



L'École  
VALRHONA

# Programme *de formation 2022*

TAIN-L'HERMITAGE/PARIS



# Ensemble, faisons du bien avec du bon

---

*L'École Valrhona est le centre d'expertise  
du chocolat et de la pâtisserie qui rassemble  
les acteurs et actrices de la gastronomie sucrée  
du monde entier, pour promouvoir durablement  
l'excellence, l'innovation et la transmission  
de ses métiers et de ses filières.*



# Sommaire

**06** | L'ÉCOLE VALRHONA,  
32 ANS D'HISTOIRE

**08** | NOTRE MANIFESTE POUR UNE PÂTISSERIE  
CRÉATIVE, INCLUSIVE ET RESPONSABLE

**10** | LES CHEF·FE·S  
FORMATEUR·RICE·S

**12** | LES RENDEZ-VOUS  
DE L'ÉCOLE VALRHONA

**18** | NOS  
FORMATIONS

**78** | NOS SERVICES  
SUR MESURE

**82** | LES INFORMATIONS  
PRATIQUES



*Depuis 100 ans, nous vous proposons  
le meilleur du chocolat sur toute  
sa chaîne de valeur.*



**JEAN-FRANÇOIS DARGEIN**  
*Directeur de l'École Valrhona*

# Édito

---

Cher·e·s client·e·s,

Le monde de la gastronomie n'a de cesse de nous surprendre. Nous surprendre par sa résilience et sa capacité à s'adapter à toutes les situations. Avec toujours cet objectif : continuer à donner du plaisir aux consommateur·rice·s à travers une pâtisserie ou un dessert, qu'ils soient à déguster sur place, à emporter où même à refaire chez soi. Car si les habitudes de consommation ont pu évoluer, l'envie de déguster de bons produits artisanaux est restée intacte.

Faire du bien avec du bon, telle est notre mission depuis 100 ans chez Valrhona. Depuis 100 ans nous vous proposons le meilleur du chocolat sur toute sa chaîne de valeur : depuis le sourcing de nos cacao fins à travers le monde, puis lors de la fabrication de nos couvertures dans notre chocolaterie à Tain-l'Hermitage, et enfin lors de nos moments de partage entre professionnel·le·s de la gastronomie sucrée.

À l'École Valrhona, nous incarnons pleinement cette mission. En tant que collectif de chef·fe·s formateurs et formatrices, notre ambition est de partager notre savoir-faire et notre vision avec vous, consœurs et confrères. Au quotidien, nous nous engageons à promouvoir une gastronomie créative, inclusive et responsable. Pour qu'ensemble, nous puissions agir et faire bouger les lignes de la gastronomie.

Après deux années particulières, nous souhaitons faire de 2022 l'année de l'espoir et du renouveau. L'espoir pour une profession qui a fortement été impactée par cette épidémie sans précédent, et qui souhaite rebondir et retrouver les moments de convivialité qui font la beauté de nos métiers. Le renouveau car nous avons beaucoup appris dernièrement et nous voulons retenir toutes les initiatives innovantes et positives que vous avez su mettre en place, pour nous réinventer et vous accompagner au mieux dans votre quotidien. Ce renouveau se concrétise également par le déménagement de notre école de Viroflay, en plein cœur de la Capitale, rue des Archives, pour toujours plus de proximité et de co-création.

Cette année, nous vous proposons un programme de prestations inédites, qui répond aux nouvelles façons d'apprendre, et qui tient compte des tendances de consommation. Nos formations professionnelles s'adaptent et intègrent encore plus les notions qui font l'actualité : la saisonnalité, le sourcing des produits, le végétal, la technologie du chocolat ou encore les desserts à emporter. Sans oublier nos intervenant·e·s de prestige – Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France – qui vous proposent de découvrir leur univers créatif lors de moments d'exception. L'École Valrhona accueille aussi cette année plusieurs intervenant·e·s de renom qui exercent leur activité à l'international, afin de vous faire découvrir de nouvelles cultures et inspirations culinaires, et de nouvelles façons de penser et travailler les produits.

Nous avons également l'ambition d'être encore plus à vos côtés. Nous vous proposons cette année de nouveaux rendez-vous, en régions ou à distance, pour partager, échanger, débattre sur des thématiques qui font l'actualité : vous retrouverez dans ce catalogue notre programme de conférences et d'ateliers, en présentiel ou digital, des formats plus courts et plus flexibles qui s'adaptent aux contraintes de vos métiers.

Enfin, nous continuerons de vous proposer des prestations et un accompagnement sur-mesure, grâce à nos Conseils Techniques en Entreprise ou notre Assistance Technique qui répondra à toutes vos questions.

En 2022, Valrhona célèbre ses 100 ans. Une histoire singulière au service de la profession. Un siècle de création, d'innovation, pour imaginer le meilleur du chocolat. Cet historique nous rend fier·e·s, mais doit aussi nous inviter à regarder vers l'avenir. Avec une envie : imaginer à vos côtés la gastronomie de demain.

*Après deux années  
particulières,  
nous souhaitons  
faire de 2022 l'année  
de l'espoir et du  
renouveau.*



# L'École Valrhona

## 32 ans d'histoire de la pâtisserie et du chocolat

L'École Valrhona est née il y a 32 ans de la volonté conjointe de Valrhona et de Frédéric Bau de transmettre un savoir-faire d'excellence et de révéler les talents des artisans du goût du monde entier. Cette transmission est une promesse d'apprentissage, de rencontres et d'enrichissement, qui prend vie grâce au réseau de l'École. Un réseau qui se déploie aux quatre coins du monde tout en garantissant à chacun-e un accompagnement et une expertise chocolat. Fidèles à l'esprit du campus de Tain-l'Hermitage, lieu iconique pour toute une profession, les

campus de l'École Valrhona se sont développés à Tokyo, Paris et Brooklyn. Des centres d'expertise, dédiés au meilleur du savoir-faire et de la créativité chocolatière, où les 35 chef-fe-s pâtissier-e-s de l'École Valrhona proposent des programmes de formation d'excellence, allant de l'initiation, au perfectionnement des gestes, et de techniques de précision. Ce sont des lieux de partage entre passionné-e-s de la matière chocolat, qui permettent à chacun.e de développer son talent, mais surtout, de s'enrichir au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.

**1989**

**Création de l'École Valrhona** à Tain-l'Hermitage par Frédéric Bau et Paul Bernard-Bret



**2007**

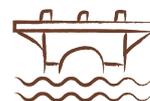
**Diffusion** du premier cahier de tendance



**David Capy**, Pâtissier à l'École Valrhona, obtient le titre de MOF Pâtissier-Confiseur



**Ouverture** de l'École Valrhona de Tokyo



**2015**

**Ouverture** de l'École Valrhona de Brooklyn

**1995**

**Création des Essentiels Valrhona**, un manuel de référence dans la pâtisserie qui permet d'équilibrer les recettes de toutes ses créations sucrées

**2009**

**Ouverture** de l'École Valrhona de Paris-Viroflay





@ecolevalrhona



**4 ÉCOLES**  
Tain-l'Hermitage, Paris,  
Tokyo, New York



**35**  
Chef-fe-s pâtissier-e-s  
dans le monde



**15 000**  
Professionnel.le.s  
formé-e-s  
chaque année



**+ DE 500**  
Recettes créées  
chaque année



**+ DE 1 000**  
Appels clients  
traités/an en France

**2016**



**Nicolas Riveau,**  
Pâtissier à l'École  
Valrhona, remporte  
le concours  
Charles Proust

**2022**



**Déménagement**  
de l'École de  
Viroflay en plein  
centre de Paris

**2019**



**David Briand,**  
Pâtissier à l'École  
Valrhona, obtient  
le titre de MOF  
Pâtissier-Confiseur

**2015**

**Christophe Renou,**  
Pâtissier à l'École  
Valrhona, obtient  
le titre de MOF  
Pâtissier-Confiseur



**2018**



**Rémi Montagne et Christophe Domange,** Pâtissiers à l'École Valrhona, remportent le titre de Champions du Monde des Desserts Glacés

**2019**

**L'École Valrhona**  
célèbre ses 30 ans par une  
collaboration avec Claire Heitzler  
et publie son Manuel de Réflexion  
pour une pâtisserie plus engagée





# Une École et des chef.fe.s engagé.e.s

**R**iches par notre diversité et nos implantations à l'international, notre volonté à l'École Valrhona est de transmettre notre passion pour la matière chocolat partout et pour toutes et tous. Pour que chaque artisan du goût et les nouvelles

générations puissent se perfectionner, enrichir leur technique et approfondir leur culture chocolat. Pour toujours apprendre et expérimenter, afin d'imaginer ensemble le meilleur du chocolat.

## NOS ENGAGEMENTS

**L'École VALRHONA**

**IMAGINONS ENSEMBLE UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE, INCLUSIVE ET RESPONSABLE**

En tant que collectif de chef.fe.s formateur-ric.e.s, notre mission est de partager notre savoir-faire et notre vision avec nos consocérateurs et nos confrères. Au quotidien, nous nous engageons à promouvoir une gastronomie créative, inclusive et responsable. Pour que, ensemble, nous puissions agir et faire bouger les lignes de la gastronomie.

**DES MATIÈRES PREMIÈRES SÉLECTIONNÉES AVEC ATTENTION**

Nous travaillons des produits au plus près des saisons. Nous avons à cœur de préserver la biodiversité pour lutter contre la standardisation des goûts. Nous privilégions des filières courtes, traçables, justes et durables. Nous valorisons l'engagement de nos fournisseur.e.s.

**UNE ÉCOLE ZÉRO GASPILLAGE**

Nous luttons contre tous les gaspillages, alimentaires et non-alimentaires. Nous trions et revalorisons nos déchets et travaillons au remplacement des plastiques à usage unique dans nos laboratoires.

**UNE PÂTISSERIE QUI ALLIE PLAISIR ET BIEN-ÊTRE**

Nous imaginons une pâtisserie gourmande, soucieuse de l'environnement et du bien-être des consommateur-ric.e.s. Nous travaillons des recettes qui prennent en compte la diversité des cultures et des régimes alimentaires.

**UNE PROFESSION OÙ IL FAIT BON TRAVAILLER**

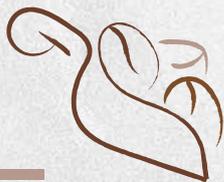
Nous militons pour plus de diversité dans la profession. Nous refusons toute forme de discrimination. Nous agissons pour plus de bien-être au travail et pour que les métiers de la gastronomie soient accessibles à toutes et tous.

**UN COLLECTIF OUVERT ET CRÉATIF**

Nous faisons de tous nos campus, des laboratoires d'innovation de la gastronomie créative et responsable, des lieux où se rencontrent tous les acteur-ric.e.s des territoires.

Nous ne sommes pas parfaits, mais nous travaillons à l'être  
*Les chefs formateurs et formatrices de l'École Valrhona*

# 1



## MATIÈRE PREMIÈRE

- Notre farine et nos œufs sont 100 % biologiques et proviennent de producteurs locaux.
- Nous sensibilisons nos confrères et consœurs à la saisonnalité lors de nos formations « La pâtisserie de saison selon l'École Valrhona » et avec notre série vidéo « Au fil des Saisons ».
- Notre démarche n'est pas uniquement alimentaire : nos vestes sont 100 % Made in France fabriquées avec du coton durable, et nous travaillons avec des acteurs régionaux pour notre vaisselle (Jars/Revol).

# 2



## GASPILLAGE

- Le tri des déchets est en place dans 100 % de nos laboratoires.
- Nous avons réalisé 70 % d'économie d'éclairage dans notre école de Tain-l'Hermitage par rapport à l'existant grâce au remplacement de l'éclairage néon par un éclairage LED.
- Nous avons remplacé nos barquettes et films plastiques par des contenants inox, ce qui nous permet de ne plus jeter environ 6 000 barquettes/an. Cette initiative permet aussi de faire des économies, puisque le coût de cet investissement sera amorti au bout de 1 an seulement.

# 3



## ACTIONS AU QUOTIDIEN

### BIEN-ÊTRE

- Nous proposons des formations sur les « Desserts Alternatifs » qui expliquent et donnent des solutions sur les « nouveaux régimes » : végétal, végan, sans gluten, sans lactose, etc.
- Nous avons créé des livrets recettes pour vous accompagner sur ces thématiques : Le livret Cercle V Alternatives Gourmandes & le livret Le végétal vont vous surprendre.

# 4



### PROFESSION

- 48 jeunes formés grâce à la formation « Maitrise de la Matière Chocolat » animée en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Tain-L'Hermitage, taux d'insertion : 100 %.
- 95 jeunes de 16 à 25 ans accompagnés dans le cadre du programme « Graines de Pâtisseries », afin de leur donner une seconde chance professionnelle dans des filières qui recrutent.

# 5



### COLLECTIF

- En lien avec les ingénieurs R&D Valrhona, nous sommes à la pointe sur les technologies de la chocolaterie et la pâtisserie comme le système one-shot ou la découpe jet d'eau.
- Nous mettons en place des moments de co-création (École Bouille, Claire Heitzler, Michael Bartocetti) pour bousculer les idées reçues et aller encore plus loin vers une pâtisserie plus responsable.



