

Millot 74%

Grand cru bio  
pure plantation  
Millot à  
Madagascar

---

L'expression d'un terroir et  
d'engagements forts





# Millot 74%

## LE 1<sup>ER</sup> CHOCOLAT DE COUVERTURE BIO PURE PLANTATION MILLOT

Valrhona lance le premier chocolat de couverture biologique 74% dont le cacao est issu d'une seule et unique plantation à Madagascar : Millot. Ce Grand cru d'exception, consécration de trente années de partenariat, révèle toute la puissance aromatique de son terroir : intensément acide et fruité. Il ne pouvait porter qu'un nom, celui de son origine.

## UN CHOCOLAT RESPONSABLE, CERTIFIÉ BIO

Le cacao de Millot 74% provient exclusivement des 600 hectares de la plantation Millot à Madagascar. Une spécificité qui garantit une parfaite maîtrise de la traçabilité de ces fèves de cacao, depuis la parcelle jusqu'aux chefs et artisans. Par ailleurs, tous les ingrédients de Millot 74% sont issus de l'agriculture biologique.

## UN CHOCOLAT BRUT

Millot 74% se compose de seulement 3 ingrédients : cacao, beurre de cacao et sucre de canne. Une liste d'ingrédients courte, afin d'obtenir un chocolat brut, reflet de son terroir.

## UN CHOCOLAT INTENSE, AUX FLAVEURS EMBLÉMATIQUES DE MADAGASCAR

100% des fèves de cacao qui composent Millot 74% sont issues d'une seule et unique plantation à Madagascar : Millot. C'est la naissance d'un chocolat de couverture pure plantation au profil sensoriel unique et rare. Intensément acide et fruité, il est parfaitement représentatif de Madagascar, tout en étant parfaitement singulier parmi les Grands crus de ce terroir.



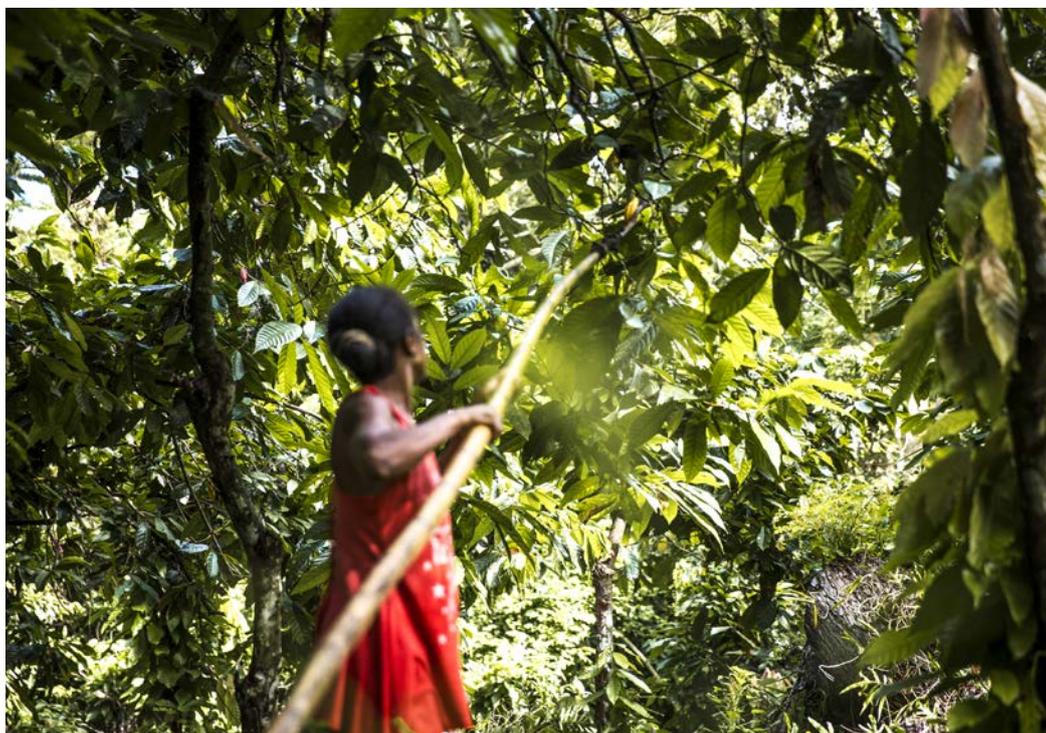
**“  
La création de ce  
chocolat valorise  
plus de 30 ans  
de savoir-faire  
et de partenariat  
exclusif avec la  
plantation Millot”**

