den Beruf. Der Austausch von Know-how ermöglicht es, schneller vorwärtszukommen und selbst Wissen weiterzugeben. “

Pierre Hermé



“ “

“ Valrhona geht bei der Schokoladenproduktion nicht so vor wie die anderen, es ist eine einzigartige Schokoladenfabrik, deshalb musste auch die Lehrmethode einzigartig sein, mehr als das bloße Studieren von Rezeptblättern. “

Frédéric Bau

“ Die École Valrhona war eine visionäre Idee und was mir daran gefiel, war dieser Wunsch danach, das vielfältige Know-how in der Branche weiterzugeben und zu verbreiten. “

Pierre Hermé

“ Als Antoine Dodet, der damalige Geschäftsführer von Valrhona, mir von seinem Schulprojekt erzählte, schlug ich Frédéric vor, der mit mir bei Fauchon arbeitete. Antoine Dodet war auf der Suche nach einem jungen Talent, das in der Lage sein sollte, Wissen zu vermitteln und sich auszutauschen. “

Pierre Hermé

“ Vor 30 Jahren war Valrhona ausschließlich in der Welt der Chocolatiers tätig und wollte auch in der Welt der Pâtisserie Fuß fassen. “

Frédéric Bau

“ Paul-Bernard Bret verfügte über ein immenses Wissen im Bereich Schokolade, man konnte Stunden damit verbringen, ihm zuzuhören ... “

Pierre Hermé

“ Er ist ein Star in der Welt der Schokolade und war nahezu 40 Jahre bei Valrhona. Er hat all sein Wissen und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten an mich weitergegeben, denn er ist nicht nur fachlich sondern auch menschlich wunderbar. Die École Valrhona hat ihre Lehrmethode und ihre Großzügigkeit von ihm geerbt. “

Frédéric Bau

“ “



2019 DIE ÉCOLE VALRHONA IN WORTEN

“ INNOVATION,
KREATIVITÄT,
KNOW-HOW “
Pierre Hermé

“ AUSGEFALLENHEIT,
GROSSZÜGIGKEIT,
WISSENSWEITERGABE “
Frédéric Bau

“

“Überschäumende Kreativität, denn überall in der École Valrhona kommen kreative Ideen ans Tageslicht, und gemeinsam versuchen wir, die besten zusammenzubringen, um daraus großartige Kreationen zu schaffen.“

Philippe Givre, leitender Chef-Pâtissier,
Koordinator des Know-hows der École Valrhona weltweit

“Die École Valrhona steht für moderne Pâtisserie.“

Laurent Masse, ausbildender Chef-Pâtissier
an der École Valrhona in Paris-Versailles

“Exzellenz: sowohl im Hinblick auf ihre Einbindung in die Branche als auch im Hinblick auf das vorhandene Wissen und Know-how. Die École Valrhona ist eine Schule, die führend und tonangebend sein muss.“

Benoît Moulin, ausbildender Chef-Pâtissier
an der École Valrhona in Tokio

“

DIE ÉCOLE VALRHONA IN ZAHLEN

- **1989:** Gründungsdatum
- **30** Auszubildende Chef-Pâtissiers
- **4** Standorte: Tain l'Hermitage, Paris-Versailles, Tokio, New York-Brooklyn
- **5** Labs weltweit: Budapest, Kehl, Seoul, Barcelona und Mailand (voraussichtlich 2019)
- Jährlich besuchen etwa **15 000** Personen die angebotenen Schulungen
- Jährlich werden **100** Rezepte kreiert
- Frankreichweit werden pro Jahr über **1 000** Kundenanrufe bearbeitet
- **80 %** der Aktivität erfolgt außerhalb Frankreichs
- **1995:** Kreation der „Grundrezepte“
- **2007:** Veröffentlichung des ersten Trendbuches
- **2007:** Eröffnung der École Valrhona in Tokio
- **2009:** Eröffnung der École Valrhona in Paris
- **2014:** Eröffnung der École Valrhona in Brooklyn

