

# Programme de formation 2024



*Ensemble, cultivons  
vos talents!*



La mission de l'École est d'inspirer une gastronomie  
créative, inclusive et responsable pour faire bouger  
les lignes de la gastronomie.

# Sommaire

---

06

---

L'histoire  
de l'École

08

---

L'École Valrhona  
à travers le monde

10

---

Découverte  
des Écoles

11

---

Rencontre  
avec les équipes

12

---

Nos chefs  
formateurs et invités

15

---

Prestations  
de l'École

20

---

Le programme de fidélité  
de Valrhona

22

---

Les formations  
dans le détail

56

---

Planning



“  
Poursuivons notre chemin vers  
une gastronomie où le plaisir de  
transmettre et la justesse du geste sont  
au service des émotions.

---

*Brian Blanchard*  
Responsable Écoles Valrhona France

# Édito

---



David Briand *Mof*

**Chef Pâtissier Exécutif,  
MOF 2019  
Responsable École Valrhona  
de Tain l'Hermitage.**



Thierry Bridron

**Chef Pâtissier Exécutif  
Responsable École Valrhona  
de Paris.**

*Chers amis,*

Le moment est déjà venu de nous retrouver pour de nouvelles sessions de formation.

Cela fait maintenant **35 ans que l'École Valrhona vous accompagne au quotidien dans l'élaboration de vos recettes**, vos doutes, et vos succès. Pendant ces 35 années, nous avons été là pour vous aider à innover, à créer, et à repousser vos limites, toujours dans le but d'être au plus proche de vous.

Cette **confiance mutuelle est aujourd'hui un véritable moteur pour les équipes de l'École**. C'est cette force, que vous nous apportez, qui nous pousse à constamment imaginer et repousser nos limites pour contribuer à construire, à vos côtés, la gastronomie de demain, une gastronomie plus juste et responsable à la fois pour l'Homme et pour l'environnement.

C'est autour de ces idées que l'équipe des formateurs de l'École a réfléchi à ses programmes de formation, **en proposant des recettes toujours plus raisonnables tout en étant aussi gourmandes**.

De nouveaux chefs invités nous accompagnent également cette année, désireux de partager leur savoir-faire, leurs convictions, et leurs histoires. L'humain étant une valeur forte de l'École, ils ont tous leur place parmi nous cette année.

Au plaisir de vous retrouver prochainement.

Amicalement,

# L'histoire de l'École



**Un collectif  
de chefs engagés**



**Échanger plus,  
partager encore plus**



**Inspirer, créer  
et continuer d'innover**



**35 ANS  
D'EXCELLENCE**

L'École Valrhona est née il y a 35 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.

Derrière cette initiative collaborative absolument unique, se révèle une démarche innovante pour repousser sans cesse les limites de la créativité.



**TRANSMISSION  
& ÉCHANGES**

L'École est un véritable centre d'expertise et de perfectionnement dédié au monde du chocolat. Il réunit des professionnels de la gastronomie passionnés dans le but d'innover, de faire évoluer et de transmettre leur savoir-faire au sein d'une industrie en constante évolution.

Cette richesse permet à l'École Valrhona d'accompagner les professionnels les plus exigeants, à travers un programme de formation d'excellence et exclusif.

Un programme qui permet aux artisans du goût du monde entier d'apprendre à utiliser les produits, perfectionner leurs gestes et sublimer leurs créations. Un lieu d'échange et de rencontre entre pairs qui permet à chacun de révéler sa singularité.



**INNOVATION &  
ENGAGEMENTS**

L'École Valrhona met l'accent sur la sélection de matières premières de qualité, l'alliance du plaisir et du bien-être dans la pâtisserie, le travail en collectif créatif, ainsi que la réduction du gaspillage.

Depuis plusieurs années, l'école s'investit auprès des générations futures. Dans le cadre de cet engagement, elle a établi un partenariat avec le Lycée Hôtelier de Tain pour proposer une formation spécialisée axée spécifiquement sur la matière chocolat.



**UN RAYONNEMENT  
INTERNATIONAL**

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 4 coins du monde tout en garantissant à tous un accompagnement et une expertise. 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.

Au-delà des murs des campus, les chefs de l'École Valrhona continuent chaque jour d'accompagner les artisans du goût, au sein de leurs laboratoires et leurs boutiques, en proposant une assistance téléphonique en France et des missions de conseil partout dans le monde.



**1989**  
**Création de l'École Valrhona à Tain-l'Hermitage**  
 par Frédéric Bau et Paul Bernard-Bret



**1995**  
**Création des Essentiels Valrhona,**  
 un manuel de référence dans la pâtisserie qui permet d'équilibrer les recettes de toutes ses créations sucrées