Véronique Huchedé,  
Responsable Achats Cacao chez Valrhona

# L'aboutissement d'un étroit partenariat entre la plantation Millot et Valrhona

**Depuis 1990, Valrhona noue un partenariat exclusif avec la plantation Millot à Madagascar, dont elle achète l'intégralité de la production de cacao.**

En 2016, ces liens privilégiés ont été renforcés grâce à une prise de participation de Valrhona. Symbole d'un engagement mutuel et de valeurs partagées, cet investissement a permis de construire un plan de développement sur le long terme et garantit une solidité technique et financière aux projets pour développer la pérennité de l'activité de la plantation Millot.



# Ensemble faisons du bien avec du bon... un partenariat engagé

Millot 74% est l'aboutissement des engagements de la plantation Millot et de Valrhona à œuvrer ensemble pour une filière cacao juste et durable. Ainsi de nombreux projets d'amélioration des conditions de vie et de soutien aux communautés ont vu le jour directement en plantation :

- Réhabilitation du village d'Andzavibe pour les salariés et leur famille, afin d'assurer leur sécurité et d'améliorer leurs conditions de vie : **45 logements ont été construits.**
- Construction d'un centre de soins : **2452 consultations médicales en 2019 dont 97% des pathologies soignées sur place.**

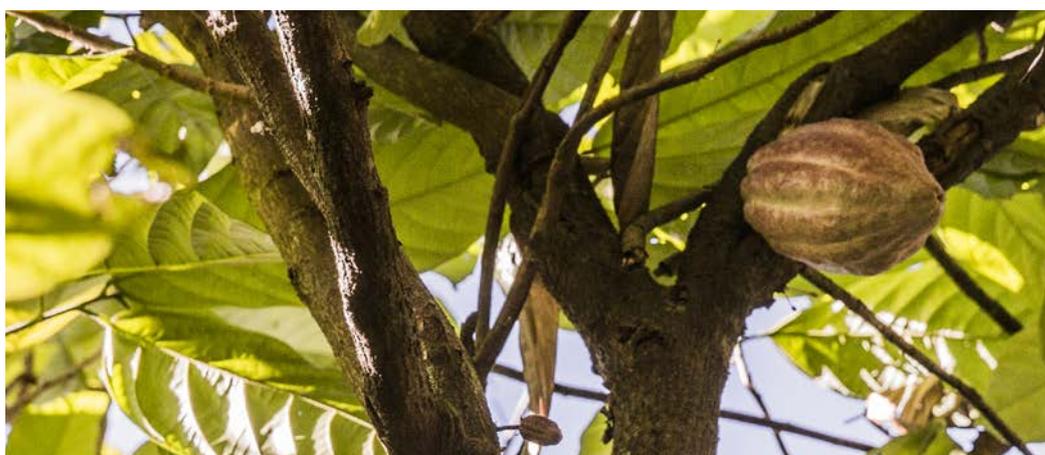
**“ Millot et Valrhona partagent des valeurs communes et se mobilisent pour l'amélioration des conditions de vie. Quelle fierté de transmettre ces promesses à travers un chocolat pure plantation Millot !”**

*Véronique Huchedé,  
Responsable Achats Cacao  
chez Valrhona*



# La plantation Millot à Madagascar

Créée en 1906 par Lucien Millot, la plantation est située à Andzavibe, au cœur de la plaine fertile du Sambirano.