2019

CHEF-PÂTISSIERS AUS 10 LÄNDERN SORGEN 2019 FÜR DEN RUHM DER ÉCOLE VALRHONA

Heute ist die École Valrhona zu einem internationalen Netzwerk für Know-how rund um Schokolade geworden, das 30 Chef-Pâtissiers aus 10 verschiedenen Ländern vereint. Leidenschaft und Wissen teilen, neue Techniken und Rezepte erfinden, Fachwissen vermitteln etc. Diese neue Generation von Talenten aus verschiedenen Kulturen und mit unterschiedlichen Gastronomie-Horizonten erdenkt mit den „Handwerkern des Geschmacks“ der ganzen Welt die Zukunft der Schokolade und der Pâtisserie ■





BEI DER WEITERGABE
VON GESCHMACK
UND KNOW-HOW
DAS BESTE
AUS DER SCHOKOLADE
HERVORBRINGEN

VOR ALLEM EINE PRIVILEGIERTE
BEZIEHUNG ZU DEN FACHLEUTEN
PFLEGEN

Die vor 30 Jahren mit dem Ziel der Weitergabe meisterhaften Könnens gegründete École Valrhona teilt dank Campussen, Laboratoren und Digitalprogramm weiter ihre Leidenschaft für Schokolade. Ein weltumspannendes Netzwerk, damit sich jeder „Handwerker des Geschmacks“ perfektionieren und experimentieren kann, um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen.

Die École Valrhona ist das Schaufenster für die Qualität, das Fachwissen und die Kreativität von Valrhona und fungiert als Ort des Austauschs, an dem die Konfrontation von verschiedenen Standpunkten, Methoden, Techniken und Inspirationen für einen unermesslichen Reichtum sorgen. Ein Austausch auf mehreren Ebenen, denn die Kunden geben das erlangte Wissen später ihrerseits an ihre Teams weiter. Diese Vision, bei der die Zusammenarbeit zwischen leidenschaftlichen Fachleuten als zentrales Element fungiert, ist die DNA der École Valrhona.



“Es gehört zum Wesen eines Konditors im Inneren seiner selbst danach zu suchen, was er erschaffen will, und dies dann auch umzusetzen. Schummeln ist unmöglich!”

Thierry Bridron, leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona Frankreich

“In der École Valrhona geht es jedoch nicht nur um die einseitige Wissensweitergabe, sondern auch um den Austausch, dank dessen wir den beruflichen Alltag und die Bedürfnisse der Fachleute kennen und eine kohärente Vorgehensweise an den Tag legen können.”

Pierre Hermé

“Wenn man gibt, bekommt man auch viel, man lernt viel, das alles summiert sich und man kann immer mehr weitergeben. Dies ist einer der interessantesten Aspekte der École Valrhona.”

Rémi Montagne, leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona in Tain l'Hermitage

UNUNTERBROCHENE INNOVATIONSDYNAMIK, DIE DEN „HANDWERKERN DES GESCHMACKS“ EINEN GROSSEN MEHRWERT VERSPRICHT

Die Chef-Pâtissiers der École Valrhona stehen ununterbrochen in Kontakt mit der F&E-Abteilung und verfügen somit über ein einzigartiges Fachwissen rund um Schokolade und stellen traditionelle Methoden ständig in Frage. „Unsere Kunden und die Konditoren im Allgemeinen müssen sehen, schmecken und fühlen“, erklärt Philippe Givre, leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona. Dank dieser konstanten, angewandten Forschungsarbeit erfinden sie das Können des Chocolatiers beständig neu, um es immer weiter zu verbessern. Noch luftigere Rezepte, optimierte Konservierung, vereinfachter Transport, avantgardistische Konzepte ... Ihre Innovationen inspirieren die Handwerker aus der Gastronomiebranche und dienen diesen als Sprungbrett, dank dessen sie ihre Einzigartigkeit hervorheben und ihren Erfolg sichern können.

“Sehr oft wird „Können“ nicht erklärt. Die École Valrhona hat es sich jedoch zur Aufgabe gemacht, es zu erklären und dieses verifizierte und belegte Fachwissen so vielen Menschen wie möglich zugänglich zu machen. Es wurde viel im Bereich der Schokoladentechnologie gearbeitet, die École Valrhona hat Zubereitungen erfunden und ihr Know-how über aufgeschlagene Ganaches oder Namelaka verbreitet, die man häufig findet, denn heute ist dieses Wissen allen zugänglich, es ist teil der allgemeinen Pâtisserie-Kultur.”