# Nos chef.fe.s

formateur·rice·s



**ANTOINE MICHELIN**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @antoinemichelin



**ARTHUR GAVELLE**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @arthur\_gavelle



**BAPTISTE MOREAU**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @\_baptiste\_moreau



**BAPTISTE SIRAND**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @baptiste.sirand



**CHRISTOPHE DOMANGE**  
Chef Pâtissier Exécutif  
📍 @domangechristophe



**DAVID BRIAND**  
Chef Pâtissier Exécutif de  
l'École de Tain-l'Hermitage  
📍 @david\_briand



**JÉRÉMY ASPA**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @jeremy\_aspa



**MÉLANIE MOREA**  
Cheffe Pâtissière  
Support Technique  
📍 @mel.morea



**PAUL BRICHON**  
Pâtissier Assistant  
📍 @paul.brchn



**PHILIPPE GIVRE**  
Chef Pâtissier Exécutif, Coordinateur  
du Savoir-Faire École  
📍 @chefphilippegivre



**RÉMI POISSON**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @remi\_poisson



**ROMAIN GRZELCZYK**  
Chef Chocolatier Formateur  
📍 @romaingrzelczyk



**SAMUEL DUCROTOY**  
Pâtissier Assistant  
📍 @samuel\_ducrotoy



**THIERRY BRIDRON**  
Chef Pâtissier Exécutif  
de l'École de Paris  
📍 @thierry\_bridron



**YOHAN DUTRON**  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @yohan\_dutron

## et nos chef·fe·s invité·e·s



**ALAIN CHARTIER**  
Chef glacier, Meilleur Ouvrier  
de France Glacier, Champion  
du Monde de la Glace



**AURÉLIEN RIVOIRE**  
Chef Pâtissier



**CLAIRE HEITZLER**  
Cheffe Pâtissière



**ENRIC ROVIRA**  
Chef Chocolatier



**ÉRIC VERBAUWHEDE**  
Chef Pâtissier



**ÉTIENNE LEROY**  
Chef Pâtissier, Champion du Monde  
de la Pâtisserie



**FLORENCE LESAGE**  
Cheffe Pâtissière



**FRANÇOIS DAUBINET**  
Chef Pâtissier



**FRANCK MICHEL**  
Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de  
France de la Pâtisserie, Champion  
du Monde de la Pâtisserie



**JEAN-PHILIPPE WALSER**  
Chef Pâtissier, Enseignant  
en pâtisserie



**MARIE SIMON**  
Cheffe Pâtissière, Championne  
du Monde des Arts Sucrés



**MATTHIEU ATZENHOFFER**  
Chef Boulanger, Meilleur Ouvrier  
de France Boulanger



**MIQUEL GUARRO**  
Chef Pâtissier



**MORGANE RAIMBAUD**  
Cheffe Pâtissière, Championne  
de France des Desserts



**NICOLAS RIVEAU**  
Chef Pâtissier



**ORIO BALAGUER**  
Chef Pâtissier, Meilleur Maître  
Artisan Pâtissier d'Espagne



**PATRICE IBARBOURE**  
Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier Confiseur



**PHILIPPE RIGOLLOT**  
Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier Confiseur,  
Champion du Monde de la Pâtisserie



**PIERRE HERMÉ**  
Chef Pâtissier



**SÉBASTIEN VAUXION**  
Chef Pâtissier  
2 Étoiles au Guide Michelin



**VINCENT BOUÉ**  
Chef Glacier, Meilleur  
Ouvrier de France Glacier



**VINCENT DURANT**  
Chef Chocolatier, Meilleur  
Ouvrier de France  
Chocolatier Confiseur



**YANN BRYs**  
Chef Pâtissier, Meilleur  
Ouvrier de France  
Pâtissier Confiseur



**YVAN CHEVALIER**  
Chef Pâtissier-Chocolatier,  
Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier Confiseur

# Les rendez-vous de l'École Valrhona\*

---

*\* Ces journées ne sont pas éligibles auprès de vos organismes de financement.*



L'École Valrhona vous propose  
cette année des Rendez-vous  
avec nos Chef·fe·s Pâtissier·e·s pour  
que vous puissiez échanger, découvrir,  
déguster de nouveaux produits.

*Les inscriptions sont à réaliser directement  
sur le site internet [valrhona-selection.fr](http://valrhona-selection.fr)*



*\* Ces journées ne sont pas éligibles auprès de vos organismes de financement.*

NOS RDV

# Journée d'Inspiration : Autour de la Saint-Valentin



## Objectifs

- Découvrir de nouvelles techniques de montages et décors de Saint-Valentin.
- Trouver de l'inspiration pour renouveler vos vitrines de début d'année.

## Contenu

- Présentation d'un buffet complet de montages et petits gâteaux de Saint-Valentin avec dégustation des produits.
- Réalisation de certains montages et techniques.
- Échanges avec les pâtissier-e-s de l'École Valrhona.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**YOHAN DUTRON**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
1 JOUR



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
550 € HT



**DATES**  
8 ou 9 ou 10  
NOVEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

INSCRIPTION UNIQUEMENT EN LIGNE SUR [VALRHONA-SELECTION.FR](https://www.valrhona-selection.fr)



NOS RDV

# Journée d'Inspiration : Autour de Pâques



## Objectifs

- Découvrir de nouvelles techniques de montages et décors de Pâques.
- Trouver de l'inspiration pour renouveler vos vitrines de Printemps.

## Contenu

- Présentation d'un buffet complet de moulages, petits gâteaux et snacking de Pâques avec dégustation des produits.
- Réalisation de certains montages et techniques.
- Échanges avec les pâtissier-e-s de l'École Valrhona.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### **BAPTISTE MOREAU**

*Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona*



**DURÉE**  
1 JOUR



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
550 € HT



**DATES**  
8 ou 9 ou 10  
FÉVRIER



**LIEU**  
PARIS

INSCRIPTION UNIQUEMENT EN LIGNE SUR [VALRHONA-SELECTION.FR](https://www.valrhona-selection.fr)



NOS RDV

# Journée d'Inspiration : Autour des Bûches et Décors de Noël



## Objectifs

- Découvrir de nouvelles techniques de montages et décors de Noël.
- Trouver de l'inspiration pour renouveler vos vitrines de fin d'année.

## Contenu

- Présentation d'un buffet complet de bûches et décors de Noël avec dégustation des produits.
- Réalisation de certains montages et techniques.
- Échanges avec les pâtissier-e-s de l'École Valrhona.

## FORMATION ANIMÉE PAR



**ANTOINE MICHELIN**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**BAPTISTE MOREAU**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
1 JOUR



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
550 € HT



**DATES**  
6 ou 7 ou 8  
SEPTEMBRE  
—  
13 ou 14 ou 15  
SEPTEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE  
*Antoine Michelin*  
—  
PARIS  
*Baptiste Moreau*

INSCRIPTION UNIQUEMENT EN LIGNE SUR [VALRHONA-SELECTION.FR](https://www.valrhona-selection.fr)





# Notes

---



# *Nos* formations

---



**20 | CHOCOLATERIE**

**34 | PÂTISSERIE**

**54 | RESTAURATION**

**66 | GLACERIE**

**74 | BOULANGERIE**



NOS FORMATIONS

---

# Chocolaterie



Programme de formation 2022



# Initiation à la Chocolaterie



## Objectifs

- Maîtriser des techniques de base
- Se familiariser avec la notion de goût pour oser des associations originales et créer une offre différenciante.
- Obtenir une conservation optimale.
- Découvrir l'univers de la chocolaterie pour lancer votre gamme de bonbons de chocolat.

## Contenu

- Aborder toutes les bases de la chocolaterie, du tempérage au moulage.
- Réalisation de ganaches et de pralinés aux textures différentes.
- Réalisation de bonbons de chocolat aux goûts et formes variés.
- Maîtrise de l'enrobage mécanique et proposition de multiples décors.
- Approche théorique réservée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**JÉRÉMY ASPA**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**YOHAN DUTRON**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
14-15-16  
FÉVRIER  
—  
3-4-5  
OCTOBRE



**LIEU**  
PARIS  
*Jérémy Aspa*  
—  
TAIN-L'HERMITAGE  
*Yohan Dutron*

# Bonbons de chocolat et Perfectionnement



## Objectifs

- Mieux comprendre les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon.
- Améliorer la qualité de production et de conservation.

## Contenu

- Cours technologique d'une demi-journée.
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat et confiseries (pralinés fruités, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux...) variées et innovantes.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**ANTOINE MICHELIN**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
24-25-26 OCTOBRE



**LIEU**  
PARIS

# Moulages de Pâques et Snacking Gourmands



## Objectifs

- Réalisation d'une gamme de moulages et snacking gourmands pour proposer une offre complète et différenciante et pour animer votre boutique à Pâques
- Maîtrise de différentes techniques autour du chocolat : moulage, collage, décors, etc.

## Contenu

Réalisation de snacking, goûters, fritures et moulages de Pâques aux finitions différentes : textures, couleurs, décors...

### FORMATION ANIMÉE PAR



**RÉMI POISSON**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
7-8-9 FÉVRIER



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Chocolaterie Dragéifiée



## Objectifs

- Proposer des produits dragéifiés pour enrichir et diversifier votre offre boutique.
- Maîtriser la méthode de fabrication de chocolats dragéifiés réalisés par turbine.

## Contenu

- Élaboration de recettes de chocolats dragéifiés, en variant les bases (fruits secs, pâtes de fruits, caramels, etc.).
- Travailler sur différentes technologies de machines (turbines, turbines à bandes, etc.) pour proposer un assortiment de finitions variées (couleurs, textures).

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### JÉRÉMY ASPA

Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



#### ROMAIN GRZELCZYK

Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona



#### BAPTISTE MOREAU

Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
2 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1100 € HT



**DATES**  
21-22 FÉVRIER  
*Jérémy Aspa  
& Romain Grzelczyk*



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

—  
23-24 FÉVRIER  
*Jérémy Aspa  
& Baptiste Moreau*

# Chocolaterie en One shot



## Objectifs

Comprendre et mieux maîtriser la fabrication de bonbons de chocolat par la technologie «One Shot».

## Contenu

- Présentation de la technologie «One Shot».
- Travail sur les tables analytiques et l'équilibrage des recettes.
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat et autres produits dérivés via cette technologie innovante.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**RÉMI POISSON**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**ROMAIN GRZELCZYK**  
Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
2 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
1100 € HT

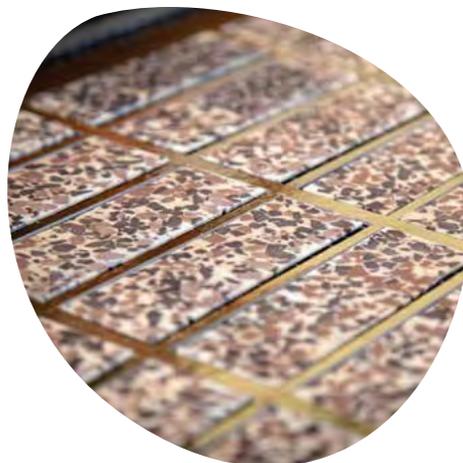


**DATES**  
3-4 MAI



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Découverte : La Découpeuse Jet d'Eau



## Objectifs

- Découverte de la technologie « Découpe Jet d'Eau ».
- Rationaliser votre gamme et gagner en précision et productivité.

## Contenu

- Présentation de la technologie « Découpe Jet d'Eau ».
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat, de pâtisseries, de barres chocolatées, de décors et de montages, avec des finitions parfaites grâce cette technologie moderne.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**ROMAIN GRZELCZYK**  
Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
4-5-6 JUILLET



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Techno-Tactile Chocolaterie



## Objectifs

- 3 jours de formation co-animée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche et Développement pour mieux comprendre l'impact des ingrédients qui composent le chocolat, sur la texture et le goût de vos créations.
- Améliorer la texture et le goût de vos créations, optimiser leur conservation.

## Contenu

### Des ateliers théoriques et des temps de technologie appliquée en laboratoire autour des thématiques suivantes :

La dégustation du chocolat, selon l'approche de l'École Valrhona ;

- Les ingrédients : beurre de cacao et chocolat, pralinés, composants d'une ganache ;
- L'équilibrage des ganaches ;
- Les émulsions ;
- L'influence des procédés de fabrication sur la texture des ganaches de bonbons ;
- L'évolution des ganaches au cours du temps.

## FORMATION ANIMÉE PAR



**PHILIPPE GIVRE**  
Chef Pâtissier Exécutif,  
Coordinateur du Savoir-Faire École



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
CONFIRMÉ



**TARIF**  
1650 € HT

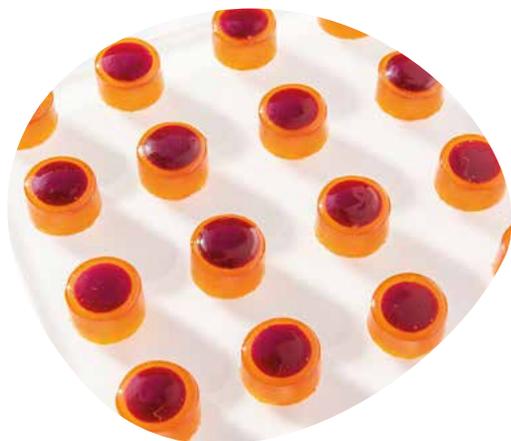


**DATES**  
13-14-15 JUIN  
—  
10-11-12 OCTOBRE



**LIEU**  
PARIS  
—  
TAIN-L'HERMITAGE

# Bonbons de chocolat et Montage de Saison selon Yvan Chevalier



## Objectifs

- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre boutique : snacks gourmands, bouchées, montages de saison, etc.
- Maîtriser les méthodes de fabrication de bonbons de chocolat.