**2007**  
**Ouverture de l'École Valrhona de Tokyo**



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

**Diffusion** du premier cahier de tendances

**2016**

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



**2015**

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



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

**2009**

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



**2018**

**Rémi Montagne et Christophe Domange,** Chefs 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

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



**2022**

**L'École située à Viroflay** se relocalise en plein centre de **Paris**



**2023**  
**Nouvelle édition**  
 "Les Essentiels"

# L'École Valrhona à travers le monde



campus,

3 V-Labs (Milan, Barcelone, Kehl)



**15 000**

personnes conseillées par an  
dans le monde



**40**

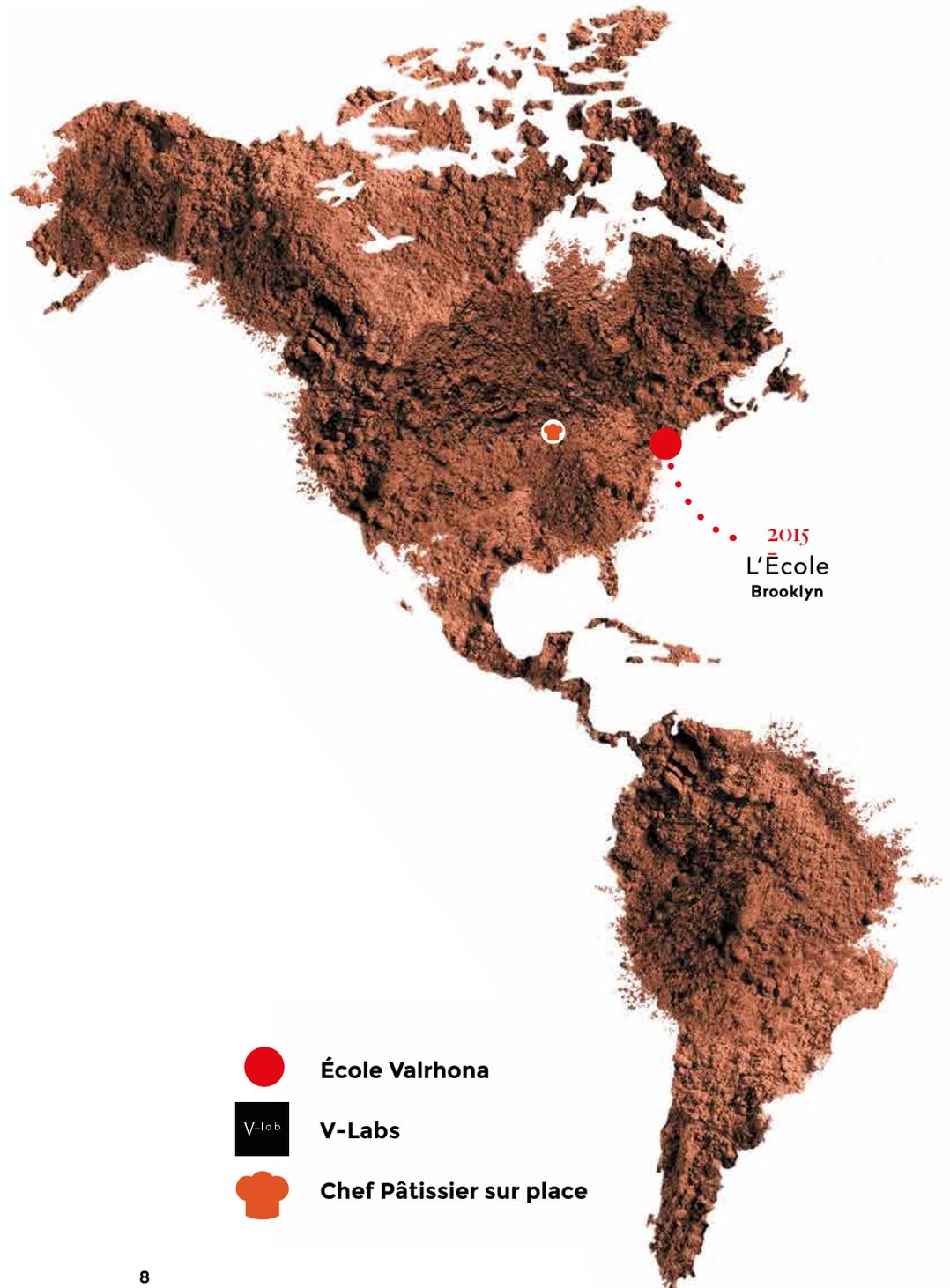
Chefs Pâtissiers, 10 nationalités,  
7 langues parlées

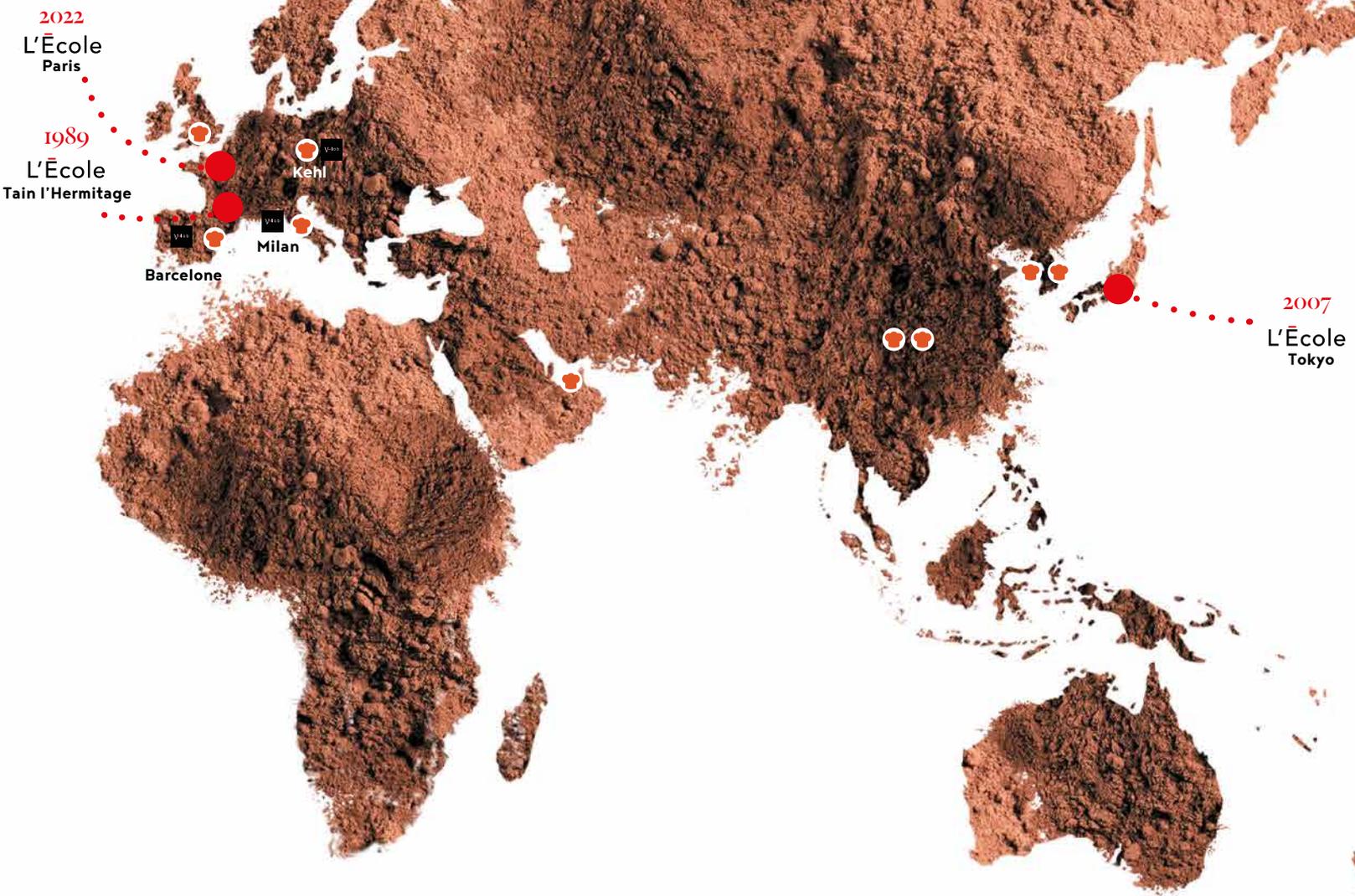


Près de  
**500**

recettes originales

(Livrets recettes, formations,  
événements)





# Découverte des Écoles



## École VALRHONA de Tain l'Hermitage

8 quai du Général de Gaulle  
26 600 Tain l'Hermitage

L'École de Tain l'Hermitage concentre toutes les énergies des différentes Écoles Valrhona. En perpétuelle expérimentation, l'École de Tain est un lieu où se rencontrent la R&D, le sourcing cacao et l'analyse sensorielle. Des expertises, des échanges et une diversité dont s'inspirent chaque jour les Chefs Pâtisseries de l'École Valrhona, pour créer sans cesse de nouvelles recettes, de nouvelles techniques et de nouveaux produits.