Pierre Hermé

“Eines freut mich besonders, nämlich der Erfolg der Valrhona-Tanne, die 20 Jahre alt wird. Sogar in Japan ist sie zu sehen und auf Instagram etc. Sie ist wie geschaffen dafür, persönlichen Ideen Ausdruck zu verleihen, es gibt eine gemeinsame Basis und ausgehend von dieser Basis macht jeder etwas anderes. Die Form ist immer die gleiche, aber sie hilft jedem dabei, sich von den anderen zu unterscheiden: Niemals gleicht eine Tanne der anderen.”

Frédéric Bau



EINE INTERNATIONALE UND AUF NÄHE BEDACHTE AUSRICHTUNG - DER PRAXIS UND DEN ERWARTUNGEN SO NAH WIE MÖGLICH

Die 1989 im französischen Tain l'Hermitage gegründete École Valrhona hat sich weiterentwickelt, ohne dabei jedoch ihre Berufung aus den Augen zu verlieren. Mit einem völlig dezentralen Betrieb, der auf lokalen Vertretungen basiert, um den Fachleuten weltweit so nah wie möglich zu sein, setzt die École Valrhona alles daran, ihnen personalisierte und bedarfsgerechte Dienstleistungen anzubieten: Vorführungen, um neue Produkte in einzigartigen Rezepten zu entdecken, Workshops, um Produkte und Rezepte zu testen, oder Beratung bei der Umstrukturierung des Angebots, technische Beratung im Unternehmen, technische Unterstützung etc. ■



EIN INTERNATIONALES RUND UM SC



Campus
Legendäre Orte



Labs
Begegnungs- & Übungslabor



**Chef-Pâtissiers
der École Valrhona**
Begleitung im Berufsalltag


VALRHONA


VALRHONA
CAMPUS

4 Schulungsstandorte:
Tain l'Hermitage,
Tokio,
Paris-Versailles,
New York-Brooklyn

KOMPETENZZENTRUM HOKOLADE



Auf der ganzen Welt Local Labs, um Treffen und praktische Workshops zu organisieren.



Digitale Tools zur Unterstützung der Fachkräfte im Arbeitsalltag: die Exzellenz und das Know-how der École Valrhona stets zur Hand.



TALENTFÖRDERUNG

Die Campusse sind regelrechte Forschungs- und Kreativzentren, die dem Fachwissen rund um Schokolade gewidmet sind. Hier treffen Forschung und Entwicklung, Kakaobeschaffung, sensorische Analyse sowie Entwicklungsmarketing aufeinander, und es wird unaufhaltsam experimentiert. Die 30 Chef-Pâtisseries der École Valrhona lassen sich jeden Tag aufs Neue von Fachwissen, vom Austausch und von der Vielfältigkeit inspirieren, um immer neue Rezepte, Techniken und Produkte hervorzubringen.





“ Ich habe nicht viel Zeit, ich halte nur noch die Kurse der École Valrhona ab, denn ich pflege eine sehr enge Beziehung zu diesem Unternehmen, es ist ein Partner. Ich freue mich jedes Jahr darauf, denn so kann ich meinen Beitrag zur Entwicklung der Vorgehensweisen in der Branche leisten. “

Pierre Hermé

“ Es sind wirklich Schulungen, die man nirgendwo sonst finden kann. “

Karen Waller, Konditorin in London



EIN EXKLUSIVES EXZELLENZPROGRAMM

Dank diesem Reichtum kann die École Valrhona selbst anspruchsvollste Fachleute in Form eines exzellenten und exklusiven Schulungsprogramms begleiten. Ein Programm, dank dem „Handwerker des Geschmacks“ aus aller Welt die Verwendung der Produkte, die Perfektionierung von Fertigkeiten und die Verfeinerung ihrer Kreationen erlernen können. Ein Ort des Austauschs und der Begegnung von Gleichgesinnten, an dem jeder seine Einzigartigkeit offenbaren kann. Um dem Exzellenzanspruch Rechnung zu tragen, ist für den Jahrgang 2019 ein 3. Ausbilder, der mit dem Titel „Bester Handwerker Frankreichs“ ausgezeichnet wurde, geplant.