## Contenu

Réalisation de bonbons, ganaches et pralinés, snackings chocolatés, sujets commerciaux, et autres confiseries en lien avec l'univers du chef.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### YVAN CHEVALIER

*Chef Pâtissier-chocolatier,  
Meilleur Ouvrier de France  
Chocolatier confiseur*

Yvan Chevalier débute son parcours par des études en pâtisserie, qui de fil en aiguille, l'emmènent vers un apprentissage chez Vincent Guerlais pour se spécialiser en Chocolaterie. De cette expérience naît alors une passion pour la matière chocolat. Peu de temps après son diplôme, Yvan se voit confier le poste de Chef Chocolatier, qu'il occupe encore à ce jour. En parallèle il s'engage dans différents concours au fur et à mesure des années (1er prix trophée Pascal Caffet, représentant France World Chocolate Master...), qui vont lui permettre d'améliorer sa technicité, sa créativité, et feront naître une envie ultime : devenir un des Meilleurs Ouvriers de France. Depuis mai 2019, c'est chose faite.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
7-8-9 JUIN



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# L'Univers de la Chocolaterie selon Vincent Durant



## Objectifs

- Proposer des produits originaux pour enrichir votre offre.
- Comprendre les fondamentaux de la technologie du chocolat.

## Contenu

Lors de ce stage, vous apprendrez à réaliser des produits haut de gamme aux finitions modernes : pâte de fruits modernes, guimauves, fondants, bicouche, bouchées, caramels, nougats, ganaches, pralinés originaux.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### VINCENT DURANT

*Chef chocolatier, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur*

De 1999 à 2001, Vincent Durant se forme à la pâtisserie et obtient le CAP, le BEP et intègre la brasserie Georges Blanc, à Bourg-en-Bresse en tant que commis pâtissier dans le restaurant de Vonnas. Après quelques mois une opportunité s'ouvre à lui : apprendre la boulangerie. Il passe le CAP avec mention et le Brevet Professionnel dans le restaurant de Vonnas. En 2004, il décide de partir en Angleterre où il intègre une pâtisserie française. L'année suivante, il travaille dans une boulangerie française à Dublin en tant que tourier, avant de devenir chef pâtissier dans un hôtel de la ville. Après quatre ans, Vincent revient à Bourg-en-Bresse, comme pâtissier chocolatier dans la boulangerie-pâtisserie d'Arnaud Vullin. À 24 ans, on lui propose un poste de professeur au sein de l'école Tsuji de Liergues. Pendant 12 ans, Vincent enseigne à des élèves japonais. En 2019, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur. Depuis mars 2020, Vincent est désormais formateur en chocolaterie et pâtisserie à l'institut Paul Bocuse à Lyon.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
9-10-11 MAI



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Montage Créatif selon Enric Rovira



## Objectifs

- Découvrir l'univers créatif du chef Enric Rovira, qui s'inspire et collabore avec des sculpteurs, peintres, designers, et céramistes pour imaginer de nouveaux produits au chocolat.
- Découvrir les bases et les techniques pour la réalisation de pièces en chocolat commerciales.

## Contenu

Réalisation de pièces artistiques commerciales en chocolat, inspirées de l'univers créatif du chef.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### ENRIC ROVIRA

*Chef chocolatier*

C'est au sein de la pâtisserie familiale, la Pâtisserie Rovira située à Barcelone en Espagne, qu'Enric Rovira s'initie aux métiers de la pâtisserie et du chocolat. Il complète ensuite sa formation par des expériences à Paris et Milan. Il fonde un peu plus tard sa marque Rovira S.l en 1993 avec son cousin Francesco Forrellat à Barcelone. Ils ouvrent alors un atelier qui est désormais une fabrique de chocolat très moderne, à la pointe de la technologie. Enric Rovira est considéré comme un artiste parmi les chocolatiers : il imagine des créations incroyables, souvent avant-gardistes, comme ses sculptures de chocolat grandeur nature.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
CONFIRMÉ



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
10-11-12 OCTOBRE



**LIEU**  
PARIS

# Chocosucre : Pièces Artistiques Multi-Matières



## Objectifs

- Apprendre à concevoir une pièce artistique en sucre et en chocolat.
- Comprendre et maîtriser les techniques du chocolat et du sucre pour la réalisation d'une pièce multi-matières.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

## Contenu

- Réflexion autour de la conception de pièces artistiques par un Champion du Monde et un Meilleur Ouvrier de France.
- Maîtriser les techniques de travail du chocolat et du sucre.
- Fabrication de la pièce : assemblage, collage et finitions.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**ÉTIENNE LEROY**  
Chef Pâtissier, Champion  
du Monde de la Pâtisserie



**FRANCK MICHEL**  
Chef Pâtissier, Meilleur  
Ouvrier de France de la  
Pâtisserie, Champion  
du Monde de la Pâtisserie



**DURÉE**  
4 JOURS



**EXPERTISE**  
CONFIRMÉ



**TARIF**  
2200€ HT



**DATES**  
31 MAI, 1-2-3 JUIN



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE



# Notes

---



NOS FORMATIONS

---

# Pâtisserie



Programme de formation 2022



# Reconversion en Pâtisserie



## Objectifs

- Découvrir et approfondir les bases de la pâtisserie et de la chocolaterie.
- Être accompagné-e pour concrétiser votre futur projet professionnel.

## Contenu

- Réalisation des techniques de base de la pâtisserie : pâte à choux, pâte sablée, pâte feuilletée, petits fours frais et secs, entremets, gâteaux de voyage, petits gâteaux.
- Réalisation des techniques de base de la chocolaterie : ganaches, bonbons de chocolat, guimauves, enrobages.
- Réalisation de mousses sur des bases différentes (crème anglaise, chantilly, pâte à bombe, allégée, blanc d'oeufs) et dégustation pour comprendre l'influence des textures sur le goût.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**BAPTISTE MOREAU**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**YOHAN DUTRON**  
Chef Pâtissier à l'École  
Valrhona



**DURÉE**  
5 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
2750€ HT



**DATES**  
4-5-6-7-8 JUILLET



**LIEU**  
PARIS

NOUVEAU

# La Pâtisserie Végétale selon l'École Valrhona



## Objectifs

- Comprendre les nouvelles tendances de consommation autour de la pâtisserie végétale.
- Découvrir de nouveaux ingrédients pour créer des recettes gourmandes, qui répondent aux nouvelles attentes.
- Développer une nouvelle gamme de pâtisseries pour diversifier votre offre en boutique.

## Contenu

Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates : petits gâteaux, entremets, tartes, etc. tout en respectant le cahier des charges de la pâtisserie végétale.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**BAPTISTE MOREAU**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**RÉMI POISSON**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
28-29-30 MARS



**LIEU**  
PARIS

# Compréhension et Maîtrise des Techniques Pâtisseries



## Objectifs

- Comprendre les nouvelles méthodes et celles plus traditionnelles de la pâtisserie.
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation.
- Mélanger les ingrédients de façon optimale.
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle.

## Contenu

Cette formation vous donnera les bases pour créer une gamme de pâtisseries rationnelle qui vous permettront un gain de temps tout en garantissant des textures optimales. Vous réaliserez des pâtisseries gourmandes et faciles à mettre en œuvre (tartes, entremets, petits gâteaux) et nous vous donnerons les clés pour créer de nombreuses déclinaisons (crèmeux, gelées, biscuits, mousses...) à partir d'une base commune. Des dégustations seront réalisées tout au long de la formation, il n'y aura pas de buffet à la fin de la formation.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### **CHRISTOPHE DOMANGE**

*Chef Pâtissier Exécutif à l'École Valrhona et Champion du Monde de la Glace*



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
19-20-21 SEPTEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Click & Collect :

## La Vente à Emporter en Pâtisserie



### Objectifs

- Comprendre et réfléchir sur le concept de la pâtisserie nomade, idéale pour la vente à emporter.
- Maîtriser les techniques et astuces de réalisation de gâteaux de voyage et snacking gourmands.
- Innover à partir d'une gamme traditionnelle.

### Contenu

Réalisation d'une gamme de gâteaux de voyage et pâtisseries nomades gourmande et savoureuse : nouvelles formes, finitions variées et modernes, recettes adaptées aux différentes saisons.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**THIERRY BRIDRON**  
Chef Pâtissier Exécutif  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
2 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1100€ HT



**DATES**  
19-20 SEPTEMBRE



**LIEU**  
PARIS

# La Pâtisserie Printemps - Été selon l'École Valrhona



## Objectifs

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## Contenu

- Réalisation de recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux, etc.
- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie et apprentissage de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie boutique.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**THIERRY BRIDRON**  
Chef Pâtissier Exécutif  
à l'École Valrhona Paris



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
30-31 MAI, 1<sup>er</sup> JUIN



**LIEU**  
PARIS

# La Pâtisserie Automne - Hiver selon l'École Valrhona



## Objectifs

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## Contenu

- Réalisation de recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux, etc.
- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie et apprentissage de nouvelles techniques : finitions, décors chocolat répondant aux tendances de consommation actuelles et aux exigences de la pâtisserie boutique.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**BAPTISTE SIRAND**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
17-18-19 OCTOBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Le Goût : lien entre la Création et la Vente

CONDITIONS D'ADMISSION : CETTE FORMATION NÉCESSITE LA PRÉSENCE D'UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LABORATOIRE AINSI QUE DE L'ÉQUIPE BOUTIQUE



## Objectifs

- Instaurer une dynamique d'échange entre les équipes du laboratoire et de la boutique.
- Valoriser ses créations en construisant un discours produit adapté à la technicité du créateur et à la sensibilité de ses clients.
- Accompagner le personnel de vente pour qu'il s'approprie ce nouveau discours.
- Améliorer l'expérience client côté boutique et inciter à l'achat.

## Contenu

- Lors de cette formation, nous vous donnerons les clefs pour optimiser la vente de vos pâtisseries et chocolats en boutique et valoriser vos produits auprès de vos clients.
- Atelier sur l'évolution du marché : savoir connaître les attentes de sa clientèle et savoir proposer une offre adaptée.
- Accompagnement et mise à disposition d'outils pour organiser conjointement l'activité côté laboratoire et côté boutique.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**THIERRY BRIDRON**  
Chef Pâtissier Exécutif  
à l'École Valrhona



**NICOLAS RIVEAU**  
Chef Pâtissier

Après un baccalauréat section économique et social, Nicolas poursuit son parcours par un BEP Pâtisserie, une mention complémentaire en desserts assiette, puis un BTM. Après une expérience d'un an en boulangerie-pâtisserie en tant que responsable de la production et de la vitrine, il acquiert par la suite une solide expérience au côté de Christophe Adam dans sa boutique de l'Éclair de Génie. Il rejoint l'équipe de l'École de Tain-l'Hermitage en 2013, en tant que Pâtissier formateur. Nicolas est le gagnant de la 6<sup>e</sup> édition du Trophée Charles Proust. En 2019, Nicolas ouvre Capkao, une pâtisserie-chocolaterie à Nantes, avec son co-fondateur Anthony Bourdillat.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
2200€ HT  
pour 2 personnes



**DATES**  
25-26-27 AVRIL



**LIEU**  
PARIS

# Wedding Cakes Wedding Croq selon Jean-Philippe Walser



## Objectifs

- Apprendre les bases de la réalisation des croquembouches.
- Appliquer ces bases dans la réalisation de Wedding Cakes originaux.