Cette richesse permet à l'École Valrhona d'accompagner les professionnels les plus exigeants, à travers un programme de formation d'excellence et exclusif.

Ce lieu emblématique de créativité et d'inspiration incarne un collectif de chefs engagés ouvert à tous ceux qui souhaitent apprendre et vivre de nouvelles expériences.



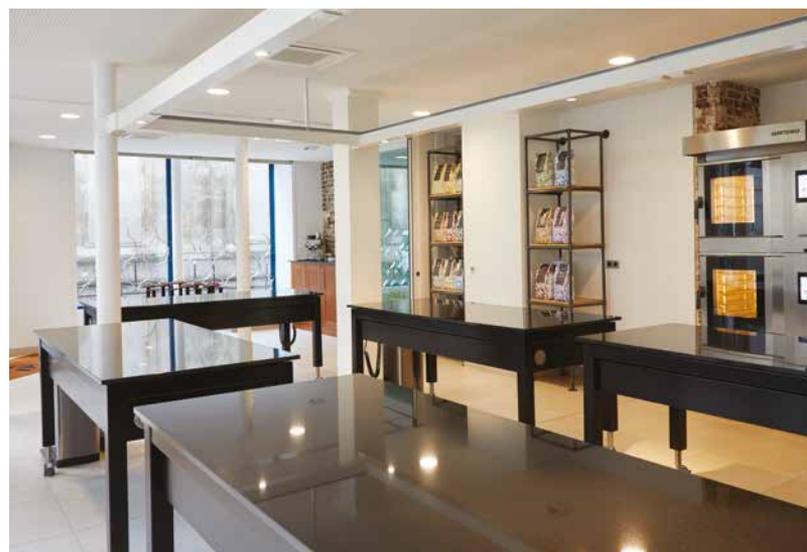
## École VALRHONA de Paris

47 Rue des Archives  
75 003 Paris

Après avoir développé son enseignement aux quatre coins du monde, l'École Valrhona, continue de rayonner avec une nouvelle adresse au cœur de Paris, dans le quartier du Marais depuis 2022.

Cet emplacement stratégique offre à l'École Valrhona une plus grande accessibilité, renforçant la proximité avec ses clients français et internationaux souhaitant rentrer en immersion dans la culture gastronomique française.

Ce nouvel espace expérimental est conçu pour être la « vitrine du savoir-faire de l'École » à Paris. Un lieu d'inspiration et de création unique, à destination des artisans du goût qui désirent échanger leur vision sur les tendances culinaires et l'avenir de la gastronomie.



# Rencontre avec les équipes

Nous vous accompagnons dans votre expérience avec l'École VALRHONA.



**Bilge Bozok,**  
Chargée de gestion et  
coordination École

**Nelly Goumarre,**  
Chargée de relation client École

**Nathalie Lascroux,**  
Responsable Marketing et  
Communication École France

**Noémie Bernard,**  
Chargée de relation client École

**Malory Bouchet,**  
Responsable Développement  
École France

**Julie Deroux,**  
Chargée d'accueil École

# Nos chefs formateurs



Jérémie Aspa  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @jeremy\_aspa



David Briand  
Chef Pâtissier Exécutif  
de l'École de Tain l'Hermitage  
📍 @david\_briand



Thierry Bridron  
Chef Pâtissier Exécutif  
de l'École de Paris  
📍 @thierry\_bridron



Yohan Dutron  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @yohan\_dutron



Arthur Gavelle  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @arthur\_gavelle



Philippe Givre  
Chef Pâtissier Exécutif,  
Coordinateur du Savoir-Faire École  
📍 @chefphilippegivre



Romain Grzelczyk  
Chef Chocolatier Formateur  
📍 @romaingrzelczyk



Marie Juquet  
Pâtissière  
📍 @marie\_juquet



Jordan Lambert  
Chef Chocolatier Formateur  
📍 @jordan.lambert



Laura Lamotte  
Apprentie Pâtissière  
📍 @laura.lmte



Virgilia Lebigre  
Cheffe Pâtissière Formatrice  
📍 @virgilia\_lebigre



Valentin Mazahorard  
Apprenti Pâtissier  
📍 @valentin.m07



Antoine Michelin  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @antoinemichelin



Mélanie Morea  
Cheffe Pâtissière Support Technique  
📍 @melanie.morea



Rémi Poisson  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @remi\_poisson



Mathieu Roisin  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @mathieuroisin



Baptiste Sirand  
Chef Pâtissier Formateur  
📍 @baptiste.sirand

# Nos chefs invités



*Oriol Balaguer*  
Chef Pâtissier,  
Meilleur Maître Artisan Pâtissier d'Espagne  
📍 @oriolbalaguerchocolates



*Xavier Berger*   
Chef Chocolatier,  
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier  
📍 @xavier\_berger\_chocolatier



*Vincent Boué*   
Chef Glacier,  
Meilleur Ouvrier de France Glacier  
📍 @vincentbouemof



*Claire Heitzler*  
Cheffe Pâtissière  
📍 @claire.heitzler



*Eunji Lee*  
Cheffe Pâtissière  
📍 eunji.leeee



*Gabriel Le Quang*   
Chef Pâtissier,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
📍 @gabriel.le.quang



*Eric Ortuno*  
Chef Pâtissier  
📍 @eric.ortuno



*Guillaume Roesz*  
Chef Pâtissier  
📍 @guillaume.roesz

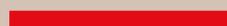


*Pierre-Henri Roullard*   
Chef Pâtissier et Chocolatier,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
📍 @pierre\_henri\_roullard



# Prestations

*de l'École*



# Le conseil technique en entreprise (CTE\*)



## Tarif Chef École

2 jours / **4 500 € HT**

3 jours / **5 900 € HT**



## Tarif Chef Hors École Valrhona

2 jours / **5 200 €**

3 jours / **6 800 €**

**6 personnes**

max par formation

REMISE CLIENT :

**- 10 %**



REMISE CERCLE V :

**- 28 %**

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 : 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.

