

Programme de formation 2025



*Ensemble, cultivons
vos talents!*



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

Sommaire

6

L'histoire
de l'École

8

L'École Valrhona
à travers le monde

10

Découverte
des Écoles

11

Rencontre
avec les équipes

12

Les chefs

15

Prestations
de l'École

23

Les formations
par thématique

56

Calendrier

Plus qu'un centre de formation,
l'École Valrhona est un lieu
où l'excellence, l'innovation,
l'engagement et la transmission
se conjuguent pour vous
accompagner et écrire ensemble
les pages de la gastronomie
d'aujourd'hui et de demain.



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,

C'est avec un immense plaisir et une grande fierté que nous vous invitons à découvrir le programme de formation 2025 de l'École Valrhona. Au fil des années, nous avons eu le privilège de vous accompagner dans votre quête d'excellence et d'innovation, et aujourd'hui, **nous vous proposons une offre renouvelée qui ouvre de nouveaux horizons pour tous les passionnés de gastronomie.** À l'École Valrhona, nous sommes convaincus que la gastronomie de demain se doit d'être à la fois responsable et durable. Grâce à la collaboration étroite entre nos chefs et notre équipe de Recherche & Développement, nous repoussons sans cesse les limites de la technique et de la créativité.

Cette année, l'engagement et l'innovation sont les deux piliers de notre feuille de route pour réaffirmer les valeurs essentielles de la gastronomie. Dans un monde où la responsabilité environnementale et

sociétale est devenue indispensable, il est de notre devoir, en tant qu'artisans et créateurs, de proposer des pâtisseries aussi gourmandes que raisonnées. C'est pourquoi nos formations 2025 allient créativité, technicité et conscience tout en mettant à l'honneur l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison.

Nous avons une équipe de formateurs passionnés, tous experts dans leurs domaines, prêts à partager avec vous leur savoir-faire et leur passion.

De l'initiation au perfectionnement, nos formations sont conçues pour vous aider à développer vos compétences, et à révéler votre singularité. Nous vous remercions pour votre confiance depuis tant d'années et espérons vous accueillir prochainement au sein d'une de nos Écoles afin de partager un moment unique.

Ensemble, cultivons vos talents.

L'équipe des Écoles Valrhona France

L'histoire de l'École



SAVOIR-FAIRE

L'École Valrhona est née il y a plus de 35 ans grâce à la volonté commune de la maison Valrhona et de Frédéric Bau de transmettre un savoir-faire d'excellence et de révéler les talents des artisans du goût à travers le monde. Cette initiative collaborative unique se traduit par une démarche constante visant à repousser les limites de la créativité. L'École maintient ainsi son esprit pionnier par une quête continue d'innovation et de recherche.



ENGAGEMENTS

L'École Valrhona met l'accent sur un *sourcing* responsable en matières premières de qualité et l'utilisation de produits locaux et de saison, tout en valorisant l'alliance du plaisir et du bien-être dans la pâtisserie et en réduisant le gaspillage. Engagée depuis des années dans la formation des générations futures, l'École a établi un partenariat avec le Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage, afin de proposer une formation spécialisée sur la matière chocolat.



TRANSMISSION & ÉCHANGES

L'École Valrhona est un véritable centre d'expertise et de perfectionnement dédié au monde du chocolat. Elle réunit des passionnés de la gastronomie pour innover, évoluer et partager leur savoir-faire au sein d'une industrie en perpétuelle transformation. Cette richesse permet à l'École Valrhona d'accompagner les professionnels les plus exigeants à travers un programme de formation d'excellence, offrant aux artisans du goût du monde entier l'opportunité d'apprendre à utiliser les produits, de perfectionner leurs gestes et de sublimer leurs créations.



UN RAYONNEMENT INTERNATIONAL

Fidèle à l'esprit du campus de Tain-l'Hermitage, lieu iconique pour toute une profession, l'École Valrhona s'est étendue à Tokyo, Paris, Brooklyn et récemment à Dubaï. Cette expansion est une promesse d'apprentissage, de rencontres et d'enrichissement grâce à un réseau garantissant un accompagnement et une expertise partout dans le monde. Au-delà des campus, les chefs de l'École Valrhona continuent chaque jour de guider les artisans du goût en offrant une assistance téléphonique en France et des missions de conseil à l'international.



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 les 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