## Contenu

Réalisation de différents Wedding Cakes selon l'univers créatif du chef.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### JEAN-PHILIPPE WALSER

*Chef Pâtissier / Enseignant en pâtisserie*

Jean-Philippe Walser est enseignant en pâtisserie au Centre de Formation d'Apprentis de Nancy depuis 1993. Après l'obtention de son Brevet de Maîtrise en 1990, il va rencontrer de nombreux Meilleurs Ouvriers de France en suivant plusieurs stages au sein de grandes écoles françaises. Passionné de croquembouches, il reçoit de nombreuses distinctions : vice-champion de France Croquembouches en 2000 et 2001, puis le 1<sup>er</sup> Prix international de Croquembouches en 2002.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
14-15-16 FÉVRIER



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Penser la Pâtisserie Autrement selon David Briand



## Objectifs

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, avec une approche moderne et inédite.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## Contenu

- Réalisation de pâtisseries, entremets et petits gâteaux selon l'univers créatif d'un chef Meilleur Ouvrier de France.
- Découvrir la philosophie du chef (« le trop est l'ennemi du bien ») pour imaginer des desserts « autosuffisants » et épurés, qui associent des textures variées qui laissent une place importante au goût.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### DAVID BRIAND

*Chef Pâtissier Exécutif  
à l'École Valrhona de Tain-l'Hermitage,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur*

Après un BEP en Boulangerie en 2004, David s'oriente vers un BEP Pâtissier, découvrant alors ce fabuleux « métier-passion ». Afin d'améliorer ses connaissances, il se dirige ensuite vers un BTM. Une fois cet examen en poche, il décide de passer les frontières en allant « voir ailleurs ». Il rejoint donc à Barcelone la prestigieuse équipe d'Oriol Balaguer « Meilleur Maître Artisan d'Espagne », où il acquiert une réelle expérience. Cela lui permet également de porter un regard nouveau sur la pâtisserie. Après 6 années dont 2 en tant que Chef Exécutif, il décide de transmettre ses connaissances en intégrant l'École Valrhona comme Chef Pâtissier Formateur en 2014. Finaliste du Mondial des Arts Sucrés en 2016 avec l'Équipe de France, David obtient le titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2019.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
2-3-4 MAI



**LIEU**  
PARIS

NOUVEAU

# Les Fêtes de Fin d'Année selon Étienne Leroy



## Objectifs

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme à Noël et au Nouvel An.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## Contenu

Formation animée autour des bûches de Noël et des entremets du Nouvel An, dans des formes variées, selon l'univers créatif du chef.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### ÉTIENNE LEROY

*Chef Pâtissier, Champion du Monde de la Pâtisserie*

Étienne Leroy a découvert sa passion dans la pâtisserie de son oncle au Canada et le pousse à obtenir son BTM. Il choisit ensuite de se former au sein d'établissements prestigieux : au Café Pouchkine aux côtés d'Emmanuel Ryon (MOF Glacier), à l'École Hôtelière de Lausanne avec Franck Michel (MOF Pâtissier et Champion du Monde de Pâtisserie), au sein des équipes de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, à Antibes, en tant que Sous-Chef Pâtissier. Étienne Leroy remporte en janvier 2017 la Coupe du Monde de Pâtisserie à Lyon. Étienne a aujourd'hui créé sa propre entreprise et est devenu Consultant et Formateur.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
12-13-14 SEPTEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# La Pâtisserie selon Marie Simon



## Objectifs

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, avec une approche moderne et inédite.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## Contenu

- Réalisation de desserts sucrés à partir de produits de saison et des produits locaux
- Réalisation de classiques de la pâtisserie française, revisités et sublimes selon l'univers créatif d'une cheffe Championne du Monde des Arts Sucrés.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### MARIE SIMON

*Cheffe Pâtissière,  
Championne du Monde  
des Arts Sucrés*

Passionnée par son métier, Marie Simon doit son amour pour la discipline à sa grand-mère qui lui fait découvrir le plaisir du partage et des moments de convivialité. Durant ses années au lycée professionnel, Marie Simon obtient le titre de Meilleure Apprentie du Nord Pas-de-Calais. Un trophée qui lui permet d'aller jusqu'en finale du Meilleur Apprenti de France l'année suivante. CAP Pâtisserie et Bac Professionnel boulangerie-pâtisserie en poche, la jeune prodige se forme alors dans de prestigieux établissements, auprès de grands noms de la pâtisserie. Marie tente le Mondial des Arts Sucrés en 2018, encadrée par Lilian Bonnefoi et Thierry Bamas – Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, qui la coachent pour parfaire sa technique. Elle poursuit son chemin en Bourgogne où elle prend le poste de cheffe pâtissière dans un restaurant 3 étoiles. Aujourd'hui, Marie Simon réalise un rêve et entame un nouveau chapitre en ouvrant sa première pâtisserie à Beaune.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
7-8-9 MARS



**LIEU**  
PARIS

# La Pâtisserie selon Philippe Rigollot



## Objectifs

- Découvrez sa vision de la pâtisserie, un moment unique pour explorer deux disciplines indissociables : la pâtisserie et la chocolaterie.
- Imaginer des desserts simples, avec une liste courte d'ingrédients, peu de parfums et avec des décors et finitions faciles à réaliser.

## Contenu

- Réaliser une gamme complète de pâtisseries boutique, aux textures variées et aux saveurs délicates, selon l'univers créatif et coloré du chef Philippe Rigollot.
- Réaliser des desserts à partir de fruits frais de saison, travaillés selon l'inspiration du chef : crus ou cuits, dorés au four, poêlés, en confit, en marmelade ou compotée.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### PHILIPPE RIGOLLOT

*Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier Confiseur, Champion du Monde  
de la Pâtisserie*

Philippe Rigollot commence sa formation par un CAP en alternance. Pour parfaire sa formation, il évolue dans de nombreux établissements renommés, dont Lenôtre, une évidence pour cet artisan. En 2005, il participe à la Coupe du Monde de la pâtisserie qu'il remporte avec brio. En 2007, il décroche le titre de MOF pâtissier. En 2010, il ouvre avec sa femme Élodie, sa propre pâtisserie à Annecy. Philippe Rigollot excelle aussi bien dans la pâtisserie que dans la chocolaterie, deux disciplines tellement gourmandes et complémentaires qu'il n'imaginerait pas l'une sans l'autre.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
25-26-27 AVRIL



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# L'Univers Gourmand de Yann Brys



## Objectifs

- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme d'entremets et petits gâteaux.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## Contenu

Réalisation d'entremets et de petits gâteaux, revisités et sublimés selon l'univers créatif d'un Chef Meilleur Ouvrier de France.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### YANN BRYs

*Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier  
de France Pâtissier Confiseur*

Après des études de pâtisserie au lycée hôtelier de Toulouse, Yann Brys commence sa carrière aux côtés des plus grands, comme Michel Mendiola, ou le Meilleur Ouvrier de France Philippe Urraca. Après un passage chez Fauchon, il découvre les grands hôtels parisiens tels que le Concorde Lafayette ou le Bristol, avant d'intégrer la brigade de Dalloyau en tant qu'Adjoint de Pascal Niau (Meilleur Ouvrier de France). En 2009, Yann crée la technique mondialement reconnue de pochage d'une crème sur un tour de potier pour un rendu unique, très élégant. En 2011, Yann Brys est nommé Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie par ses pairs. Une véritable consécration. À la tête de sa propre société, il ouvre en 2018 les pâtisseries « Tourbillon by Yann BRYs » à Saulx, et « BRACH by Yann BRYs » au sein de l'hôtel BRACH à Paris.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
5-6-7 SEPTEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Pâtisserie Créative selon François Daubinet



## Objectifs

- Proposer une nouvelle offre de petits gâteaux et entremets créatifs et gastronomiques.
- Réaliser une mise en place et des dressages innovants et pertinents.

## Contenu

- Réalisation d'une gamme de pâtisseries contemporaines et peu sucrées, inspirées de l'univers créatif du chef.
- Travail d'association de produits de saison.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**FRANÇOIS DAUBINET**  
Chef Pâtissier

Après huit ans de formation en pâtisserie auprès des Compagnons du Devoir, François Daubinet passe par une institution de New York (Financier Pâtisserie), avant de conquérir Paris. Il fait d'abord ses armes de pâtisserie étoilée et de palace auprès de Jérôme Chaucesse à l'Hôtel de Crillon, puis de Christophe Michalak au Plaza Athénée. Il devient le bras droit de ce dernier au lancement de la Michalak Master class. Mais c'est en 2015 qu'il se fait remarquer, en devenant le chef pâtissier de l'incontournable table gastronomique parisienne Taillevent. En 2017, il prend la direction de la création sucrée d'une autre grande Maison parisienne, Fauchon, où les plus grands chefs pâtisseries contemporains ont aussi laissé leur empreinte. Il réinvente la signature pâtissière Fauchon, avec ses lignes épurées et ses recettes audacieuses tout en préservant cette part de tradition intemporelle chère à la Maison. En parallèle, François Daubinet cultive aujourd'hui l'envie de présenter des projets personnels qui lui tiennent à cœur.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
14-15-16 MARS



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Petits Gâteaux Créatifs selon Miquel Guarro



## Objectifs

- Apprendre les bases de réalisation de Petits Gâteaux selon l'univers créatif du chef Miquel Guarro.
- Réaliser des mises en place efficaces.
- Animer votre boutique grâce à une gamme différenciante.

## Contenu

Réaliser une gamme complète de petits gâteaux axés sur la gourmandise (chocolat, praliné, etc.) : formes variées, parfums et associations innovantes.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**MIQUEL GUARRO**  
Chef Pâtissier

Miquel Guarro fait ses premiers pas à la Escuela del Gremio de Pasteleros, une école de pâtisserie à Barcelone. Lors de sa première expérience professionnelle dans une boulangerie de sa commune, il apprend les rudiments du métier et réalise ce qu'est le métier de Pâtissier dans un petit laboratoire où le chef réalise toutes les tâches nécessaires au fonctionnement de l'entreprise. Après s'être plongé dans la confiserie traditionnelle et moderne, Miquel Guarro poursuit son chemin dans les grandes maisons Relais Desserts de Barcelone : La Pâtisserie Bubó puis La Pâtisserie Tarragona. Miquel part ensuite en France où il travaille aux côtés de Frank Fresson dans sa pâtisserie de Metz. Plus tard, il travaille comme chef pâtissier au restaurant «Dos Cielos» à Barcelone, 2 étoiles au guide Michelin. Miquel Guarro reçoit deux prix en 2013 : il est nommé Meilleur Maître Pâtissier d'Espagne puis il remporte également le premier prix du concours de pièces en chocolat du Grémio de Barcelone. Depuis janvier 2019, Miquel Guarro est le chef pâtissier exécutif de la maison Hofmann : pâtisserie, école et restaurant à Barcelone.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
16-17-18 MAI



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Rencontre avec les Gagnants de la Coupe du Monde de la Pâtisserie



## Objectifs

- Cette année, l'École Valrhona accueille les chefs de l'équipe d'Italie, gagnants de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021.
- Profitez de 3 jours de formations aux côtés de ces chefs pour plonger dans leurs univers créatifs et découvrir les étapes de préparation d'un concours.

## Contenu

Réalisation du buffet élaboré lors de la coupe du monde de la pâtisserie 2021 (desserts, pâtisseries, et pièces artistiques).

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### FORMATION ANIMÉE PAR LES VAINQUEURS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2021

*Cette formation n'est pas éligible aux points fèves Cercle V*



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
CONFIRMÉ



**TARIF**  
2200€ HT



**DATES**  
27-28-29 JUIN



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Esprit et Vision selon Pierre Hermé



## Objectifs

- Partager l'univers créatif de Pierre Hermé à travers sa pâtisserie et son entreprise.

## Contenu

- Réalisation des grands classiques du Chef Pierre Hermé : Ispahan, Opéra, etc.
- Café confidence : partage de son savoir-faire et de son expérience lors d'un moment intime et convivial.
- La formation sera animée par l'équipe de la Maison Hermé.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**PIERRE HERMÉ**  
Chef Pâtissier

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé a commencé sa carrière auprès de Gaston Lenôtre. Celui que Vogue surnomma « Picasso of Pastry » a apporté à la pâtisserie goût et modernité. Avec « Le plaisir pour seul guide », Pierre Hermé inventa un univers autour du goût, des sensations et du plaisir. Son approche originale du métier de pâtissier l'a conduit à révolutionner les traditions les mieux établies que ce soit en France, aux États-Unis ou au Japon.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
CONFIRMÉ



**TARIF**  
2200€ HT



**DATES**  
17-18-19 OCTOBRE



**LIEU**  
PARIS



# Notes

---



NOS FORMATIONS

---

# Restauration



# Bistronomie Sucrée selon l'École Valrhona



## Objectifs

- Proposer une nouvelle offre de desserts de bistronomie.
- Réaliser une mise en place et des dressages rapides et pertinents.

## Contenu

- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant simple.
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées ou épicées.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**ANTOINE MICHELIN**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
2 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
1100 € HT



**DATES**  
11-12 AVRIL  
—  
13-14 AVRIL



**LIEU**  
PARIS

# Déclinaisons Sucrées selon l'École Valrhona



## Objectifs

- Travailler des recettes de bases pour des usages multiples, facilement déclinables : réalisation de desserts de brasserie, de banquets, ou gastronomiques.
- Réaliser une mise en place de dressages élégants pour des desserts faciles à mettre en œuvre.

## Contenu

- Réalisation d'une gamme de desserts déclinables en fonction des caractéristiques de vos activités.
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes modernes au chocolat, à base d'épices ou de fruits frais.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**BAPTISTE SIRAND**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1 650 € HT



**DATES**  
31 JANVIER, 1-2 FÉVRIER



**LIEU**  
PARIS

# Les Desserts Alternatifs



## Objectifs

- Comprendre les enjeux des nouvelles tendances alimentaires.
- Découvrir des substituts et produits alternatifs à intégrer dans vos recettes.
- Apprendre à travailler des ingrédients inhabituels.
- Créer des bonbons et desserts tendance.

## Contenu

Les nouvelles tendances alimentaires sont de plus en plus nombreuses (Végétarisme, Véganisme, Flexitarisme, sans lactose, sans gluten,...) : un marché porteur, qui demande à être travaillé pour répondre aux besoins de vos clients. Venez découvrir de nouvelles recettes à la fois tendance et innovantes grâce à des produits uniques, encore trop peu utilisés.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**PHILIPPE GIVRE**  
Chef Pâtissier Exécutif,  
Coordinateur du Savoir-Faire École



**DURÉE**  
2 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1100 € HT



**DATES**  
9-10 MAI  
—  
11-12 MAI



**LIEU**  
PARIS

NOUVEAU

# L'Univers Sucré selon Patrice Ibarboure



## Objectifs

- S'inspirer de l'univers esthétique du chef Patrice Ibarboure.
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums.
- Innover pour renouveler votre carte de desserts.