\* 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 gâteaux		3 jours
Tartes & tartelettes		3 jours
Petits fours		3 jours
Gâteaux de voyage	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'assiette	2 jours	3 jours
<b>GLACERIE</b>		
Glaces vrac		3 jours
Desserts glacés		3 jours
Initiation glacerie / équilibrage		3 jours
<b>PIÈCES ARTISTIQUES</b>		
Pièces artistiques chocolat		3 jours
<b>BOULANGERIE</b>		
Viennoiserie		3 jours

# Assistance technique

---



*Mélanie Morea*

**Cheffe Pâtissière  
Support Technique**



**04 75 07 90 95**

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.

# Formations



## Durée / Tarifs

2 jours / 1 200 € HT

3 jours / 1 800 € HT



## Tarif jeune

- 25 ans

-40 % sur le tarif  
de base HT - non cumulable

REMISE CLIENT :

**- 10 %**

OU



REMISE CERCLE V :

**- 28 %**

OU

POINTS  
FÈVES



## CONTACTS ET INSCRIPTION

Pour tout renseignement sur nos différentes prestations



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



**04 75 07 90 95**

### Contactez notre Service Clients :

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.

## L'ÉCOUTE DE VOS BESOINS

Par téléphone ou dans le cadre d'un entretien, nous collectons vos besoins.

Pour certaines de ses formations, l'École Valrhona intègre des prérequis sous forme de niveaux contrôlés par le Service Clients lors de l'inscription :



### DÉBUTANT

soit 0 à 3 ans d'expérience

professionnelle



### PERFECTIONNEMENT

soit 3 à 5 ans d'expérience

professionnelle



### CONFIRMÉ

soit plus de 5 ans

d'expérience professionnelle

## FINANCEMENT

En tant que professionnels, vous avez tous un droit à la formation. Les frais de formation peuvent être financés par un fonds d'assurance de formation. Les formations assurées par l'École Valrhona ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF (DIF). N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge pour le remboursement du stage afin de profiter de

vos budgets de formation. Nous vous fournissons les documents vous permettant de monter votre dossier en autonomie auprès de votre organisme de financement. L'École Valrhona est certifiée Qualiopi en tant qu'organisme agréé. Toutes nos prestations sont éligibles à une prise en charge selon vos budgets disponibles.

### POUR LE SALARIÉ :



Tél : 01 53 00 86 00  
[www.opcoep.fr](http://www.opcoep.fr)



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)

## 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.

Les frais d'annulation sont à régler, 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.

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



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.



## DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MATÉRIEL

- Accueil des participants : 8 h
- Début de la formation : 8 h30
- Pause déjeuner : de 12 h30 à 14 h

Les déjeuners sont pris en charge par l'École Valrhona.

- Fin de la formation : 17 h

Le dernier jour : En fonction des formations, présentation du buffet et remise d'un certificat de l'École Valrhona.

**Veillez apporter votre tenue professionnelle et vos chaussures de sécurité pour le travail dans le laboratoire.**

# Découvrez Cercle V

## le programme de fidélité de Valrhona

Le programme de fidélité Cercle V Valrhona a été créé afin de vous permettre d'entrer dans cette communauté de chefs et d'artisans en ayant la possibilité d'échanger, d'innover, de s'inspirer et de bénéficier d'avantages exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité...).

Il existe 3 niveaux d'accès au Cercle V (Bronze, Silver, Gold) définis selon un chiffre d'affaires annuel minimum en fonction du métier exercé. Chaque niveau donne accès à des avantages différents.

**Découvrez vos avantages Cercle V**  
via la plate-forme [cercllev.com](http://cercllev.com).



### AVANTAGES CERCLE V À L'ÉCOLE VALRHONA :

Vous pouvez utiliser vos points fèves pour participer aux stages.

Vous bénéficiez d'une remise de 28 % sur les stages et sur les CTE sur le prix net HT de la brochure.

#### STAGE 2 JOURS

800 points fèves	Stage offert
650 points fèves	Reste à payer 263 € HT
550 point fèves	Reste à payer 437 € HT

#### STAGE 3 JOURS

1 100 points fèves	Stage offert
1 000 points fèves	Reste à payer 176 € HT
850 point fèves	Reste à payer 350 € HT
750 point fèves	Reste à payer 525 € HT

## Vos avantages et exclusivités



**Recettes  
et livrets**



**Des produits et des outils  
en avant-première**



**Des événements  
exclusifs**



# Notes



Les formations

*dans le détail*



# Sommaire des formations

---

25

Les Rendez-vous  
d'exception

29

Chocolaterie  
& Confiserie

37

Pâtisserie

43

Restauration

47

Glacerie

51

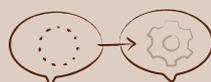
Boulangerie

# Leur témoignage

---



**96 %**  
satisfaction  
globale



**98 %**  
transmission  
des connaissances



**95 %**  
utilité  
de la formation



Merci pour votre accueil et votre **bienveillance** ! Merci pour la **transmission** de votre savoir-faire et pour le partage de vos recettes.

**Laureline**, stage La Confiserie selon l'École Valrhona

Un immense merci pour la formation, pour ce **partage de connaissances, de savoir-faire** et pour l'envie constante de faire évoluer le métier. Au plaisir de se revoir !

**Catherine**, stage Techno-tactile Chocolat

Un stage parfait qui ne fait que confirmer que **Valrhona est une belle maison** avec des valeurs familiales importantes où chaque personne trouve sa place et se sent importante. Merci à tous !

**Karine**, stage Pâtisserie végétale selon l'École Valrhona

Une formation exceptionnelle, merci beaucoup pour le **partage, la passion** et la gourmandise communiqués ! J'ai passé 3 jours très intéressants qui m'ont donné une énergie et de la motivation. Merci à tous !