**1200** hectares de terres cultivées en agriculture biologique : épices et plantes aux parfums mondialement reconnus pour leur qualité dont :

**600** hectares dédiés à la culture du cacao

**1339** producteurs

**7** coopératives et **9** préparateurs

**45** familles vivent au sein de la plantation

*Pour en savoir plus sur la plantation Millot, rendez-vous sur le site [partners.valrhona.com](https://partners.valrhona.com)*



# Toute la puissance aromatique de Madagascar dans une couverture biologique

**Le chocolat Millot reflète l'intensité de la nature vierge de Madagascar par la force de ses saveurs acides et amères, adoucies par des notes de fruits et de grué.**

Il se marie particulièrement bien avec des arômes de café, de pain grillé et de rhum brun. Du côté des fruits, il créera de délicieuses harmonies avec le cassis, l'abricot confit et les dattes. Enfin, l'amande grillée, la châtaigne et le maïs grillé font partie de ses associations de prédilection parmi les fruits secs.

**PROFIL SENSORIEL**



**PROFIL MAJEUR : FRUITÉ**  
**NOTE MINEURE : ACIDULÉ**  
**NOTE SINGULIÈRE : CORSÉ**

# Une nouvelle source d'inspiration pour les artisans du monde entier

Grâce à son pourcentage de cacao élevé et sa liste d'ingrédients très courte, Millot 74% exalte le goût du chocolat. Il ouvre le champ de nombreuses applications et sera optimal en version crémeux et ganache.

## APPLICATIONS

MILLOT 74%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	○	○	○	○	●	○

● Application optimale ○ Application recommandée

*"L'intensité et la puissance de ce chocolat sont parfaitement retransmises dans les applications pâtisseries, où l'on retrouve clairement ses particularités. La sélection, la composition et le travail mis en œuvre pour créer Millot 74% permettent d'avoir un chocolat puissant, intense et brut avec un profil au plus proche de la fève et du terroir"*

*Rémi Montagne.*

**CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF**  
ÉCOLE VALRHONA

## "LES ESSENTIELS" DE VALRHONA

**L'outil idéal pour vous accompagner en laboratoire.**

Compagnon de laboratoire de milliers d'artisans et restaurateurs dans le monde, "Les Essentiels" est un recueil de recettes de base parfaitement équilibrées pour l'ensemble des produits Valrhona. Un outil indispensable pour travailler les chocolats Valrhona dans les meilleures conditions.



# Calao

UNE RECETTE DE  
*L'École Valrhona*

## PÂTE SABLÉE CHOCOLAT MILLOT 74% GRUÉ

250 g	MILLOT 74%
470 g	Beurre sec 84%
220 g	Cœufs entiers
860 g	Farine T55
330 g	Sucre glace
75 g	Poudre d'amandes extra fine
40 g	Grué de cacao
7 g	Fleur de sel
2252 g	Poids total

Mélanger le chocolat fondu à 35°C avec le beurre pomme.  
Ajouter les œufs froids progressivement.  
Verser sur la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le grué en poudre et la fleur de sel.  
Mélanger le tout brièvement.  
Étaler aussitôt.  
Cuire au four à 150°C.

## CARAMEL TONKA

160 g	Crème entière UHT 35%
2 g	Gousse de vanille de Madagascar
0,5 g	Fève de Tonka
20 g	Glucose DE38/40
160 g	Sucre semoule
45 g	Beurre salé
387,5 g	Poids total

Faire infuser la crème avec la vanille et la tonka râpée.  
Chinoiser, compléter le poids de crème et ajouter le glucose.  
Cuire le sucre semoule en plusieurs fois jusqu'à obtenir un caramel clair.  
Décuire le caramel avec le beurre salé.  
Ajouter la crème chaude et cuire le tout à 108°C.

## GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390 g	Crème entière UHT 35%
68 g	Sucre inversé
300 g	MILLOT 74%
758 g	Poids total

Porter à ébullition la crème et le sucre inversé.  
Verser progressivement sur le chocolat.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Utiliser aussitôt ou laisser cristalliser à la texture souhaitée.

## GRUÉ CARAMÉLISÉ

35 g	Sucre semoule
12 g	Eau
65 g	Grué de cacao
5 g	Beurre sec 84%
117 g	Poids total

Cuire le sucre avec l'eau à 118°C et ajouter, feu éteint, le grué.  
Mélanger jusqu'à cristallisation.  
Bien séparer les grains.  
Remettre le feu et caraméliser.  
En fin de cuisson ajouter "une pointe" de beurre, refroidir sur le marbre tout en remuant, afin de dissocier parfaitement les grains de grué.