## Contenu

- Élaboration de différents desserts.
- Réalisation de recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de texture et d'assaisonnement.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### **PATRICE IBARBOURE**

*Chef Pâtissier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur*

Patrice baigne depuis son enfance dans la restauration. À la fin de sa scolarité il fut donc évident pour lui de suivre les pas de ses parents et grands-parents... Passionné de pâtisserie après ses études au lycée hôtelier de Biarritz, Patrice décide à 20 ans d'aller travailler à Paris. Cinq années au cœur de la capitale : Fauchon en boutique, un an et demi auprès du Chef Pierre Gagnaire et pour finir un an au Palace du Crillon auprès du Chef Jérôme Chaucesse. Il s'envole fin 2011 de l'autre côté de l'Atlantique afin de rejoindre un autre grand Chef étoilé, Daniel Boulud à New York. Après ses riches expériences et des desserts plein la tête, il décide de rejoindre le noyau familial et son frère Xabi Ibarboure en avril 2013. En octobre 2018, Patrice a été élu un des Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie-confiserie.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
26-27-28 SEPTEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Les Desserts de Restaurant selon Éric Verbauwhede



## Objectifs

- S'inspirer de l'univers créatif et minutieux du chef Éric Verbauwhede.
- Réaliser des desserts avec des associations de saveurs inédites et complexes.
- Découvrir de nouvelles recettes auprès d'un chef pâtissier d'un restaurant 3 étoiles au Guide Michelin, pour renouveler votre carte et proposer des desserts haut de gamme.

## Contenu

- Élaboration de ses différents desserts et mignardises.
- Réalisation de ses assiettes signature avec des associations et des produits surprenants.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**ÉRIC VERBAUWHEDE**  
Chef Pâtissier

Éric Verbauwhede est l'un des chefs pâtissiers les plus talentueux de sa génération. Après avoir réussi à décrocher son CAP et son BEP en candidat libre, le jeune prodige obtient un BTS Restauration Hôtellerie. Il perfectionne son savoir-faire aux côtés du chef pâtissier Sylvain Mathy au Majestic Barrière à Cannes. Ce dernier l'encourage à passer une Mention Pâtisserie de restaurant. Lors de cette formation, il rencontre Jean-Yves Jolibois qui va lui transmettre son amour pour la pâtisserie. Une fois ses diplômes en poche, Éric Verbauwhede s'engage avec le Grand Hôtel des Thermes à Saint-Malo pour enrichir son expérience. Il a aussi appris aux côtés du chef Cyril Haberland au Château d'Audrieu près de Caen. Le jeune homme a également travaillé au Petit Nice-Passadat à Marseille en tant que chef de partie. De même, le Chabichou de Courchevel le recrute pendant deux ans comme pâtissier adjoint sous les ordres de Michel Rochedy et de Stéphane Buron. Après une saison d'été en Corse, Éric Verbauwhede s'engage chez Anne-Sophie Pic en avril 2011. Promu chef pâtissier depuis fin 2012, il gère une équipe de douze personnes.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
25-26-27 AVRIL



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Les Desserts de Restaurant selon Morgane Raimbaud



## Objectifs

- Découvrir l'univers esthétique de la cheffe Morgane Raimbaud.
- Proposer une nouvelle offre de desserts gastronomiques.
- Réaliser une mise en place et des dressages élégants et pertinents.

## Contenu

- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant complexes.
- Travail d'association de produits de saison.
- Réalisation de recettes modernes au chocolat, à base d'épices ou de fruits frais.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### MORGANE RAIMBAUD

*Cheffe Pâtissière, Championne de France des Desserts*

Morgane Raimbaud est aujourd'hui l'une des valeurs montantes de la pâtisserie. Son parcours lui a permis d'acquérir une véritable maîtrise technique : Morgane a travaillé avec Jean-Marie Hiblot au Plaza Athénée, François Daubinet au Taillevent, Michael Bartocetti et Jonathan Chapuy au Shangri-La. Forte de ces expériences, Morgane remporte le Championnat de France du dessert en catégorie junior – un titre qu'elle remportera une seconde fois en 2020, dans la catégorie senior cette fois. Mais la jeune cheffe a aussi la particularité d'avoir suivi une formation en cuisine avant son apprentissage en pâtisserie : cette approche singulière lui permet de mieux comprendre la partition salée, et ainsi, de l'entrée au dessert, le repas se déroule sans jamais se perdre en route. Depuis 2018, Morgane est la Cheffe Pâtissière d'Alliance, restaurant parisien étoilé. Offrant un parfait équilibre entre fraîcheur et gourmandise, ses desserts sont pleins de délicatesse et de légèreté.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
12-13-14 SEPTEMBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Les Desserts et Mignardises de Florence Lesage



## Objectifs

- Découvrir la vision du monde sucré de Florence Lesage à travers la pâtisserie de restauration.
- Comprendre son univers créatif, et découvrir son attrait pour les produits simples et les goûts francs : la vanille, le chocolat, la noisette, le café, les fruits...

## Contenu

- Travail de produits frais de saison, associations de nouvelles saveurs, avec des assaisonnements originaux.
- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant gastronomique.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### FLORENCE LESAGE

*Cheffe Pâtissière*

Originnaire de Picardie, Florence Lesage rêve d'être chocolatière depuis l'enfance. Après avoir obtenu plusieurs diplômes en pâtisserie (un BEP, un BAC PRO et un Brevet Technique des Métiers), elle complète sa formation en participant aux Olympiades des métiers en 2014. Éluë vice-championne du monde en 2015 de pâtisserie-confiserie lors de la compétition WorldSkills, Florence Lesage décide alors de parfaire ses compétences en passant son Brevet de Maîtrise. Après une expérience de Cheffe de Partie au Château de Montvillargenne à Gouvieux, elle intègre l'Hôtel The Westin Paris-Vendôme, aux côtés du Chef David Réal pour le même poste. Cheffe Pâtissière depuis juillet 2018, Florence Lesage dirige désormais une brigade de 8 personnes.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
14-15-16 MARS



**LIEU**  
PARIS

# Du Produit à l'Assiette par Claire Heitzler



## Objectifs

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler à travers la pâtisserie de restauration.
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches pour une pâtisserie plus engagée.

## Contenu

- Travail de produits frais de saison, associations de nouvelles saveurs, découverte de nouveaux producteurs de matières premières.
- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant gastronomique.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées, etc.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**CLAIRE HEITZLER**  
Cheffe Pâtissière

Claire Heitzler a débuté sa formation pâtissière aux côtés de Thierry Mulhaupt à Strasbourg. Pour parfaire son expérience, elle intégrera des établissements prestigieux tels que le restaurants Troisgros, Georges Blanc puis celui de Jean-Paul Abadie. En 2003, guidée par sa soif de découvrir le monde, Claire deviendra cheffe pâtissière de l'Oranger à Londres, puis elle fera l'ouverture du restaurant Beige d'Alain Ducasse à Tokyo, enfin, elle sera cheffe pâtissière exécutif du Park Hyatt à Dubaï. Après avoir été nommée cheffe pâtissière du restaurant Lasserre, c'est en 2016, qu'elle deviendra directrice de la création de la maison Ladurée. En 2018, elle est élue cheffe pâtissière de l'année par le Festival Omnivore, et en septembre 2018, Claire Heitzler crée sa société de conseil et de formation.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
16-17-18 MAI  
—  
28-29-30 NOVEMBRE



**LIEU**  
PARIS

# Les Desserts Étoilés de Sébastien Vauxion



## Objectifs

- Pénétrez dans l'univers de Sébastien Vauxion, chef deux étoiles Michelin, pour comprendre une démarche innovante dans l'association de saveurs sucrées dans des mets gastronomiques.

## Contenu

- Découvrez le concept de « pâtisseries cuisinées », à base de fruits et de légumes : un mariage entre la pâtisserie et la cuisine, qui associe les saveurs sucrées et salées. Vous réaliserez lors de cette formation un repas type servi au Restaurant SarKara avec Entrées Desserts, Plats Desserts, Fromage Desserts et Desserts.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### SÉBASTIEN VAUXION

*Chef Pâtissier 2 Étoiles  
au Guide Michelin*

Chef pâtissier exécutif, Sébastien Vauxion a forgé son savoir-faire, ses techniques personnelles et a développé son palais auprès de grands noms de la pâtisserie et de la cuisine française. Alchimiste du goût, Sébastien se joue avec audace, et une délicatesse certaine, des goûts et des saveurs classiques pour les sublimer. Il ajuste avec maîtrise les équilibres, il en résulte de délicates œuvres originales. Visuellement, ses créations ajoutent de l'art à la matière.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
2-3-4 MAI  
—  
29-30-31 AOÛT



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE  
—  
PARIS

# Les Desserts Cuisinés d'Aurélien Rivoire



## Objectifs

- Découvrir l'univers très créatif du chef Aurélien Rivoire, et sa démarche constante de recherche et développement.
- Découvrir sa démarche pour proposer une cuisine plus moderne, écologique et bonne pour la santé.
- Réaliser des desserts cuisinés qui allient gourmandise et simplicité dans la dégustation.

## Contenu

- Travail de produits frais de saison, associations de nouvelles saveurs : création de desserts sans saccharose, pour révéler le goût propre des produits bruts, sans exhausteur de goût.
- Réalisation d'une gamme de desserts de restaurant gastronomique.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**AURÉLIEN RIVOIRE**  
Chef Pâtissier

Aurélien Rivoire est le seul chef pâtissier français à la tête de deux restaurants triplement étoilés. Il découvre la pâtisserie à 17 ans. BTM en poche, il intègre la brigade de la Cour des Loges\* à Lyon avant d'enchaîner deux belles adresses parisiennes, le Lucas Carton et Le Meurice\*\*\*. C'est dans le palace de la rue de Rivoli qu'il officie auprès de Camille Leseq puis sous Cédric Grolet. Il rencontre Yannick Alléno en 2014, qui lui propose de devenir le chef pâtissier de ses deux bistrot. Fin de la même année, le chef lui propose la saison au Cheval blanc à Courchevel\*\*\*. À son retour c'est le Pavillon Ledoyen\*\*\* qui l'attend. Ultra créatif, le jeune chef lyonnais se place dans une démarche constante de recherche et développement. Il structure ses goûts comme un architecte et s'adjoint volontiers les techniques de cuisine moderne comme l'Extraction® et la fermentation.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
21-22-23 FEVRIER



**LIEU**  
PARIS

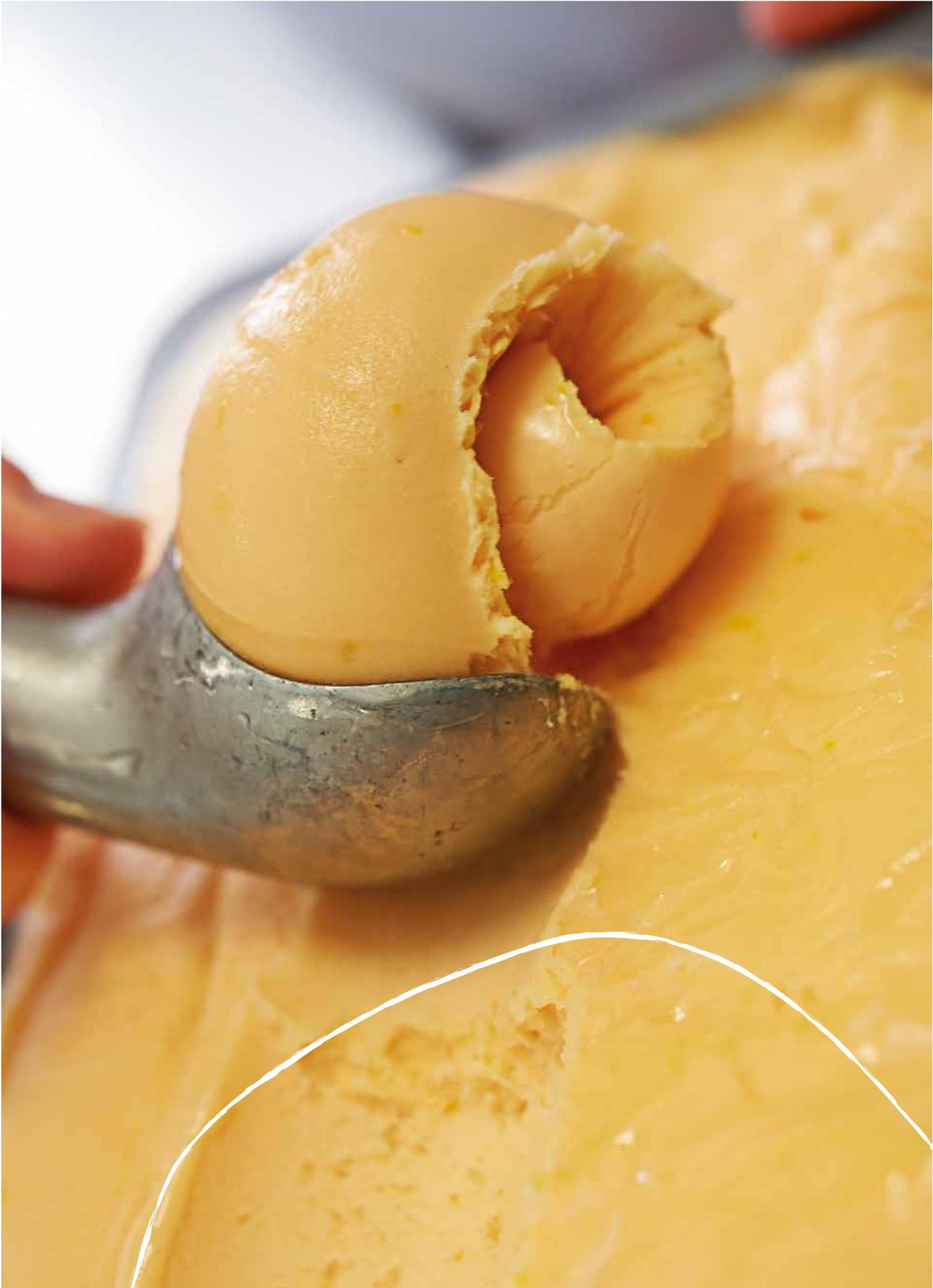


NOS FORMATIONS

---

# Glacierie

Programme de formation 2022



# Initiation à l'Univers de la Glacerie



## Objectifs

- Découvrir des techniques essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles dans votre boutique ou restaurant.
- Découvrir des recettes originales pour une nouvelle offre glacée.