**Lily**, stage Penser la pâtisserie autrement selon David Briand

*Les rendez-vous*  
**d'exception**

---

BOULANGERIE

GLACERIE

RESTAURATION

PÂTISSERIE

CHOCOLATERIE  
& CONFISERIE

LES RENDEZ-VOUS  
D'EXCEPTION

NOUVEAU

# Quatre mains avec deux Meilleurs Ouvriers de France

## OBJECTIFS

- Découvrir l'univers des 2 MOF Pâtisseries Confiseurs 2023.
- Comprendre les techniques et la créativité des lauréats.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Innover pour renouveler votre gamme.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU

- Réalisation de recettes innovantes : entremets, tartes, petits gâteaux...
- 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 de boutique.
- Profitez d'un moment privilégié d'échange avec les 2 nouveaux lauréats.
- Réalisation d'un buffet de pâtisseries commun.

## Animé par



*Pierre-Henri Roullard*

**Chef Pâtissier et chocolatier,  
Meilleur ouvrier de France Pâtisseries**

Pierre-Henri Roullard est originaire de La Chapelle Geneste, sa passion pour la pâtisserie naît dès l'âge de douze ans. Après avoir obtenu son CAP à la pâtisserie Moine Gourmand à La Chaise-Dieu, il déménage en Provence pour occuper un poste de pâtissier dans la pâtisserie Hawecker, à Châteaurenard. En 2023, il remporte le prestigieux concours « Meilleurs Ouvriers de France » dans la catégorie pâtisserie-confiserie.



*Gabriel Le Quang*

**Chef Pâtissier,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtisseries**

Gabriel Le Quang a débuté sa carrière à Paris chez Arnaud Delmontel et chez Stéphane Glacier. Il s'est ensuite perfectionné chez Arnaud Larher puis en tant que commis aux côtés de Quentin Bailly. Après un passage d'assistant à l'École Valrhona, son parcours l'a conduit à collaborer avec Julien Alvarez pour l'ouverture de l'hôtel Peninsula. Plus tard, il a été invité par Etienne Leroy à l'hôtel du Cap Eden Roc où il l'a assisté pour la Coupe du Monde. Après avoir travaillé à Londres, notamment au Lanesborough et au Fat Duck, il est revenu à l'hôtel du Cap Eden Roc. En 2023, Gabriel remporte le prestigieux concours « Meilleur Ouvrier de France » dans la catégorie pâtisserie-confiserie.



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 7-8-9 octobre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement



# La Pâtisserie et les Producteurs selon Claire Heitzler

## OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler à travers la pâtisserie de boutique.
- Comprendre son univers, ses produits et ses démarches pour une pâtisserie plus engagée.
- Échanger sur la vente en ligne.

## CONTENU

- Travail des produits de saison, associations de nouvelles saveurs, découverte de nouveaux producteurs, de matières premières.
- Réalisation d'une gamme de desserts de pâtisseries de boutique.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées.

Animé 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 restaurant 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 chef 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.



## Dates & Lieux

**Paris**

· 13-14-15 mai



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement



# Notes

---

# Chocolaterie & Confiserie

---

CHOCOLATERIE  
& CONFISERIE

PÂTISSERIE

RESTAURATION

GLACERIE

BOULANGERIE



# 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.

## Animé par



*Jérémie Aspa*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Mathieu Roisin*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Jordan Lambert*  
Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona



*Arthur Cavelle*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

- 3-4-5 juin
- 23-24-25 septembre



**Paris**

- 5-6-7 février
- 30 sept. -1-2 octobre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Débutant



# Bonbons de Chocolat et Perfectionnement

## OBJECTIFS

- Mieux comprendre les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon.
- Se perfectionner sur la qualité de production et de conservation.
- Proposer des produits originaux pour enrichir et diversifier votre offre en boutique.

## CONTENU

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

Animé par



*Yohan Dutron*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Antoine Michelin*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

- 5-6-7 février
- 9-10-11 septembre



**Paris**

- 27-28-29 mai



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement



# Techno-tactile Chocolaterie

## OBJECTIFS

- 3 jours de formation co-animés 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.

Animé par



*Romain Czarzelczyk*  
**Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona**



*Philippe Cziore*  
**Chef Pâtissier Exécutif,  
Coordinateur du Savoir-Faire École**



**Dates & Lieux**

**Tain l'Hermitage**

· 9-10-11 septembre



**Paris**

· 3-4-5 juin



**Durée**

3 jours



**Tarif**

1800 € HT



**Niveau**

Confirmé

# Pièce Artistique Chocolat

## OBJECTIFS

- Apprendre à concevoir une pièce artistique en chocolat.
- Comprendre et maîtriser les techniques du chocolat.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

## CONTENU

- Réflexion autour de la conception de pièces artistiques par un Chef de l'École Valrhona.
- Maîtriser les techniques de travail du chocolat.
- Fabrication de la pièce : assemblage, collage et finitions.

Animé par



*Rémi Poisson*  
**Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona**



**Dates & Lieux**

**Tain l'Hermitage**

· 30 sept. -1-2 octobre



**Durée**

3 jours



**Tarif**

1800 € HT



**Niveau**

Débutant



# Chocolaterie Dragéifiée

---

## OBJECTIFS

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

## CONTENU

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

Animé par



*Jordan Lambert*  
Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona



Dates & Lieux

Tain l'Hermitage

· 29-30 avril



Durée

2 jours



Tarif

1200 € HT



Niveau

Perfectionnement

# La Confiserie selon l'École Valrhona

## OBJECTIFS

- Proposer des produits originaux pour enrichir votre offre.
- Comprendre les fondamentaux de la confiserie.

## CONTENU

- Lors de la formation, vous apprendrez à réaliser une gamme de confiserie avec comme fil conducteur, le chocolat, le praliné, la pâte d'amande et le fruit.



## Dates & Lieux

Tain l'Hermitage

· 16-17-18 septembre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Débutant

Animé par



*Jordan Lamberet*  
Chef Chocolatier Formateur  
à l'École Valrhona



*Remy Poisson*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



# Montage de Fêtes selon Xavier Berger

---

## OBJECTIFS

- Proposer des montages en chocolat originaux pour enrichir et diversifier votre offre boutique : montages divers et variés pour animer sa boutique tout au long de l'année.
- Maîtriser les techniques de base pour réaliser des montages commerciaux.

## CONTENU

- Réalisation de montages commerciaux en utilisant les techniques du Chef Chocolatier : Tempérage, Moulage, découpe, façonnage



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 10-11-12 juin



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

## Animé par



*Xavier Berger* 

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

Formé auprès d'artisans de renom tels que Philippe Urraca et Jacques Bellanger, Xavier Berger s'inscrit dans une lignée d'artisans émérites, dont la passion se transmet au fil des générations. Son grand-père, Louis Berger, s'est vu distingué Meilleur Ouvrier de France Glacier en 1982, et son père, Patrick Berger, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 1989. Xavier s'est distingué dans de nombreux concours, remportant les Tables de Lys en 2004, la Cabosse d'Or en 2005, le Festival d'Occitanie en 2008 et obtenant la 3<sup>e</sup> place au Trophée Pascal Caffet en 2007. Depuis 2022, il est propriétaire de deux boutiques à Tarbes et à Pau, et en 2023 il remporte à son tour le titre prestigieux de MOF Chocolatier Confiseur.