## MONTAGE ET FINITION

QS	MILLOT 74%
QS	Beurre de cacao

Préparer la pâte sablée, le caramel et la ganache.  
Étaler la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles.  
Détailer des disques de 7 cm de diamètre et ajourer les 2/3 d'un trou de 4 cm.  
Cuire à 150°C pendant environ 20 minutes. Isoler à l'aide de beurre de cacao.  
Étaler entre 2 feuilles guitares décorées du chocolat pré-cristallisé.  
Détailer des disques de 7 cm et les ajourer d'un trou de 3 cm.  
À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser de la ganache sur le disque non ajouré, déposer un disque de chocolat.  
Renouveler cette opération deux fois.  
Terminer en remplissant l'intérieur du disque d'une spirale de caramel et en déposant du grué caramélisé.

# Une nouveauté portée par 3 chefs d'exception

Pour le lancement de cette nouvelle couverture, Valrhona a demandé à 3 grands chefs de donner leur interprétation de ce Grand cru pure plantation qu'ils ont mis en lumière à travers 3 créations d'exception : un bonbon de chocolat, un entremet et un dessert à l'assiette. De belles inspirations, témoins de la large palette d'applications qu'offre ce chocolat.

*Patrick Roger* - CHOCOLATIER, ARTISTE SCULPTEUR

Sacré Meilleur Ouvrier de France Chocolatier en 2000 et Chevalier de la légion d'honneur en 2018, il est parti plusieurs fois en voyage à Madagascar. Il a imaginé un bonbon à l'image de la plantation Millot, en s'inspirant d'une femme rencontrée sur place : Madeleine. Il signe ainsi Mado, un bonbon de chocolat qui lui rend hommage car pour lui « ***tout commence par une émotion, l'inconscient, une rencontre subtile... une matière, une odeur, une personne.*** » Sous la langue, Mado révèle peu à peu tous les arômes de Millot 74%.

*En vente dans toutes ses boutiques dès le 12 avril 2021.*

*François Josse* - CHEF PÂTISSIER

Chef pâtissier au Taillevent (2 étoiles Michelin) à Paris, champion de France du Dessert 2018 et Passion Dessert 2020 (Guide Michelin) il a souhaité exprimer toute l'intensité du chocolat Millot 74% dans un dessert à l'assiette 100% chocolat. Son dessert décline Millot sous différentes textures et températures pour des sensations chocolatées étonnantes. Le tout simplement réhaussé d'une pointe de fleur de sel et de citron vert pour exalter tout le goût du chocolat. « ***Je n'ai pas voulu le dénaturer. L'idée c'était de le travailler sous toutes les formes possibles et de ne pas l'associer à autre chose pour conserver le caractère du chocolat pur et dur.*** » À la dégustation, c'est un voyage gourmand à la découverte des arômes de Millot 74%. Une expérience sensorielle unique. *Son dessert sera à la carte du Taillevent pendant 1 mois à compter de la réouverture (date inconnue).*

*Fabrice Faure* - PÂTISSIER, CHOCOLATIER

Pâtissier-chocolatier à Saint Junien (87) et client Cercle V Valrhona, il a aussi eu la chance de découvrir la plantation Millot à Madagascar. Depuis, il a littéralement succombé à la richesse aromatique de ce terroir. Son entremet joue le contraste des saveurs et des couleurs pour une expérience gustative inoubliable. Il sera disponible jusqu'à la fin de l'année dans sa pâtisserie, aux côtés de ses autres délices chocolatés, puisqu'il a dédié une recette à chaque référence Valrhona originaire de Madagascar.



# Mado



*Patrick Roger*  
CHOCOLATIER, SCULPTEUR

## GANACHE MILLOT 74%

1000 g	Crème entière UHT 35%
1000 g	MILLOT 74% 
30 g	Sorbitol
30 g	Glucose DE60
30 g	Sucre Inverti
40 g	Beurre sec 84%
2130 g	Poids total

Faire bouillir la crème avec les sucres.

Laisser redescendre la température de la crème vers à 75/80°C avant de verser une partie sur le chocolat en morceaux.

Mélanger légèrement puis incorporer l'autre partie de la crème.

Mélanger à l'aide d'une maryse sans incorporer trop d'air.