## Contenu

- Présentation des ingrédients de base d'une glace.
- Apprendre ou revoir les techniques de réalisation d'une glace.
- Création et réalisation d'une gamme glacée et de toppings pour tout types d'applications : coupes glacées, sorbets, esquimaux, bac vrac à glace, etc.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**BAPTISTE SIRAND**  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



**DURÉE**  
2 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
1100€ HT



**DATES**  
7-8 FÉVRIER



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie



## Objectifs

- Se perfectionner sur l'équilibre de vos propres recettes.
- Comprendre l'impact des ingrédients utilisés sur la texture de vos recettes glacées.

## Contenu

Réaliser des desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**CHRISTOPHE DOMANGE**  
Chef Pâtissier Exécutif à l'École Valrhona  
et Champion du Monde de la Glace



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
3-4-5 OCTOBRE



**LIEU**  
PARIS

# Pâtisseries et Chocolats Glacés



## Objectifs

- Développer une gamme complète de pâtisseries et chocolats glacés (entremets, bonbons, tablettes, tartelettes, etc.) pour votre boutique ou votre restaurant.
- Diversifier votre offre toute l'année.

## Contenu

La demande en desserts glacés augmente de façon considérable, et les consommateurs sont en quête de nouveautés. Lors de ce stage, placé sous le signe de l'innovation, vous verrez comment amener les textures pâtisseries et chocolatières classiques dans l'univers de la glacerie. Vous développerez des entremets, chocolats, tablettes et autres pâtisseries glacées modernes, afin de vendre des créations glacées toute l'année en complément de vos gammes classiques.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### **CHRISTOPHE DOMANGE**

*Chef Pâtissier Exécutif à l'École Valrhona  
et Champion du Monde de la Glace*



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
21-22-23 MARS



**LIEU**  
PARIS

# Techno-Tactile Glacerie



## Objectifs

Cette formation est composée de temps théoriques :

- Comprendre la technologie liée à la glace et maîtriser la fabrication pour garantir une qualité constante.
- Appréhender le rôle et la fonction des ingrédients : différents sucres, stabilisants et émulsifiants, fibres et plus particulièrement de la fibre de cacao.
- Savoir équilibrer des glaces au chocolat.
- Décoder la réglementation européenne et les mentions obligatoires.

## Contenu

3 jours de formation co-animés par Christophe Domange, Champion du Monde de la glace 2018, et par un ingénieur en Recherche et Développement Valrhona.

### FORMATION ANIMÉE PAR



**CHRISTOPHE DOMANGE**  
Chef Pâtissier Exécutif à l'École Valrhona  
et Champion du Monde de la Glace



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
CONFIRMÉ



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
14-15-16 FÉVRIER



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

NOUVEAU

# La Glacerie selon Vincent Boué



## Objectifs

- Apprendre à équilibrer vos propres recettes.
- Comprendre l'impact des ingrédients utilisés sur la texture de vos recettes glacées.

## Contenu

Réaliser des desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### VINCENT BOUÉ

*Chef Glacier, Meilleur Ouvrier de France Glacier*

Issu d'une formation initiale en cuisine au Lycée Hôtelier de La Rochelle, Vincent Boué s'est ensuite orienté vers le dessert à l'assiette en effectuant son apprentissage auprès de Philippe Urraca à Gimont puis chez Michel Guérard avec Jérôme Chaucesse alors chef de Pâtisserie. Quelques années plus tard, Vincent est sollicité pour enseigner le dessert à l'assiette au lycée hôtelier de La Guerche de Bretagne, où il exerce toujours depuis 2002. La rencontre au lycée avec Didier Stéphan et le monde de la glace lui a ouvert de nouvelles perspectives et très vite il excelle en sculpture sur glace. Aujourd'hui, Président de L'Association Nationale des Sculpteurs sur glace (depuis 2015), Vincent Boué perpétue la transmission avec tous les passionnés tout en gardant l'âme du président fondateur Gabriel Paillason (MOF Pâtissier et MOF Glacier) il y a 30 ans. Vincent Boué devient Meilleur Ouvrier de France Glacier en 2019, une consécration pour ce grand passionné de la glace.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
7-8-9 MARS



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Ouvrir ma Glacerie selon Alain Chartier



## Objectifs

- Avoir les clefs pour réussir l'ouverture de sa glacerie et le lancement de sa gamme de glaces.
- Maîtriser des techniques essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles dans votre nouvelle boutique.

## Contenu

Lors de ce stage, Alain Chartier vous donnera les clefs pour ouvrir votre glacerie, et développer votre gamme de glaces au sein de votre boutique. Vous bénéficierez de ses conseils sur la stabilité et pérennité de votre projet à travers l'étude de votre business plan, Alain Chartier vous conseillera également sur l'équilibrage et la compréhension d'une table analytique, sur la législation et sur le matériel à choisir, ou sur le discours produits à adopter pour bien vendre vos glaces.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### ALAIN CHARTIER

*Meilleur Ouvrier de France Glacier  
et Champion du Monde de la Glace*

Artisan glacier chocolatier, Alain Chartier est installé à Vannes depuis 1997. Il cumule depuis les distinctions : Meilleur Ouvrier de France en 2000, Champion du Monde des Desserts Glacés en 2003, classé dans le top 5 des glaciers français par le Gault et Millau. Alain Chartier est aussi membre de l'association Relais Desserts International. Alain Chartier est l'auteur du livre «Glaces toute l'année», 1er prix Goût et Santé 2017.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
DÉBUTANT



**TARIF**  
1650€ HT



**DATES**  
26-27-28 SEPTEMBRE



**LIEU**  
PARIS



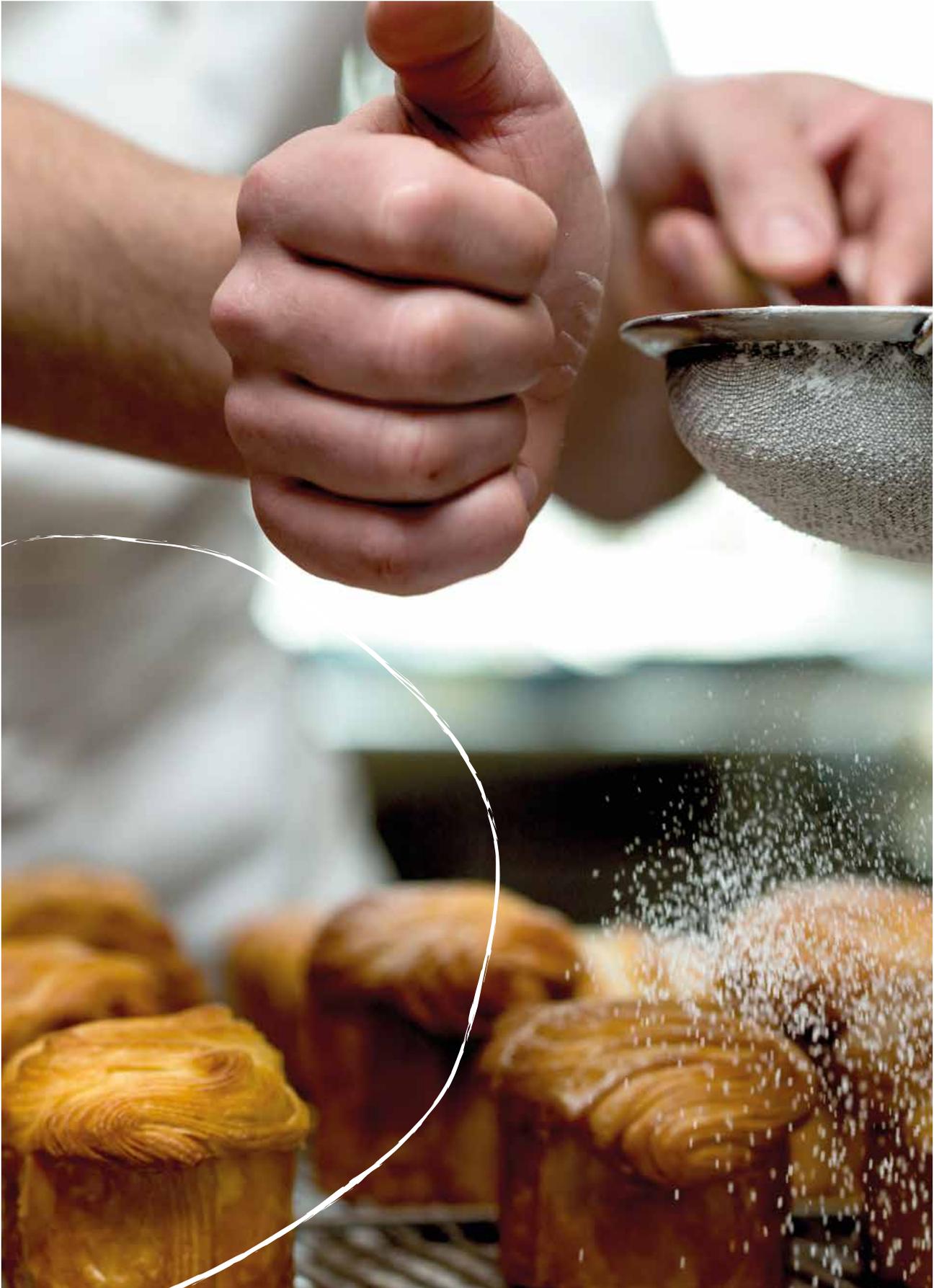
NOS FORMATIONS

---



# Boulangerie

Programme de formation 2022



# La Viennoiserie selon Matthieu Atzenhoffer



## Objectifs

Les viennoiseries sont des produits de plus en plus tendance. Elles nécessitent néanmoins un savoir-faire et la maîtrise de certaines méthodes. Lors de ce stage, vous apprendrez à créer une gamme de viennoiseries alliant des réalisations plus ou moins techniques et d'autres plus rationnelles qui sauront vous séduire par leurs aspects visuels et gustatifs.

## Contenu

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du chef : formes variées, parfums et associations innovantes.
- Réalisation de pâtes levées et de pâtes levées-feuilletées.

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### **MATTHIEU ATZENHOFFER**

*Chef Boulanger, Meilleur Ouvrier de France Boulanger*

Après un BTS comptabilité et gestion en poche, Matthieu décide de s'orienter vers le monde de la boulangerie. Son apprentissage s'effectuera en France entre Paris et son Alsace natale avant de voyager à travers l'Europe afin d'approfondir ses connaissances. En 2015, Matthieu participe au Mondial du Pain où il décroche la deuxième place et le prix de la Meilleure Viennoiserie qui le mènera au Best of Mondial du Pain à Taiwan l'année suivante. Les concours l'aident à développer ses compétences techniques et sa créativité. En 2016, comme dernier défi, Matthieu fait le choix de s'inscrire au concours Un des Meilleurs Ouvriers de France dans la catégorie Boulangerie. Après deux années de préparation au concours, il est titré MOF Boulanger en mai 2019 à la Sorbonne. Aujourd'hui il a fait le choix de transmettre son savoir-faire et sa passion pour le métier à travers des formations aux quatre coins du globe.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
21-22-23 MARS



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE

# Les Panettones selon Oriol Balaguer



## Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication du Panettone, un produit authentique mais complexe.
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel.

## Contenu

Découvrir la star des viennoiseries : le panettone sous ses différents formats (sucrés, salés, déclinaisons de saveurs).