HOTLINE UND TECHNISCHE BERATUNG IM UNTERNEHMEN

Außerhalb des Campus begleiten die Chef-Pâtisiers der École Valrhona die „Handwerker des Geschmacks“ in ihren Labors und Geschäften tagtäglich weiter, indem sie ihnen in Frankreich mit telefonischer Unterstützung und weltweit beratend zur Seite stehen. Perfektionierung von Fertigkeiten, Erweiterung des fachlichen Könnens, Ausbau des Netzwerks ...

Die Campusse der École Valrhona sind legendäre Orte für Schokoladenliebhaber, wobei sie allen dabei helfen, im Kontakt mit anderen Fortschritte zu machen, um die Grenzen der Kreativität zu erweitern. ■■■





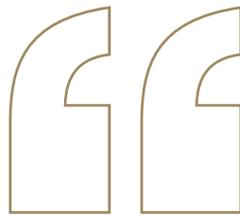


EXPERTEN FÜR ALLE BEREICHE, SEI ES CHOCOLATERIE, PATISSERIE, GASTRONOMIE, EIS- HERSTELLUNG ODER BÄCKERHANDWERK

Die 4 Campusse der École Valrhona heißen Teilnehmer aller Niveaus aus der Branche willkommen. Im Rahmen von Schulungen können sie sich gezielt mit einer Technik, einem Produkt oder einem besonderen Thema auseinandersetzen. Techno-taktiler Fachwissen rund um Schokolade, Pralinen, Schokoladendekors, Reisekuchen, Bûches-Biskuitrollen, süße Bistronomie, Panettone etc. Ein abwechslungsreiches Angebot zur Wissenserweiterung und Beflügelung der Inspiration.

RENOMMIERTE UND INSPIRIERENDE GAST-DOZENTEN

Durch exklusive Kooperationen mit legendären Chef-Pâtissiers der neuen Generation, wie beispielsweise Claire Heitzler im Jahr 2019, sorgt Valrhona bei seinen Schulungen für noch mehr Exzellenz. Und es gehören weitere große Namen der internationalen Konditorei zu diesem außergewöhnlichen Exzellenz-Netzwerk, wie etwa Pierre Hermé, Luc Eyriey, Jean-Philippe Walser, Antonio Bachour, Ron Ben Israël, Norihiko Terai, Oriol Balaguer oder William Werner etc. Sie halten jedes Jahr Schulungen an den 4 Standorten der École Valrhona ab ■



“ Diese Schulung hat mich vollkommen vereinnahmt, es geht um professionelle Techniken, aber die Schulungen haben auch eine Seele, Großzügigkeit ist allgegenwärtig und es gibt da etwas ganz Besonderes, eine Form der Selbstlosigkeit, den Wunsch, Wissen zu vermitteln. “

Frédéric Pommier, Konditor in Anglet

“ Es sind wirklich ganz besondere Momente, die unter dem Zeichen von Offenherzigkeit und Austausch zwischen passionierten Fachleuten stehen. “

Christophe Renou, preisgekrönter Konditor (MOF) in Genf-Carouge

“ Wir arbeiten 365 Tage im Jahr und manchmal brauchen wir neuen Input und genau das bieten die Schulungen: neue Ideen, neue Visionen. “