Lorsque le mélange est presque homogène, mixer pour parfaire l'émulsion, toujours en incorporant le moins d'air possible.

Quand la température de la ganache est descendue, ajouter le beurre pommade en dés ce qui portera le mélange vers 30/31°C, et donnera une texture lisse, fondante et onctueuse.

Couler la ganache en cadre de 8 mm de hauteur, sur une feuille guitare.

Laisser cristalliser 24 heures en chambre froide à 15°C avec une humidité à 60%.

## MONTAGE ET FINITION

Décadrer la ganache, réaliser un chablon de chaque côté.

Procéder à la découpe en format carré 28\*28mm.

Enrober ensuite les intérieurs avec le chocolat.



# Sambirano



*Fabrice Faure*

**PÂTISSIER, CHOCOLATIER**  
PÂTISSERIE CHOCOLATERIE FAURE

## PÂTE SUCRÉE GRUÉ CACAO

187,5 g	Beurre
37,5 g	Poudre d'amandes
118,5 g	Sucre glace
1 g	Poudre de vanille
75 g	Œufs entiers
1 g	Fleur de sel
282 g	Farine T45
50 g	Grué de cacao

**752,5 g Poids total**

Torréfier le grué de cacao à 160°C, procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et ensuite ajouter le grué de cacao torréfié et la farine. Mélanger brièvement et réserver au frais. Détailler 5 fonds diamètre 16 cm. Cuire à 150°C couleur brun clair. À mi-cuisson dorer la pâte et réserver.

## BISCUIT EMMANUEL CHÂTAIGNE

150 g	Beurre fondu
185 g	Farine de châtaigne
90 g	Sucre glace
2 g	Fleur de sel
8 g	Levure chimique
185 g	Œufs entiers
100 g	Sucre inversé
37,5 g	Lait

**757,5 g Poids total**

Fondre le beurre.  
Tamiser ensemble la farine de châtaigne, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique.  
Mélanger à la feuille ou mixer au robot les œufs et le sucre inversé.  
Puis ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre fondu à 45/48°C.  
Reposer impérativement une nuit avant d'utiliser.  
Étaler finement sur feuille silicone pour la cuisson.  
Enfourner à 220/230°C pendant 6 à 8 minutes.  
Détailler le biscuit diamètre 16 cm et réserver.  
Recette calculée pour un flexi 60 /40.

## CRÉMEUX VANILLE POIVRE

335 g	Crème entière UHT 35%
1	Gousse de Vanille
14 g	Poivre sauvage de Madagascar
84 g	Jaunes d'œufs
50 g	Sucre semoule
5,4 g	Gélatine poudre 220 Bloom
22 g	Eau Hydratation

**510,4 g Poids total**

Infuser à froid la vanille et le poivre concassé dans la crème liquide pendant 24 heures au réfrigérateur.  
Chauffer légèrement la crème puis filtrer pour retirer le poivre et la gousse de vanille.  
Réaliser une crème anglaise.  
Hors du feu ajouter la gélatine.  
Mixer et refroidir un peu.  
Couler en cercle 5 inserts de 150g diamètre 16 cm.  
Surgeler.

## MOUSSE ALLÉGÉE MILLOT 74%

500 g	Lait
6 g	Gélatine poudre 220 Bloom
30 g	Eau Hydratation
560 g	MILLOT 74%
1000 g	Crème fouettée

**2096 g Poids total**

Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Lorsque le mélange est à 38/42°C verser sur la crème montée mousseuse.  
Couler tout de suite.  
Surgeler.

## GLAÇAGE CHOCOLAT MILLOT 74%

150 g	Eau
300 g	Sucre semoule
300 g	Glucose
200 g	Lait concentré
28 g	Gélatine poudre 220 Bloom
112 g	Eau Hydratation
350 g	MILLOT 74%

**1440 g Poids total**

Porter à ébullition le sucre, le glucose et l'eau.  
Verser sur le mélange de lait concentré, masse gélatine et chocolat.  
Mixer, filmer et à réserver au réfrigérateur pour le lendemain.