# Pâtisserie

---

PÂTISSERIE

RESTAURATION

GLACERIE

BOULANGERIE



# 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, ... tout en respectant le cahier des charges de la pâtisserie végétale.



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 29-30-31 janvier



**Paris**

· 23-24-25 septembre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

Animé par



*Virgilia Lebigne*  
Cheffe Pâtissière Formatrice  
à l'École Valrhona



*Rêmi Poisson*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



# Noël et Nouvel An selon l'École Valrhona

## OBJECTIFS

- Innover pour renouveler votre gamme de bûches et d'entremets du nouvel an.
- Maîtriser les méthodes de fabrication, montage et finition.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU

- Réalisation de recettes innovantes et adaptées à la production : bûches (pâtisseries, roulées), entremets.
- Maîtriser les techniques de travail.
- Réalisation des recettes de base et des décors en chocolat.

Animé par



*Arthur Cravelle*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



Dates & Lieux

Tain l'Hermitage

· 27-28-29 mai



Durée

3 jours



Tarif

1800 € HT



Niveau

Débutant



# Penser la Pâtisserie 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.



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 11-12-13 mars



**Paris**

· 14-15-16 octobre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

Animé par



*David Briand*

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

NOUVEAU

# La Pâtisserie selon Guillaume Roesz

## OBJECTIFS

- Découvrir les techniques de base pâtisseries.
- Comprendre et pratiquer les méthodes de réalisation, de montage et de finition.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.
- Découvrir des nouvelles recettes pour renouveler votre offre de boutique.
- Comprendre et découvrir l'univers d'un chef ayant travaillé pour de grandes maisons à l'international.

## CONTENU

- Réalisation de desserts sucrés à partir de produits de saison et des produits locaux.
- Réalisation de pâtisseries, entremets et petits gâteaux selon l'univers créatif du chef.
- Apprendre et revoir les techniques de réalisation en pâtisserie.

Animé par



*Guillaume Roesz*  
Chef Pâtissier

Après son apprentissage en pâtisserie à Guebwiller, une petite ville d'Alsace, le chef Guillaume Roesz est arrivé à Paris en 2006 pour travailler pour la Maison Ladurée. Après avoir gagné ses galons cinq ans plus tard, il s'embarque dans un nouveau voyage au Moyen-Orient pour ouvrir trois magasins pour la Maison Ladurée à Doha et à Dubaï. Le chef Guillaume a conquis le cœur des gens du Moyen-Orient grâce à son expertise en pâtisserie, tout en travaillant pour Valrhona à Dubaï. En voyageant de l'Afrique du Sud à l'océan Indien, y compris dans la région MENA, Guillaume a renforcé sa crédibilité et sa réputation grâce à sa profonde connaissance de la pâtisserie française et du chocolat. Le chef Guillaume a poursuivi son parcours en Amérique du Nord en tant que Chef Pâtissier Exécutif, pendant près de 5 ans. Rentré en France récemment il exerce en tant que consultant.



## Dates & Lieux

Tain l'Hermitage

· 16-17-18 septembre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Débutant



**NOUVEAU**

## La Pâtisserie de boutique by Eunji Lee

### OBJECTIFS

- Découvrir l'univers personnel et inspirant de la Cheffe.
- 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 à partir de produits de saison.
- Réalisation de pâtisseries minimalistes inspirées de ses origines et son parcours professionnel dans le milieu de la restauration.

**Animé par**



*Eunji Lee*  
**Cheffe Pâtissière**

Originnaire de Corée du Sud, la Cheffe pâtissière Eunji Lee s'installe en France en 2006. Formée à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen, Eunji a ensuite passé trois ans dans le restaurant de William Ledeuil, puis elle a travaillé avec Alain Ducasse et Cédric Grolet au restaurant Meurice pendant quatre ans. En 2016, Eunji combine sa formation française avec des ingrédients coréens et devient cheffe pâtissière exécutive de Jungsik, le restaurant coréen moderne deux étoiles Michelin de New York. Cheffe Lee a été la première finaliste du concours français « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » et en 2019, elle a reçu le prix « Rising Star Pastry Chef in NY » et « Art of Presentation » de Starchefs avec son dessert signature, Baby Banana. Elle a participé à la finale nord-américaine du Valrhona C3 et a obtenu la deuxième place. En 2022, elle a ouvert sa boutique de pâtisserie « Lysée » à New York. Elle a récemment reçu le prix de « Talents Pâtisserie de l'Année » pour ses créations mêlant saveurs coréennes et techniques classiques pour une pâtisserie ludique.



**Dates & Lieux**

**Tain l'Hermitage**

· 15-16-17 Avril



**Durée**

3 jours



**Tarif**

1800 € HT



**Niveau**

Perfectionnement

# Restauration

---

RESTAURATION

GLACERIE

BOULANGERIE

# 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.

Animé par



*Mathieu Roisin*

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



**Dates & Lieux**

**Paris**

· 21-22 octobre



**Durée**

2 jours



**Tarif**

1200 € HT



**Niveau**

Débutant



# Les Desserts Alternatifs selon l'École Valrhona

## 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.

Animé par



*Baptiste Girard*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Mathieu Roisin*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



Dates & Lieux

Tain l'Hermitage

· 26-27 février



Paris

· 16-17 septembre



Durée

2 jours



Tarif

1200 € HT



Niveau

Perfectionnement



**NOUVEAU**

# Desserts Tea Time selon l'École Valrhona

## OBJECTIFS

- Découvrir l'univers Tea Time selon l'École Valrhona.
- Travailler sur le choix des matières premières, des associations de parfums.
- Innover pour renouveler votre carte.
- Apprendre de nouvelles techniques

## CONTENU

- Élaboration de différents desserts.
- Réalisation de recettes contemporaines à base de fruits frais & chocolats avec différents jeux de texture et d'assaisonnement.
- Comprendre l'élaboration d'un menu Tea Time et de ses boissons.