### FORMATION ANIMÉE PAR



#### **ORIO BALAGUER**

*Chef Pâtissier, Meilleur Maître Artisan Pâtissier d'Espagne*

Oriol Balaguer manifeste très tôt une vraie passion pour la pâtisserie. Après avoir étudié à l'École de Pâtisserie de Barcelone il acquiert de l'expérience dans les pâtisseries les plus réputées d'Espagne et de Belgique. En 1993, à seulement 23 ans, il est distingué par le prix de Meilleur Maître Artisan Pâtissier Espagnol. En 2003, il décide de transmettre son talent par l'intermédiaire de la marque qui porte son nom. Il remportera de très nombreux prix dans les années 2000, dont celui du Meilleur Croissant au Beurre en 2014, et du meilleur Panettone d'Espagne en 2017. Inspiré par l'architecture, Oriol Balaguer travaille une gastronomie douce aux techniques artisanales épurées et à l'équilibre gustatif parfait.



**DURÉE**  
3 JOURS



**EXPERTISE**  
PERFECTIONNEMENT



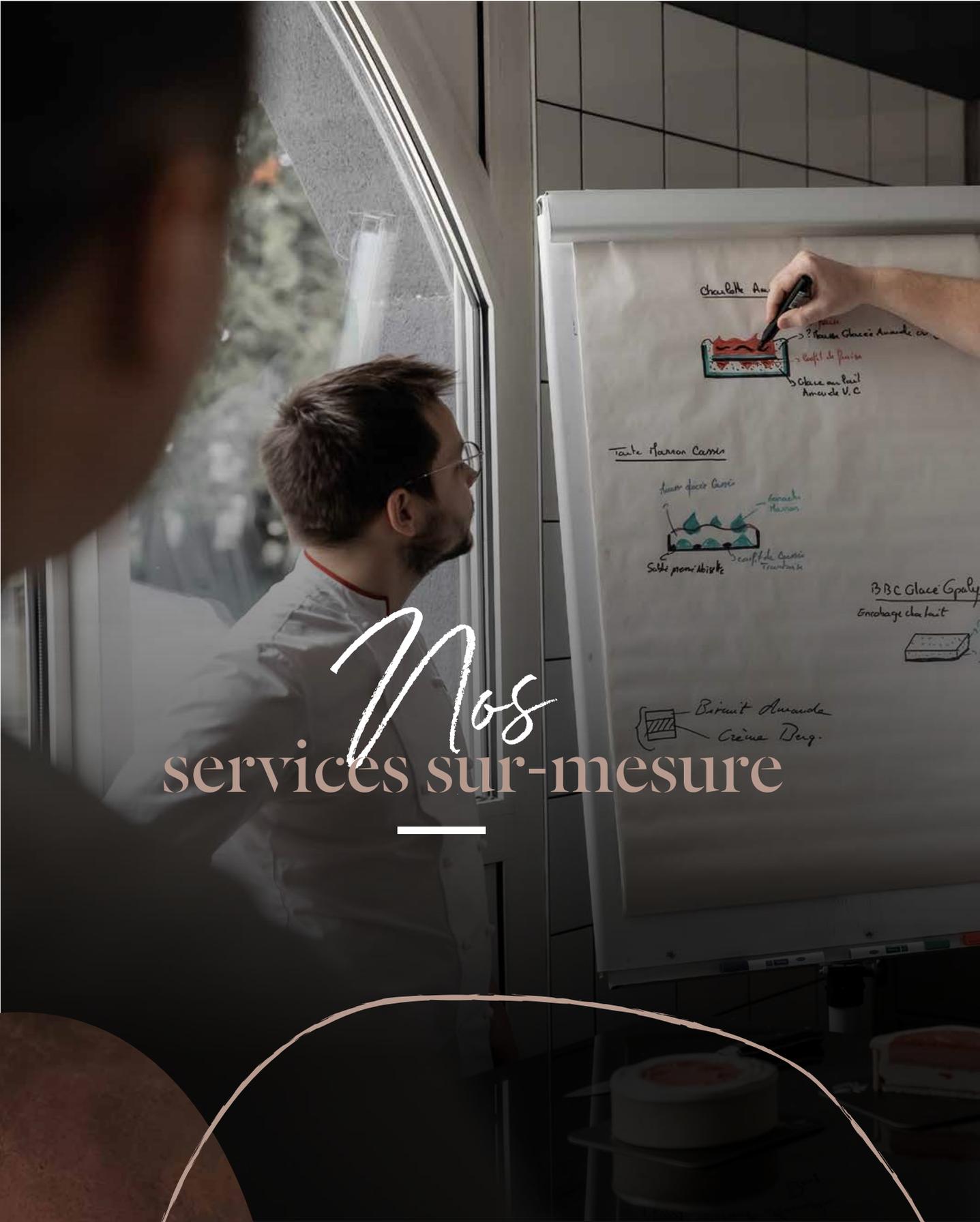
**TARIF**  
1650 € HT



**DATES**  
11-12-13 OCTOBRE



**LIEU**  
TAIN-L'HERMITAGE



Nos  
services sur-mesure





# Au plus près de vos besoins

## LE CONSEIL TECHNIQUE EN ENTREPRISE (CTE)\*

Le CTE est une prestation personnalisée, grâce à une formation construite sur-mesure en réponse à une problématique ciblée en matière de techniques pâtisseries & chocolatières. Un expert Valrhona (chef pâtissier, ingénieur, etc.) se déplace chez vous pour répondre à une attente spécifique et vous accompagner sur la thématique de votre choix. Tous les thèmes de stage proposés dans les pages précédentes

peuvent être abordés, et adaptés à vos besoins ou vos contraintes : renouvellement de votre gamme, amélioration de la production, etc. Le CTE s'adresse principalement à l'équipe laboratoire. Le contenu de cette formation sera unique, personnalisé, et adapté au niveau de votre équipe. La durée de l'intervention est comprise entre 2 et 3 jours, selon la demande.



REMISE  
CLIENT :  
- 10 %

REMISE  
CERCLE V :  
- 28 %



**DURÉE**  
2 JOURS  
3 JOURS



**TARIF**  
4 500 € HT  
5 900 € HT



**6 PERSONNES MAX**  
par formation

\* Les CTE ne sont pas éligibles aux points fèves.

| THÉMATIQUE / FORMATION            | 2 JOURS | 3 JOURS |
|-----------------------------------|---------|---------|
| <b>PÂTISSERIE</b>                 |         |         |
| Bûches et entremets               |         | 3 jours |
| Entremets et petits gateaux       |         | 3 jours |
| Tartes & tartelettes              |         | 3 jours |
| Petits fours                      |         | 3 jours |
| Gâteaux de voyages                | 2 jours | 3 jours |
| Snacking                          | 2 jours |         |
| <b>CHOCOLATERIE</b>               |         |         |
| Bonbons de chocolat (enrobage)    |         | 3 jours |
| Moulages                          |         | 3 jours |
| <b>MACHINES ET TECHNIQUES</b>     |         |         |
| Turbinés                          | 2 jours | 3 jours |
| One shot                          | 2 jours |         |
| <b>RESTAURATION</b>               |         |         |
| Desserts à l'assiettes            | 2 jours | 3 jours |
| <b>GLACERIE</b>                   |         |         |
| Glaces vrac                       |         | 3 jours |
| Desserts glaces                   |         | 3 jours |
| Initiation glacerie / équilibrage |         | 3 jours |
| <b>PIÈCES ARTISTIQUES</b>         |         |         |
| Pièces artistiques chocolat       |         | 3 jours |
| <b>BOULANGERIE</b>                |         |         |
| Viennoiserie                      |         | 3 jours |

## LES CONFÉRENCES DIGITALES

Les conférences digitales vous permettront de vous informer, depuis chez vous ou votre laboratoire, sur des thématiques très diverses. Interactives, vous pourrez échanger lors de ces conférences en direct avec nos différents experts. Les sujets sont variés, et sont en lien avec votre métier ou à des sujets d'actualités (vente à emporter, impact du digital dans le monde de la restauration, réglementation, nutrition, chocolats grands crus...).



## L'ASSISTANCE TECHNIQUE

L'Assistance technique de l'École Valrhona est une hotline unique, dédiée à tous nos clients. Quelle que soit la problématique que vous rencontrez (besoin de précisions sur l'utilisation des produits Valrhona, conseil sur une recette, etc.), un chef Pâtissier Formateur vous répond et vous conseille gratuitement du lundi au vendredi par téléphone. Un service réactif, qui vous permet d'avoir des solutions à tout moment de la journée.



**MÉLANIE MOREA**  
Cheffe Pâtissière  
Support Technique



**TÉLÉPHONE**  
04 75 07 90 95



*Les*  
informations pratiques

---





# Modalités

## de la formation

### CONTACT ET INSCRIPTIONS

Pour tout renseignement sur nos différentes prestations ou inscriptions, contactez notre service clients :



[inscription-ecolevalrhona@valrhona.fr](mailto:inscription-ecolevalrhona@valrhona.fr)



04 75 07 90 95

Nous serons ravis de vous répondre :  
du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h  
et le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 16h.

### FINANCEMENT

En tant que professionnels, vous avez tous un droit à la formation. Les frais de formation peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. Les formations assurées par l'École Valrhona peuvent être financées dans le cadre du plan de formation entreprise mais n'est pas éligible dans le cadre du CPF (DIF). N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge pour

### DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MATÉRIEL

- Accueil des participants : 8h
  - Début de la formation : 8h30
  - Pause déjeuner : de 12h30 à 14h
- Les déjeuners sont pris en charge par l'École Valrhona.
- Fin de la formation : 17h
- Le dernier jour : présentation du buffet et remise d'un certificat de l'École Valrhona.

Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité pour le travail dans le laboratoire est obligatoire.  
Merci d'apporter votre tenue professionnelle, des vestiaires seront à votre disposition sur place.  
Le matériel est prêté par l'École Valrhona.

le remboursement du stage afin de profiter de votre budget formation. Nous vous fournissons les documents vous permettant de monter votre dossier en autonomie auprès de votre organisme de financement. L'École Valrhona est référencée par DATA DOCK en tant qu'organisme agréé. Toutes nos prestations sont éligibles à une prise en charge selon vos budgets disponibles.

### POUR LE SALARIÉ :



**Pâtisserie / Boulangerie : OPCO EP** – Tél : 01 53 00 86 00 – [www.opcoep.fr](http://www.opcoep.fr)



**Hôtellerie / Restauration : AKTO** – Tél : 01 44 71 99 00 – [www.akto.fr](http://www.akto.fr)

### POUR LE CHEF D'ENTREPRISE :



**FAFCEA** – Tél : 01 53 01 05 22 – [www.fafcea.com](http://www.fafcea.com)



**AGEFICE** – [www.agefice.fr](http://www.agefice.fr)



## AVANTAGES CLIENTS CERCLE V

Vous êtes client Cercle V ? Vous pouvez utiliser vos points fèves pour participer aux stages de l'École Valrhona.

### STAGE 2 JOURS

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| 750 points fèves | Stage offert             |
| 600 points fèves | Reste à payer : 240 € HT |
| 500 points fèves | Reste à payer : 400 € HT |

### STAGE 3 JOURS

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1 000 points fèves | Stage offert             |
| 900 points fèves   | Reste à payer : 160 € HT |
| 800 points fèves   | Reste à payer : 320 € HT |
| 700 points fèves   | Reste à payer : 480 € HT |

## FRAIS D'ANNULATION

Des frais de gestion de dossier vous seront facturés en cas d'annulation de votre part :

- **Entre 1 mois et 15 jours** avant le début du stage les frais s'élèveront à **140€**.
- **Entre 14 jours et 3 jours** avant le début de stage les frais s'élèveront à **300€**.
- **Moins de 3 jours** avant le début du stage, les frais s'élèveront à la **totalité du prix** du stage.

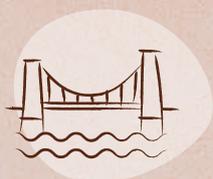
Nous nous réservons le droit d'annuler un stage 14 jours avant le démarrage, dans l'hypothèse où le nombre de participants serait insuffisant.

Sauf cas de force majeure sur présentation d'un justificatif (bulletin officiel ou certificat médical) ou report sur un autre stage durant l'année. Le refus de prise en charge de la formation ne constitue pas un cas de force majeure. L'absence de réponse ne constitue pas un cas de force majeure. Voir les conditions figurant sur la Convention de Formation.



# Accès

Différentes options s'offrent à vous pour rejoindre nos campus de Tain-l'Hermitage et Paris. Nous vous recommandons, dans la mesure du possible, de privilégier les moyens de transport alternatifs à la voiture (bus, train, métro, covoiturage...), dans une optique de réduire notre empreinte écologique, en lien avec notre engagement Live Long Environnement.



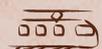
**ÉCOLE VALRHONA  
DE TAIN-L'HERMITAGE**  
8 QUAI DU GÉNÉRAL DE GAULLE  
26 600 TAIN-L'HERMITAGE



**ÉCOLE VALRHONA  
DE PARIS**  
47 RUE DES ARCHIVES  
75 003 PARIS



**DEPUIS L'AÉROPORT  
DE LYON-SAINT-EXUPÉRY**  
Prévoir 1 h en voiture



**DEPUIS LA GARE DE VALENCE TGV**  
Prévoir 25 minutes en voiture  
**DEPUIS LA GARE TER  
DE TAIN-L'HERMITAGE**  
Prévoir 5 minutes à pied



**DEPUIS LA GARE DE LYON**  
Métro ligne n°1 direction  
La Défense, arrêt Hôtel de Ville

**DEPUIS LA GARE MONTPARNASSE**  
Métro ligne n°4 direction Porte  
de Clignancourt, arrêt Châtelet



**EN VOITURE,  
DEPUIS L'AUTOROUTE A7**  
GPS : lat. 45.067876 - Long. 4.843394

**DEPUIS LA GARE DU NORD**  
RER B direction Gare de Robinson,  
arrêt Châtelet - Les Halles



**TAXI**  
Taxi Neptune  
06 27 95 02 89 / 04 75 03 32 05



Nos campus sont aménagés pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. Si vous rencontrez des difficultés particulières, notre Service Clients est à vos côtés pour faciliter votre accueil et pour vous accompagner dans vos démarches.