## MONTAGE ET FINITION

Décercler le crémeux vanille poivre et le remettre au congélateur.  
Dans un cercle de montage diamètre 18 cm couler environ 400g de mousse allégée Millot.  
Déposer l'insert crémeux vanille poivre en tournant.  
Rajouter 50g de mousse allégée.  
Déposer le biscuit Emmanuel.  
Rajouter 50g de mousse allégée.  
Mettre le disque de pâte sucrée grué cacao.  
Lisser sur les bords et surgeler.  
Réchauffer le glaçage chocolat entre 30° et 40°C au bain-marie ou au micro-ondes.  
Décercler l'entremet et le retourner.  
Le glacer et le mettre sur un carton.  
Déposer les décors en chocolat.



# Travail autour du chocolat Millot, grué de cacao et fleur de sel



*François Josse*  
**CHEF PÂTISSIER**  
LE TAILLEVENT

## PÂTE SABLÉE MILLOT 74% GRUÉ

140 g	Beurre
40 g	Sucre semoule
55 g	Cassonade
55 g	Muscovado
155 g	Farine T45
25 g	<b>Cacao poudre</b>
4 g	Bicarbonate
10 g	Poudre de vanille
4,5 g	Fleur de sel
<b>25 g</b>	<b>MILLOT 74%</b>
<b>513,5 g</b>	<b>Poids total</b>

À l'aide d'un batteur à la feuille, mélanger le beurre tempéré avec le sucre, la cassonade et le muscovado.  
Ajouter la farine, le cacao, le bicarbonate et la fleur de sel.  
Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter le chocolat haché finement puis étaler le sablé à 2,5 mm au laminoir.  
Détailler des sablés de 7,5 cm de diamètre et les cuire sur toile siliconée environ 8 minutes à 160°C.

## GANACHE CUITE

200 g	Crème entière UHT 35%
10 g	Extrait de Vanille Madagascar
<b>140 g</b>	<b>MILLOT 74%</b>
45 g	Sucre semoule
30 g	Œufs
15 g	Jaunes d'œufs
65 g	Lait
<b>505 g</b>	<b>Poids total</b>

Bouillir la crème avec l'extrait de vanille puis verser sur le chocolat et mixer.  
Verser cette ganache sur les jaunes, les œufs et le sucre préalablement mélangés et enfin ajouter le lait.  
Mixer encore puis couler 40g de ganache en cercle de 7,5 cm de diamètre (filmer le dessous des cercles).  
Cuire 15 minutes à 80°C et laisser refroidir avant utilisation.

## ESPUMA MILLOT 74% / GRUÉ

600 g	Crème entière UHT 35%
60 g	<b>MILLOT 74%</b>
60 g	Grué de cacao
<b>720 g</b>	<b>Poids total</b>

Mélanger les ingrédients en sac de machine sous vide puis laissez infuser à froid en sous vide pendant 24 heures.  
Filtrer la crème et mettre en siphon, gazer avec une seule cartouche sans trop secouer puis réserver au frais.

## SAUCE MILLOT 74%

<b>150 g</b>	<b>MILLOT 74%</b>
250 g	Eau
30 g	<b>Cacao poudre</b>
1/2	Gousse de Vanille de Madagascar
<b>430 g</b>	<b>Poids total</b>

Faire bouillir l'eau, la vanille et le cacao puis verser sur le chocolat, mixer et réserver.

## CRÈME GLACÉE MILLOT 74%

385 g	Lait
20 g	Crème entière UHT 35%
25 g	Sucre inverti
20 g	Poudre de lait
37 g	Sucre semoule
36 g	Glucose déshydraté
2,5 g	Super neutrose
<b>90 g</b>	<b>MILLOT 74%</b>
<b>615,5 g</b>	<b>Poids total</b>

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre inverti jusqu'à environ 40°C.  
Bien mélanger la poudre de lait, le sucre, le glucose déshydraté et le super neutrose et verser en pluie sur le 1<sup>er</sup> mélange tiédi puis porter à ébullition et verser sur le chocolat.  
Laisser mûrir une nuit puis verser dans un bol, réserver au congélateur et turbiner avant le service.