## Dates & Lieux

**Paris**

· 4-5 mars



## Durée

2 jours



## Tarif

1200 € HT



## Niveau

Perfectionnement

## Animé par



*Jérémie Aspa*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Mathieu Roisin*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona

# Glacerie





# 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 topping pour tous types d'applications : coupes glacées, sorbets, esquimaux, bac vrac à glace...



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 30 sept. - 1<sup>er</sup> octobre



**Paris**

· 23-24 janvier



**Durée**

2 jours



**Tarif**

1200 € HT



**Niveau**

Débutant

Animé par



*Baptiste Sirand*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Yohan Dutron*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



# Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie

## OBJECTIFS

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

## CONTENU

- Comprendre et maîtriser l'équilibrage d'une glace ou d'un sorbet au travers d'une table analytique.
- Réaliser une gamme complète de desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets.



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 4-5-6 mars



**Paris**

· 7-8-9 octobre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

Animé par



*Baptiste Sirand*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



*Rémi Poisson*  
Chef Pâtissier Formateur  
à l'École Valrhona



# 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.



## Dates & Lieux

Paris

· 26-27-28 février



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

## Animé 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 Pâtissier. 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.

# Boulangerie





# La Pâtisserie Boulangère selon l'École Valrhona

---

## OBJECTIFS

- Innover pour renouveler votre gamme.
- Maîtriser les méthodes de réalisation, montage et finition.
- Proposer une nouvelle offre de pâtisserie adaptée à une offre de Boulangerie.
- Découvrir de nouvelles associations gustatives.

## CONTENU

- Réalisation d'une gamme de pâtisseries simples à mettre en place.
- Réalisation de recettes innovantes.
- Comprendre les fonctions de la pâtisserie.



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 19-20-21 février



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

**Animé par**

---



*Antoine Michelin*

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



NOUVEAU

## La Viennoiserie et les Petits fours selon Éric Ortuño

### OBJECTIFS

De plus en plus tendance, les viennoiseries nécessitent néanmoins un savoir-faire.

- Découvrir l'univers créatif du chef.
- Maîtriser les méthodes de réalisation de viennoiseries tendance alliant technique et rationalité.
- Revoir votre gamme de petits fours secs et moelleux pour apporter des nouveautés.

### CONTENU

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries : formes variées, parfums, associations innovantes et fourrages.
- Réalisation de pâtes levées et de pâtes levées-feuilletées.
- Réalisation de petits fours secs et moelleux à longue conservation.

### Animé par



*Éric Ortuño*  
**Chef Pâtissier,**  
**L'atelier, Barcelona**

Chef pâtissier et membre fondateur de L'Atelier Barcelona, école et pâtisserie. Il débute sa carrière en 1986 avec la chance d'avoir comme maître d'apprentissage Jean François Arnaud (M.O.F). De 1993 à 1997, il est sous-chef pâtissier chez Yves Thuriès. De 2000 à 2018, il est directeur des études de pâtisserie et chef pâtissier à l'école hôtelière et pâtisserie Hofmann à Barcelone. Il a remporté le prix du Meilleur Croissant au beurre d'Espagne en 2010, le prix Dulcypas des Meilleurs Biscuits Artisans d'Espagne en 2015 et Meilleur Panettonne d'Espagne en 2022. En 2019, en tant qu'associé fondateur, directeur de formation et chef pâtissier, il ouvre L'Atelier au cœur de l'Eixample de Barcelone où pâtisserie, école et atelier se rejoignent dans un espace novateur, unique et avant-gardiste : un projet où le chef Éric Ortuño montre son côté plus créatif et apporte son savoir-faire dans le domaine de la formation.



### Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 22-23-24 avril



### Durée

3 jours



### Tarif

1800 € HT



### Niveau

Perfectionnement



# 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).



## Dates & Lieux

**Tain l'Hermitage**

· 22-23-24 octobre



## Durée

3 jours



## Tarif

1800 € HT



## Niveau

Perfectionnement

## Animé par



*Oriol Balaguer*

**Chef Pâtissier,**

**Meilleur Maître Artisan Pâtissier d'Espagne**

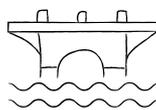
Oriol Balaguer manifeste très tôt une vraie passion pour la pâtisserie. Après avoir étudié à l'École de Pâtisserie de Barcelone il acquiert de l'expérience dans les pâtisseries les plus réputées d'Espagne et de Belgique. En 1993, à seulement 23 ans, il est distingué par le prix de Meilleur Maître Artisan 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.