## HÉBERGEMENT

### TAIN-L'HERMITAGE

Nous vous suggérons les établissements suivants, situés à proximité de nos Écoles. En tant que client Valrhona, et selon les hôtels, vous bénéficiez de tarifs préférentiels. Vous devrez effectuer votre réservation directement auprès de l'hôtel de votre choix. Les frais d'hébergement sont à votre charge.

#### FAC & SPERA HÔTEL & SPA\*\*\*\*

1 avenue du Docteur Paul Durand  
26600 Tain-L'Hermitage  
04 75 08 65 00  
contact@hotel.facetspera.fr  
www.facetspera.fr  
95 € la chambre avec petit déjeuner  
À 5 min à pied

#### HÔTEL LES DEUX CÔTEAUX\*\*\*

18 rue Joseph Peala  
26600 Tain-l'Hermitage  
04 75 08 33 01  
contact@hotel2coteaux.fr  
www.hotel-les-2-coteaux-26.com  
80 € la chambre, petit déjeuner inclus  
À 5 min à pied

#### HÔTEL RESTAURANT LES AZALÉES\*\*\*

6 avenue de la Gare  
07300 Tournon-sur-Rhône  
04 75 08 05 23  
contact@hotel-azalees.com  
www.hotel-azalees.com  
73 € la chambre, petit déjeuner inclus  
79 € la chambre en demi-pension  
À 15 min à pied

## VOUS ÊTES CLIENT CERCLE V ?

À l'occasion de votre formation à l'École Valrhona, **vous bénéficiez d'une remise forfaitaire\*** de 100€ TTC/nuitée lors de votre séjour à Tain l'Hermitage et de 150€TTC/nuitée lors de votre séjour à Paris (formation de 2 jours : 2 nuitées prises en compte, formation de 3 jours : 3 nuitées prises en compte).

**Nous vous laissons le soin de réserver l'établissement de votre choix.**

\* Offre non valable pour un stage payé avec toute ou partie de vos points fidélités « fèves », ni dans le cadre de stages offerts.

#### HÔTEL LES AMANDIERS\*\*\*

13 avenue de Nîmes  
07300 Tournon-sur-Rhône  
04 75 07 24 10  
hotel@hotel-amandiers.com  
www.hotel-amandiers.com  
71 € la chambre, petit déjeuner inclus  
À 15 min à pied

#### HÔTEL DE LA VILLEON\*\*\*\*

2 rue Davity  
07300 Tournon-sur-Rhône  
04 75 06 97 50  
reservation@hoteldelavilleon.com  
www.hoteldelavilleon.fr  
À partir de 95 €  
À 15 min à pied

#### HÔTEL CHABRAN\*\*\*\*

29 avenue du 45<sup>e</sup> Parallèle  
26600 Pont-de-l'Isère  
04 75 84 60 09  
chabran@michelchabran.fr  
www.maisonchabran.com  
95 € la chambre, petit déjeuner inclus  
À 10 min en voiture

À noter : Les tarifs des chambres d'hôtels sont susceptibles d'évoluer en cours d'année.

### PARIS

Notre école de Paris est idéalement située, en plein cœur du 3<sup>e</sup> arrondissement. De nombreux hôtels et logements sont disponibles à proximité immédiate. Nous vous invitons à consulter vos plateformes de réservation habituelles ou à contacter directement les établissements pour organiser votre séjour.

# Planning



## École de Tain-L'Hermitage

JANV. FÉV. MARS AVRIL MAI JUIN JUIL. AOÛT SEPT. OCT. NOV.

| CHOCOLATERIE   |                          | JANV. | FÉV.                 | MARS     | AVRIL       | MAI              | JUIN     | JUIL.  | AOÛT | SEPT.          | OCT.     | NOV.            |
|--|--------------------------|-------|----------------------|----------|-------------|------------------|----------|--------|------|----------------|----------|-----------------|
| Journée d'Inspiration :<br>Autour de la Saint-Valentin               | NOS RDV<br>3 jours       |       |                      |          |             |                  |          |        |      |                |          | 8 ou 9<br>ou 10 |
| Initiation à la Chocolaterie   | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      |                | 3 au 5   |                 |
| Moulages de Pâques<br>et Snackings Gourmands                         | 3 jours                  |       | 7 au 9               |          |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Chocolaterie Dragéifiée  | 2 sessions<br>de 2 jours |       | 21-22<br>ou<br>23-24 |          |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Chocolaterie en One Shot   | 2 jours                  |       |                      |          |             | 3 et 4           |          |        |      |                |          |                 |
| Découverte : La découpeuse Jet d'Eau                                 | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          | 4 au 6 |      |                |          |                 |
| Techno-Tactile Chocolaterie  | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      |                | 10 au 12 |                 |
| Bonbons de chocolat et Montages<br>de Saison selon Yvan Chevalier    | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  | 7 au 9   |        |      |                |          |                 |
| L'Univers de la Chocolaterie<br>selon Vincent Durant                 | 3 jours                  |       |                      |          |             | 9 au 11          |          |        |      |                |          |                 |
| Chocosucre : Pièces Artistiques<br>Multi-Matières                    | 4 jours                  |       |                      |          |             | 31 mai au 3 juin |          |        |      |                |          |                 |
| PÂTISSERIE   |                          | JANV. | FÉV.                 | MARS     | AVRIL       | MAI              | JUIN     | JUIL.  | AOÛT | SEPT.          | OCT.     | NOV.            |
| Journée d'Inspiration : Autour<br>des Bûches et des Décors de Noël   | NOS RDV<br>1 jour        |       |                      |          |             |                  |          |        |      | 6 ou 7<br>ou 8 |          |                 |
| Compréhension et Maîtrise<br>des Techniques Pâtisseries              | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      | 19 au 21       |          |                 |
| La pâtisserie Automne - Hiver<br>selon l'École Valrhona              | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      |                | 17 au 19 |                 |
| Wedding Cakes Wedding Croq<br>selon Jean Philippe Walsler            | 3 jours                  |       | 14 au 16             |          |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Les Fêtes de Fin d'Année<br>selon Étienne Leroy                      | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      | 12 au 14       |          |                 |
| La Pâtisserie selon Philippe Rigollot                                | 3 jours                  |       |                      |          | 25<br>au 27 |                  |          |        |      |                |          |                 |
| L'Univers Gourmand de Yann Brys                                      | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      | 5 au 7         |          |                 |
| Pâtisserie Créative<br>selon François Daubinet                       | 3 jours                  |       | 14 au 16             |          |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Petits Gâteaux Créatifs<br>selon Miquel Guarro                       | 3 jours                  |       |                      |          |             | 16 au 18         |          |        |      |                |          |                 |
| Rencontre avec les Gagnants<br>de la Coupe du Monde de la Pâtisserie | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  | 27 au 29 |        |      |                |          |                 |
| RESTAURATION   |                          | JANV. | FÉV.                 | MARS     | AVRIL       | MAI              | JUIN     | JUIL.  | AOÛT | SEPT.          | OCT.     | NOV.            |
| L'Univers Sucré<br>selon Patrice Ibarboure                           | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      | 26<br>au 28    |          |                 |
| Les Desserts de Restaurant<br>selon Éric Verbauwhede                 | 3 jours                  |       |                      |          | 25<br>au 27 |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Les Desserts de Restaurant<br>selon Morgane Raimbaud                 | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      | 12 au 14       |          |                 |
| Les Desserts Étoilés<br>de Sébastien Vauxion                         | 3 jours                  |       |                      |          |             | 2 au 4           |          |        |      |                |          |                 |
| GLACERIE   |                          | JANV. | FÉV.                 | MARS     | AVRIL       | MAI              | JUIN     | JUIL.  | AOÛT | SEPT.          | OCT.     | NOV.            |
| Initiation à l'Univers de la Glacerie                                | 2 jours                  |       | 7-8                  |          |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Techno-Tactile Glacerie  | 3 jours                  |       | 14 au 16             |          |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| La Glacerie selon Vincent Boué                                       | 3 jours                  |       |                      | 7 au 9   |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| BOULANGERIE  |                          | JANV. | FÉV.                 | MARS     | AVRIL       | MAI              | JUIN     | JUIL.  | AOÛT | SEPT.          | OCT.     | NOV.            |
| La Viennoiserie<br>selon Matthieu Atzenhoffer                        | 3 jours                  |       |                      | 21 au 23 |             |                  |          |        |      |                |          |                 |
| Les Panettones selon Oriol Balaguer                                  | 3 jours                  |       |                      |          |             |                  |          |        |      |                | 11 au 13 |                 |



# École de Paris

JANV. FÉV. MARS AVRIL MAI JUIN JUL. AOÛT SEPT. OCT. NOV.

| CHOCOLATERIE   |         |                          |                 |                       |             |                   |                                |        |             |                   |             |
|--|---------|--------------------------|-----------------|-----------------------|-------------|-------------------|--------------------------------|--------|-------------|-------------------|-------------|
| Journée d'Inspiration :<br>Autour de Pâques                        | NOS RDV | 1 jour                   | 8 ou 9<br>ou 10 |                       |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Initiation à la Chocolaterie                                       |         | 3 jours                  | 14 au 16        |                       |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Bonbons de chocolat<br>et Perfectionnement                         |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        |             | 24<br>au 26       |             |
| Techno-Tactile Chocolaterie  |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   | 13 au 15                       |        |             |                   |             |
| Montage Créatif<br>selon Enric Rovira                              |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        |             | 10 au 12          |             |
| PÂTISSERIE   |         |                          |                 |                       |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Reconversion en Pâtisserie   |         | 5 jours                  |                 |                       |             |                   |                                | 4 au 8 |             |                   |             |
| Journée d'Inspiration : Autour<br>des Bûches et des Décors de Noël | NOS RDV | 1 jour                   |                 |                       |             |                   |                                |        |             | 13 ou 14<br>ou 15 |             |
| Click & Collect :<br>La Vente à Emporter en Pâtisserie             |         | 2 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        |             | 19 et 20          |             |
| La Pâtisserie Printemps - Été<br>selon l'École Valrhona            |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   | 30 mai au 1 <sup>er</sup> juin |        |             |                   |             |
| La Pâtisserie Végétale<br>selon l'École Valrhona                   |         | 3 jours                  |                 | 28<br>au 30           |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Le Goût : Lien entre la Création<br>et la Vente                    |         | 3 jours                  |                 |                       | 25<br>au 27 |                   |                                |        |             |                   |             |
| Penser la Pâtisserie Autrement<br>selon David Briand               |         | 3 jours                  |                 |                       |             | 2 au 4            |                                |        |             |                   |             |
| La Pâtisserie selon Marie Simon                                    |         | 3 jours                  |                 | 7 au 9                |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Esprit et Vision selon Pierre Hermé                                |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        |             | 17 au 19          |             |
| RESTAURATION   |         |                          |                 |                       |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Bistronomie Sucrée<br>selon l'École Valrhona                       |         | 2 sessions<br>de 2 jours |                 |                       |             | 11-12<br>ou 13-14 |                                |        |             |                   |             |
| Déclinaisons Sucrées<br>selon l'École Valrhona                     |         | 3 jours                  |                 | 31 janv.<br>au 2 fév. |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Les Desserts Alternatifs   |         | 2 sessions<br>de 2 jours |                 |                       |             | 9-10<br>ou 11-12  |                                |        |             |                   |             |
| Les Desserts et Mignardises<br>de Florence Lesage                  |         | 3 jours                  |                 | 14 au 16              |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Du Produit à l'Assiette par Claire Heitzler                        |         | 2 sessions<br>de 3 jours |                 |                       |             | 16 au 18          |                                |        |             |                   | 28<br>au 30 |
| Les Desserts Étoilés<br>de Sébastien Vauxion                       |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        | 29<br>au 31 |                   |             |
| Les Desserts Cuisinés d'Aurelien Rivoire                           |         | 3 jours                  |                 | 21 au 23              |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| GLACERIE   |         |                          |                 |                       |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Perfectionnement à l'Univers<br>de la Glacerie                     |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        |             |                   | 3 au 5      |
| Pâtisseries et Chocolats Glacés                                    |         | 3 jours                  |                 | 21 au 23              |             |                   |                                |        |             |                   |             |
| Ouvrir ma Glacerie selon Alain Chartier                            |         | 3 jours                  |                 |                       |             |                   |                                |        |             | 26<br>au 28       |             |





# Notes

---



# Notes

---



L'École  
VALRHONA

Retrouvez les créations des chefs  
de l'École Valrhona sur :



@ecolevalrhona