## GAVOTTES CACAO

565 g	Eau
4 g	Sel
52 g	Beurre
105 g	Sucre glace
42 g	Farine T45
10 g	<b>CACAO POUDRE</b>
126 g	Blancs d'œufs
904 g	<b>Poids total</b>

Bien mélanger au fouet les blancs, le cacao, la farine et le sucre glace.  
Porter à belle ébullition l'eau, le sel et le beurre puis verser ce mélange encore bouillant sur le 1er mélange tout en fouettant.  
Laisser reposer l'appareil filmé au contact à température ambiante pendant minimum 1 heure.  
Verser 400g d'appareil sur une plaque légèrement graissée puis cuire à 170°C environ 20/25 minutes en ouvrant toutes les 3 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper.  
Décoller la feuille de gavotte en sortie de four directement puis la placer sur un papier sulfurisé au frigo toute la nuit (elle va se ramollir).  
Le lendemain, détailler des bandes de gavottes puis les repasser 4 minutes au four sur une plaque à 170°C et les enrouler directement autour d'un cercle de 7,5 cm (attention, il faut aller vite car la gavotte va re-durcir assez rapidement).

## CARAMEL TENDRE AU CHOCOLAT

60 g	Sirop de glucose
50 g	Sucre semoule
140 g	Crème UHT 35%
50 g	Lait
30 g	Sirop de glucose
2 g	Fleur de sel
82 g	Lait
50 g	<b>Pure pâte de MANJARI 64%</b>
40 g	Beurre
504 g	<b>Poids total</b>

Cuire le 1<sup>er</sup> sirop de glucose avec le sucre à 190°C (très élevé c'est normal).  
Décuire petit à petit (attention aux éclaboussures) avec le 1<sup>er</sup> lait, la crème et la fleur de sel et le 2<sup>ème</sup> sirop de glucose préalablement chauffés ensemble puis porter le tout à 105°C.  
Ajouter le 2<sup>ème</sup> lait froid puis verser sur le chocolat pure pâte, mixer, ajouter le beurre, mixer encore puis réserver au frais minimum 12 heures avant utilisation.

## DÉCOR CHOCOLAT

**QS** MILLOT 74% 

Tempérer la couverture de chocolat puis réaliser un grillage sur une feuille guitare.  
Découper des ronds de 7,5 cm et laisser le chocolat cristalliser.  
Retourner le décor et poudrer légèrement de cacao poudre.

## FINE MERINGUE AU CACAO

150 g	Blancs d'œufs
150 g	Sucre semoule
135 g	Sucre glace
15 g	<b>CACAO POUDRE</b>
<b>QS</b>	<b>Grué de cacao</b>
450 g	<b>Poids total</b>

Réaliser une meringue française, incorporer le cacao poudre en même temps que le sucre glace.  
Venir l'étaler finement sur des bandes de papier sulfurisé. Réaliser des biseaux à l'aide d'un cure-dent, placer la bande en gouttière pour que les pétales de meringue prennent une forme légèrement bombée et enfin parsemer de grué de cacao et laisser sécher au four sec une nuit à 70°C.  
Stocker en étuve sèche.

## MONTAGE ET FINITION

**QS** Pousses d'oxalys  
**QS** Citron vert  
**QS** Grué de cacao  
**QS** Fleur de sel

Habiller l'assiette avec un peu de cacao poudre, fleur de sel et grué de cacao.

Au centre de l'assiette déposer le petit palet de sablé fleur de sel au chocolat, puis dessus, démouler la ganache cuite.

Zester 1/4 de citron vert sur la ganache à l'aide d'une microplane et venir placer le cercle de gavotte autour.

Pocher le caramel au chocolat à votre convenance sur la ganache.

Ajouter l'espuma Millot/grué puis venir parsemer de grué de cacao et d'un peu de fleur de sel.

Placer le décor en grillage et réaliser un escargot de crème glacée au chocolat.

Ajouter le pétale de meringue au cacao sur la glace et quelques pousses d'oxalys sur le dessert puis verser la sauce au chocolat encore tiède.

## 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% des cacaos sont tracés depuis le producteur 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](http://www.valrhona.com)

#### Contacts Presse :

##### AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. [valrhona@14septembre.com](mailto:valrhona@14septembre.com)

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. [valrhona@14septembre.com](mailto:valrhona@14septembre.com)

LIEN POUR TÉLÉCHARGER LES VISUELS : <https://we.tl/t-kafaL8dCo7>

