



Ostern 2025

Das Osterei der École Valrhona



Ein Ei, dreizehn Chef-Pâtisiers: Valrhona setzt zum Osterfest 2025 auf die Kraft des Kollektivs

Die École Valrhona enthüllt zu Ostern 2025 eine Kreation, die den **Reichtum der individuellen Kreativität im Dienste eines kollektiven Projekts** hervorhebt. Die dreizehn Chef-Pâtisiers, die an diesem ambitionierten Projekt teilgenommen haben, haben mit **COMPOZ**, der neuesten Innovation aus dem Hause Valrhona, die auf der Sirha vom 23. bis zum 27. Januar in Lyon vorgestellt werden wird, jeweils ihre ganz eigene Schokoladenidentität zum Ausdruck gebracht.

Ein innovatives Konzept:

Das kollektive Osterei

Jeder der dreizehn Chef-Pâtisiers der École Valrhona in Tain-l'Hermitage hat ein Ei entworfen, das seine persönliche Vision und sein Know-how widerspiegelt.

Die Eier wurden auseinandergebrochen und anschließend zu einem einzigen Osterei zusammengesetzt.

Hierdurch soll die **Verwandlung und das Teilen** symbolisiert und gleichzeitig das Zusammenwirken von individuellen Talenten in einem gemeinsamen Projekt gefeiert werden. Durch die Zusammensetzung des Eis ist dank der verschiedenen Texturen und Geschmacksrichtungen ein einzigartiges Design geschaffen worden. Dieses Projekt ist ein perfektes Beispiel für die Philosophie der École Valrhona: Die individuelle Kreativität wertschätzen und gleichzeitig die Stärke des Kollektivs feiern.

Einzige Schokoladenidentitäten, die mit der neuen Innovation COMPOZ von Valrhona geschaffen wurden

Die Chef-Pâtisiers der École Valrhona konnten bei dieser Gelegenheit, ihrer Kreativität freien Lauf lassen und dank der **neuen COMPOZ-Lösung, der neuesten Innovation des Hauses Valrhona, einzigartige Aromaprofile** entwickeln. Mithilfe eines digitalen Tools, dem Valrhona Lab, und Basen zum Zusammensetzen entsteht eine Schokoladenkreation nach Maß.



Auf diese Weise hat David Briand, inspiriert von seinen bretonischen Wurzeln, eine typisch blonde Schokolade mit Buchweizen und Fleur de Sel de Guérande kreiert. Virgilia Lebigre hat ebenfalls auf die Gourmetkarte gesetzt und sich für eine Milkschokolade entschieden, die durch die Süße eines Kakaos aus Ecuador mit zarter Vanille überzeugt, während der Chef-Pâtissier Rémi Poisson diese Kakaobasis aus Ecuador mit der Intensität einer Schokolade aus der Dominikanischen Republik kombiniert hat. Er hat noch Vollmilch, etwas fermentierte Milch und einen Hauch von Vanille hinzugefügt, um eine einzigartige Milkschokolade zu kreieren, die Süße und aromatische Komplexität vereint. Das Ergebnis ist **ein wahres Mosaik aus Schokoladen mit einzigartigen Profilen, das eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Texturen bietet.**

Ein Osterei, das man über mehrere Tage hinweg genießen kann

Das fertige Osterei, das aus den zerbrochenen Eierteilen besteht, die zufällig und unstrukturiert wieder zusammengesetzt worden sind, bietet ein **neues Geschmackserlebnis**. Jeden Tag kann man nach Lust und Laune, ein Stückchen abbrechen und es genießen. Das Konzept, das auf den Adventskalender anspielt und hier für Ostern abgewandelt wurde, bietet jedem die Möglichkeit, ganz nach Geschmack eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Texturen zu entdecken.



L'École
VALRHONA

Pressekontakt

AGENCE 14 SEPTEMBRE

valrhona@14septembre.com

Mathilde Tabone: +33 (0)7 72 77 40 20

Alexandra Grange: +33 (0)6 03 94 62 47

ÜBER DIE ÉCOLE VALRHONA

Die 1989 gegründete École Valrhona ist ein Ort des Fachwissens, des Austauschs und der Vermittlung exzellenter Handwerkskunst, in der die Talente der „Handwerker des guten Geschmacks“ hervorgebracht werden sollen. Die Schule setzt sich entschieden für Innovation und Austausch ein und wird von einer klaren Mission angetrieben: „Holen wir gemeinsam noch mehr aus unseren Talenten heraus.“ Dieses internationale Netzwerk bietet einzigartige Möglichkeiten für den Austausch zwischen Handwerkern und fördert gleichzeitig die Kreativität und die Weitergabe von Wissen. Auf den Campus in Tain l'Hermitage, Tokio, Paris, Brooklyn und nun auch in Dubai bietet sie zwei- bis dreitägige Schulungen, Workshops und maßgeschneiderte Programme an, die es Fachleuten aus der Gastronomie ermöglichen, sich sowohl in der Verwendung der Valrhona-Produkte als auch in allen Techniken der süßen Gastronomie weiterzubilden. Darüber hinaus setzt die École Valrhona sich dafür ein, eine ganze Branche bei ihrer Entwicklung zu begleiten, indem sie das nötige Know-how vermittelt, um die Herausforderungen zu meistern: eine weltweite Gemeinschaft von Chef-Pâtissiers im Dienste der süßen Gastronomie von morgen.

www.valrhona.com