# Notes

---

# Planning



## École de Tain l'Hermitage

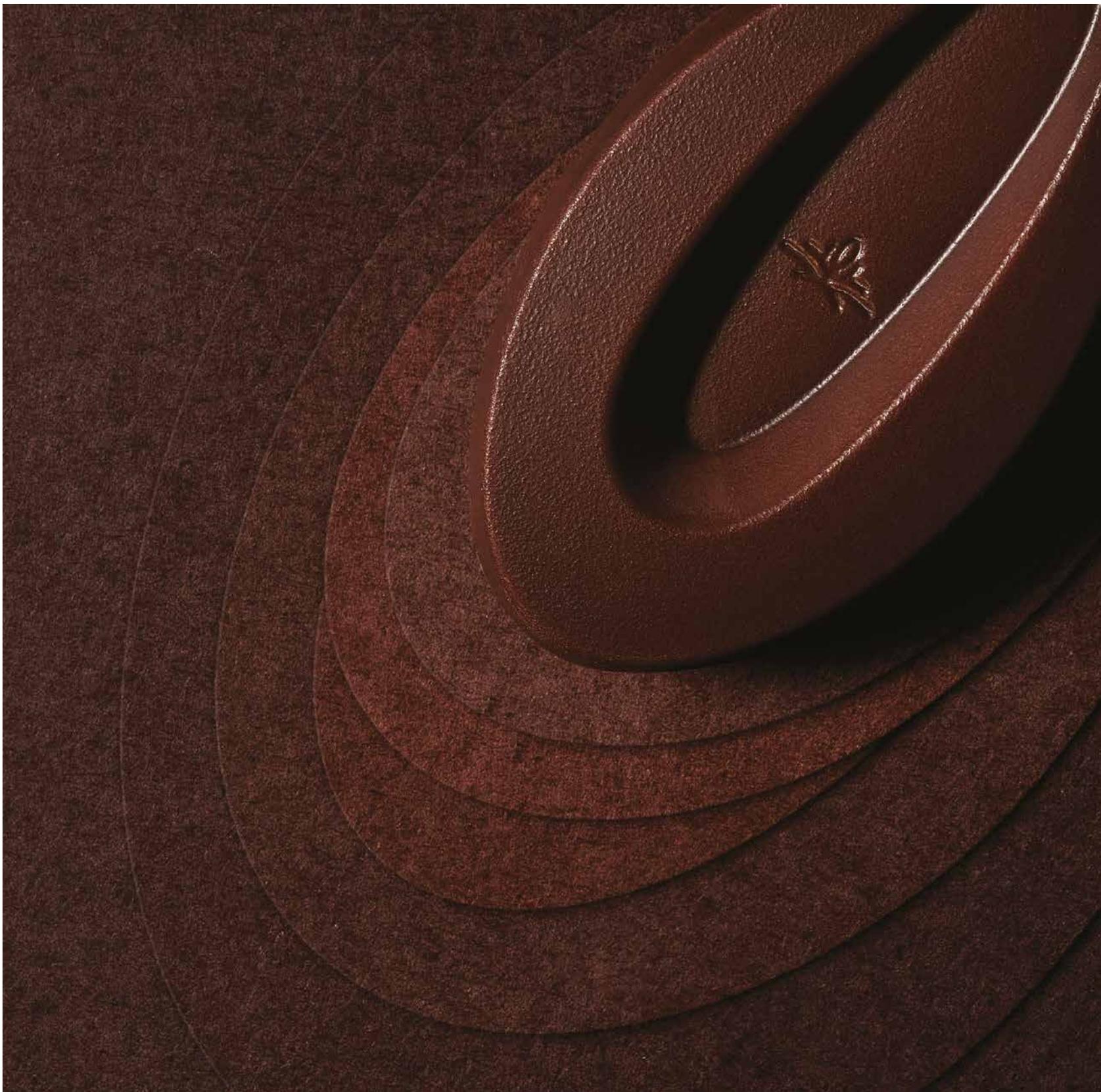
	PAGE	CHEFS		JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	SEPT.	OCT.
<b>LES RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION</b>											
Quatre mains avec deux Meilleurs Ouvriers de France	26	Pierre Henri Roullard Gabriel Le Quang	3 jours								7 au 9
<b>CHOCOLATERIE &amp; CONFISERIE</b>											
Initiation à la Chocolaterie	30	Jordan Lamberet Arthur Gavelle	3 jours						3 au 5	23 au 25	
Bonbons de chocolat et perfectionnement	31	Yohan Dutron Antoine Michelin	3 jours		5 au 7					9 au 11	
Techno-tactile Chocolaterie	32	Romain Grzelczyk	3 jours							9 au 11	
Pièce artistique chocolat	33	Rémi Poisson	3 jours								30 au 2
Chocolaterie dragéifiée	34	Jordan Lamberet	2 jours				29 et 30				
La Confiserie selon l'École Valrhona	35	Jordan Lamberet Rémi Poisson	3 jours							16 au 18	
Montage de Fêtes selon Xavier Berger	<b>NOUVEAU</b> 36	Xavier Berger	3 jours						10 au 12		
<b>PÂTISSERIE</b>											
Pâtisserie végétale selon l'École Valrhona	38	Virgilia Lebigre Rémi Poisson	3 jours	29 au 31							
Noël et Nouvel An selon l'École Valrhona	39	Arthur Gavelle	3 jours					27 au 29			
Penser la Pâtisserie selon David Briand	40	David Briand	3 jours			11 au 13					
La Pâtisserie selon Guillaume Roesz	<b>NOUVEAU</b> 41	Guillaume Roesz	3 jours							16 au 18	
La Pâtisserie de boutique by Eunji Lee	<b>NOUVEAU</b> 42	Eunji Lee	3 jours				15 au 17				
<b>RESTAURATION</b>											
Les Desserts Alternatifs selon l'École Valrhona	45	Mathieu Roisin Baptiste Sirand	2 jours		26 et 27						
<b>GLACERIE</b>											
Initiation à l'Univers de la Glacerie	48	Yohan Dutron	2 jours								30 et 1 <sup>er</sup>
Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie	49	Rémi Poisson Baptiste Sirand	3 jours			4 au 6					
<b>BOULANGERIE</b>											
La Pâtisserie Boulangère selon l'École Valrhona	52	Antoine Michelin	3 jours		19 au 21						
La Viennoiserie et les Petits fours selon Éric Ortuño	<b>NOUVEAU</b> 53	Éric Ortuño	3 jours				22 au 24				
Les Panettones selon Oriol Balaguer	54	Oriol Balaguer	3 jours								22 au 24



# École de Paris

	PAGE	CHEFS		JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	SEPT.	OCT.
<b>LES RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION</b>											
La Pâtisserie et les producteurs selon Claire Heitzler	27	Claire Heitzler	3 jours					13 au 15			
<b>CHOCOLATERIE &amp; CONFISERIE</b>											
Initiation à la Chocolaterie	30	Mathieu Roisin Jeremy Aspa	3 jours		5 au 7					30 au 2	
Bonbons de chocolat et perfectionnement	31	Yohan Dutron	3 jours					27 au 29			
Techno-tactile Chocolaterie	32	Philippe Givre	3 jours						3 au 5		
<b>PÂTISSERIE</b>											
La Pâtisserie végétale selon l'École Valrhona	38	Virgilia Lebigre Rémi Poisson	3 jours							23 au 25	
Penser la Pâtisserie selon David Briand	40	David Briand	3 jours								14 au 16
<b>RESTAURATION</b>											
Bistronomie sucrée selon l'École Valrhona	44	Mathieu Roisin	2 jours								21 et 22
Les Desserts Alternatifs selon l'École Valrhona	45	Mathieu Roisin	2 jours							16 et 17	
Desserts Tea Time selon l'École Valrhona	46	Jérémy Aspa Mathieu Roisin	2 jours			4 et 5					
<b>GLACERIE</b>											
Initiation à l'Univers de la Glacerie	48	Baptiste Sirand	2 jours	23 et 24							
Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie	49	Baptiste Sirand	3 jours								7 au 9
La Glacerie selon Vincent Boué	50	Vincent Boué	3 jours		26 au 28						







Retrouvez nous sur  
[@ecolevalrhona](https://www.instagram.com/ecolevalrhona)



**École VALRHONA**  
**Tain l'Hermitage**  
8 quai du Général de Gaulle  
26 600 Tain l'Hermitage  
Tel : 04 75 07 90 95

**École VALRHONA**  
**Paris**  
47 Rue des Archives  
75 003 Paris  
Tel : 04 75 07 90 95