Fabien Fayolle, Konditor in Dubai



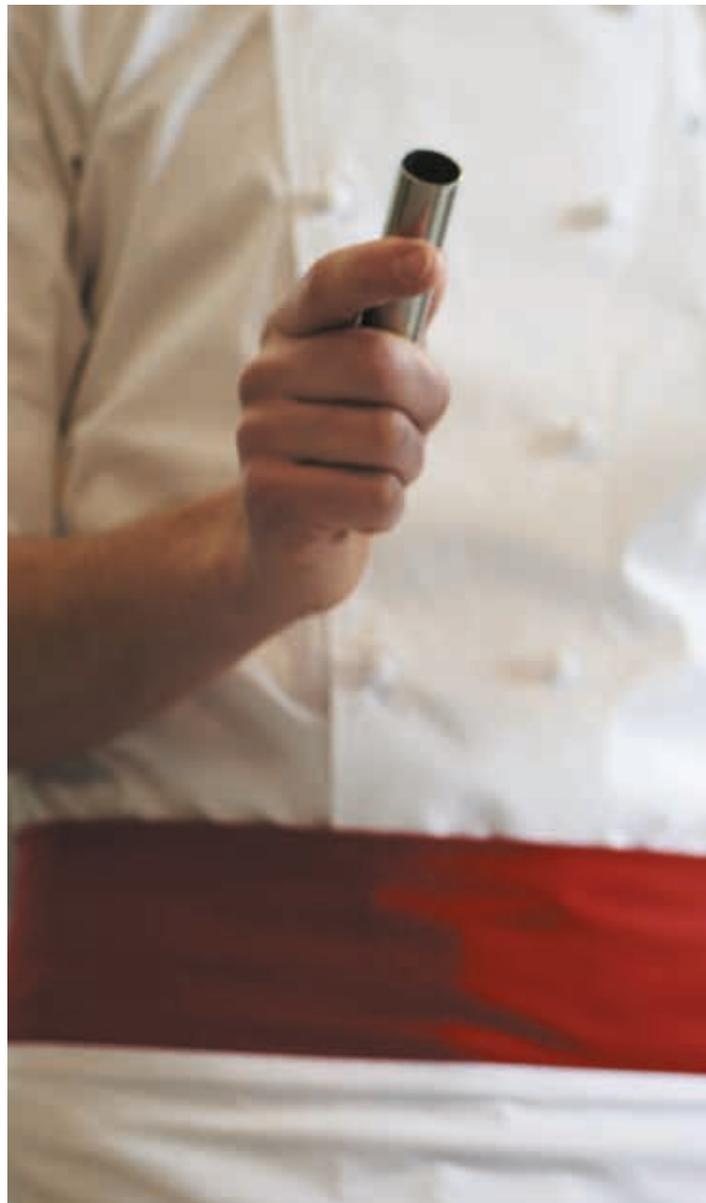


DEN AUSTAUSCH FÖRDERN

Die Labs wurden mit dem Ziel geschaffen, das Wissen und Können der École Valrhona weltweit zugänglich zu machen. Heute finden wir sie in Budapest und Kehl sowie ab 2019 auch in Barcelona und Mailand.

DIE WELT DER VALRHONA-SCHOKOLADE ENTDECKEN

Die Labs sind als ortsnahe Labors gedacht, als Orte des Austauschs und der Begegnung. Als Campus-Vertreter bieten die Chef-Pâtisseries der École Valrhona hier Händlern, Hotelketten, Restaurants und künftigen Fachkräften maßgeschneiderte Workshops und Schulungen an, um insbesondere Basiskenntnisse zu vermitteln. Es sind dynamische Orte, an denen sich jeder weiterbilden kann, sich inspirieren lassen und die Produkte von Valrhona kennen- und optimaler verarbeiten lernen kann.



“

“ Die École Valrhona hat einen großen Beitrag geleistet, nicht nur hinsichtlich der Rezepte, sondern vor allem auch hinsichtlich des Wissens um den Geschmack, den Schokoladen-Geschmack in all seinen Nuancen. Ich spreche nicht von Kakaogehalt, sondern von den Geschmacksrichtungen, Texturen und Dingen, die Sinn machen und zum Nachdenken anregen. Die Rezepte sind lediglich das Ergebnis dieses Ansatzes. “

Pierre Hermé

“



DAS SCHAUFENSTER DER EXZELLEENZ

Die Chef-Pâtisseries der École Valrhona nehmen an Messen und an diversen Großveranstaltungen der Konditoreibranche, der Marke oder der Kunden teil. So zeigen sie auch vor Ort diesen Willen, das Wissen über Schokolade offenzulegen und sich darüber auszutauschen. Diese lokale Verankerung der Chef-Pâtisseries der École Valrhona ermöglicht es den Campussen auch, ihr Schulungsprogramm zu erweitern, um es möglichst alltagsnah zu gestalten und den Bedürfnissen der Fachkräfte so nahe wie möglich zu kommen. Die Labs als Orte des Austauschs sind offen und für jedermann zugänglich. Sie verbreiten das Fachwissen der École Valrhona auf internationaler Ebene, sodass „Handwerker des Geschmacks“ aus aller Welt ihre Schokoladenkultur erweitern können ■



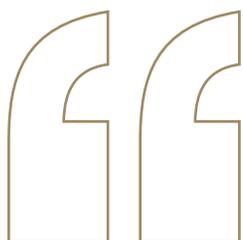
BEGLEITUNG IM ALLTAGSGESCHÄFT



Damit das Können und die Schokoladenkultur jederzeit für jedermann greifbar sind, gibt es die École Valrhona nun digital. So kann jeder in eigenem Tempo und auf seinem Niveau beginnen, sich das Können der Chocolatiers und Pâtisiers anzueignen. Dank dieser Entwicklung können „Handwerker des Geschmacks“ aus aller Welt – und insbesondere all diejenigen, die die École bereits besucht haben – auf der Website Valrhona.com oder in den sozialen Netzwerken der École Valrhona jederzeit Tipps, Rezepte und Inspirationen wiederfinden.

