

Valrhona X Café Joyeux

Valrhona et
Café Joyeux
s'engagent
ensemble
en faveur de
l'inclusion

Et créent une guimauve
gourmande, servie avec
cœur


VALRHONA X
Imaginons le meilleur du chocolat®


JOYEUX
SERVI AVEC LE CŒUR

Des valeurs fortes et communes au service des hommes, du bien et du bon

Quel est le point commun entre la Maison Valrhona et le Café Joyeux ? D'un côté, une entreprise basée à Tain l'Hermitage dans la Drôme, qui fabrique depuis plus de 100 ans des chocolats de couverture d'exception et qui accompagne de nombreux chefs et artisans à travers le monde. De l'autre, Café Joyeux, qui en 2017 crée la première famille de cafés-restaurants solidaire et 100% inclusive qui emploie et forme des personnes en situation de handicap mental et cognitif.

Entre les deux, des valeurs fortes et communes au service des hommes, du bien et du bon.

Il n'en fallait pas plus pour que ces deux entreprises françaises se retrouvent autour d'un projet et décident de créer ensemble une petite douceur à la fois gourmande et régressive, mais porteuse de grands symboles.

« Pas de recettes exceptionnelles sans un chocolat de qualité ! Depuis notre tout premier cookie, Valrhona nous accompagne sur la création des recettes chocolatées. Blanc, au lait ou noir le chocolat Valrhona est transformé par nos équipiers et cuisiniers en joyeux brownie, chocolat chaud, moelleux, cookies... qui font notre succès (et la régularité de nos recettes). Continuons l'aventure ensemble avec une toute nouvelle recette ! »

Steven Blondel - Responsable réseau cuisine chez Cafés Joyeux.

« Nous sommes heureux de cette rencontre avec Café Joyeux, entreprise avec qui nous partageons beaucoup de valeurs communes. Chez Valrhona nous avons l'habitude de dire qu'ensemble, nous faisons du bien avec du bon : ces petites guimauves incarnent parfaitement cette promesse. Tout comme les Cafés Joyeux, l'inclusion et l'émancipation sociale font partie de nos préoccupations majeures. Nous travaillons chaque jour pour améliorer les conditions de vie de nos producteurs de cacao en finançant des projets d'éducation, de formation et de diversification des revenus, tout en s'assurant du bien-être et de l'épanouissement de l'ensemble de nos collaborateurs. »

Mélanie de Valicourt - Cheffe de groupe innovation BtoB et BtoC, chez Valrhona.



135g de douceur et de générosité

Petites, rondes et délicieuses elles vont faire fondre les gourmands au grand cœur. Les ventes des guimauves permettront de financer l'ouverture de nouveaux Café Joyeux ainsi que la formation de nouveaux équipiers, permettant ainsi de favoriser l'inclusion des personnes en situation de handicap.

Les guimauves sont vendues dans un joli étui aux couleurs de Café Joyeux dans l'ensemble des restaurants joyeux et en exclusivité dans la boutique Valrhona de Tain l'Hermitage.

Leur enrobage, réalisé avec le chocolat Valrhona Equatoriale Lactée, un chocolat au lait 35% de cacao, au profil aromatique rond et gourmand, se marie parfaitement avec le cœur moelleux et fondant de la guimauve.

Généreuses et délicieuses, ces guimauves sont à déguster ou à glisser sous le sapin à partir de novembre 2023.



INFORMATIONS PRATIQUES

Étui de 135 g

Prix de vente public : 10€

Vendu dans tous les Cafés Joyeux et dans la boutique Valrhona de Tain l'Hermitage dès novembre 2023.



À propos de Café Joyeux

En 2017, naît à Rennes en France, Joyeux, servi avec le cœur, le premier café-restaurant solidaire qui emploie et forme des personnes en situation de handicap mental et cognitif. Fondé par Yann et Lydwine Bucaille, ce concept solidaire et inclusif a pour mission l'inclusion des personnes en situation de handicap par le travail, la formation professionnelle et la rencontre. 15 cafés-restaurants sont en activité en France à Rennes, Paris, Bordeaux, Lyon, Tours, Montpellier, Nantes ainsi que 3 en Europe, à Lisbonne, Cascais et Bruxelles. En 2018, Café Joyeux lance une marque de cafés d'exception éponyme en grains, capsules et moulu. 154 équipiers sont à ce jour salariés en CDI de droit commun en France et à l'international.

www.cafejoyeux.com

Contacts Presse :

Edwige De France
M. edwige@cafejoyeux.com
T. 06 11 44 67 67

Marie Boguet
M. marie.boguet@cafejoyeux.com
T. 07 56 34 26 12



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

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE
M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange
T. 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone
T. 07 72 77 40 20

Lien pour télécharger les visuels :
<https://bit.ly/ValrhonaxCafeJoyeux>



**VALRHONA**
Imaginons le meilleur du chocolat®

x