DIGITALE TOOLS FÜR DEN ERFOLG

Diese Inhalte werden in der Rubrik der Grundrezepte wiedergegeben, einem Online-Leitfaden, der die grundlegenden Fertigkeiten und Techniken des Konditorei-handwerks oder auch Stilübungen – wahre Kreativkapseln rund um Schokolade, hinter denen die renommiertesten Namen der Patisserie-Welt stehen – wieder aufgreift. In Zukunft wird die École Valrhona immer umfassendere und immersivere Inhalte rund um Schokolade anbieten, insbesondere durch die Eröffnung von Online-Workshops und die Bereitstellung mobiler Tools. Diese digitalen Schulungen und neuen Inhaltsformate bieten allen, die nach Perfektion streben, einen ersten Kontakt zum Können und zur Exzellenz der École Valrhona, ganz gleich, welche Bedürfnisse sie haben. Über all die angebotenen Online-Dienste verfolgt die École Valrhona weiterhin ihre Mission der Weitergabe, indem sie möglichst vielen Menschen fachliches Wissen und eine einzigartige Schokoladenkultur vermittelt



“ Ausschlaggebend für die Idee zu den Grundrezepten war der Wunsch, dem Konditor als Valrhona-Kunde ein Tool zur Verfügung zu stellen, mit dem er nicht zur Imitation angeregt wird, sondern dazu, seine Kreativität zu offenbaren und seine Ideen in die Tat umzusetzen. Allen steht dasselbe Tool zur Verfügung, aber jeder erhält ein anderes Ergebnis. Zur Vollendung des Tools hat es tausende von Versuchen gebraucht, um die gleiche Textur mit einer anderen Schokolade zu erhalten. Zuerst gab es die Grundrezepte nur im Papierformat, aber nun liegen sie auch in digitaler Form vor. Sie werden auf der ganzen Welt verwendet und das gibt mir das Gefühl, dass wir einen nützlichen Beitrag geleistet haben. “

Frédéric Bau

“ Es ist sehr wichtig, den Konditoren bei der Anwendung unterstützend zur Seite zu stehen und in den Grundrezepten werden die grundlegenden Regeln aufgegriffen. Jeder kann wählen, ob er sich von ihnen entfernt oder nicht, aber viele von uns verwenden sie, wenn sie für ein Rezept erstmalig eine ganz bestimmte Schokolade verwenden. So erspart man sich 15 Versuchsdurchgänge, es ist ein guter Ausgangspunkt. “

Pierre Hermé



FÜR DIE NÄCHSTEN 30 JAHRE DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORBRINGEN

Die Welt verändert sich immer schneller, doch die École Valrhona bleibt bestehen und ist auch weiterhin da, um den „Handwerkern des Geschmacks“ begleitend zur Seite zu stehen und ihnen dabei zu helfen, sich an die neuen Erwartungen der Verbraucher anzupassen ■

“ Die École Valrhona hält an ihrer Philosophie fest, ändert aber ihren Standpunkt, denn die Fachkräfte werden nicht mit den gleichen Schemata arbeiten können und die Zukunft wird nicht wie die Vergangenheit aussehen. “

Frédéric Bau

“ Neue Bedürfnisse entstehen (Veganer, Allergien, Wunsch nach Natürlichkeit etc.) und wir müssen auf diese eingehen, wer sich selbst hinterfragt oder einen spannenden Forschungsprozess startet, der das Feld der Möglichkeiten erweitert, verleiht der Kreativität neuen Schwung. Die École Valrhona ist bestens gerüstet, um diese Entwicklungen zu berücksichtigen und das Know-how des Berufsstandes weiter zu bereichern, denn das Beste kommt erst noch!“

Pierre Hermé





VALRHONA