2022
L'École située à Viroflay se relocalise en plein centre de **Paris**



2024
Ouverture de l'École Valrhona de Dubaï



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



2023

Nouvelle édition
Les Essentiels



L'École Valrhona à travers le monde



5

Écoles

3 V-Labs (Milan,
Barcelone, Kehl)



12

Chefs Pâtissiers,

10 nationalités,
8 langues parlées



Écoles Valrhona

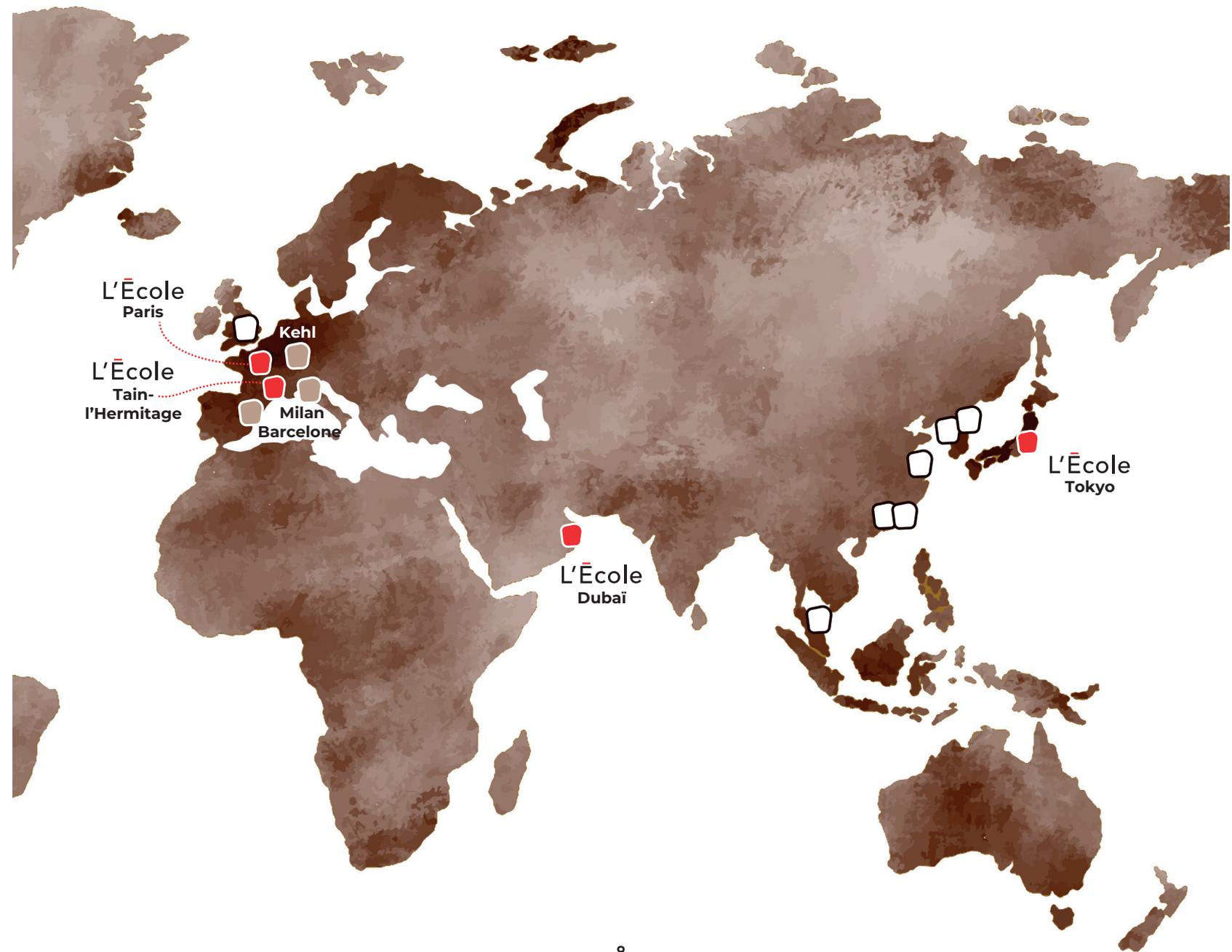


V-Labs



Chef Pâtissier sur zone





Découverte des Écoles



L'École de Tain-l'Hermitage



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



L'École de Paris



Relocalisée depuis 2022 au cœur du Marais, l'École Valrhona est située à un emplacement stratégique. Elle offre une plus grande accessibilité, renforce ainsi la proximité avec ses clients français et internationaux qui souhaitent s'immerger dans la culture gastronomique française. Véritable « vitrine du savoir-faire de l'École » à Paris, c'est un lieu de création unique, à destination des artisans du goût qui désirent partager sur 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.



Planification



Accueil



Relation client



Marketing



Communication



Bilge Bozok,
Chargée de gestion
et coordination École

Nathalie Lascroux,
Responsable Marketing et
Communication École France

Nelly Goumarre,
Chargée de relation
client École

Noémie Bernard,
Chargée de relation
client École

Julie Deroux,
Chargée d'accueil École

Malory Bouchet,
Responsable Développement
École France

Chefs Écoles



Jérémy 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



Pauline Chicharro

Apprentie Pâtissière

📍 @pauline_chicharro



Gaétan Deschamps

Apprenti Pâtissier

📍 @gaetan_deschps



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 Juguet

Pâtissière

📍 @marie_juguet



Jordan Lamberet

Chef Chocolatier Formateur

📍 @jordan.lamberet



Laura Lamotte

Apprentie Pâtissière

📍 @laura.lmte



Virgilia Lebigre

Cheffe Pâtissière Formatrice

📍 @virgilia_lebigre



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

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



Miquel Guarro

Chef Pâtissier

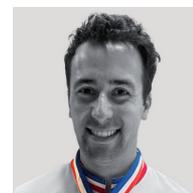
📍 @miquelguarro



Claire Heitzler

Cheffe Pâtissière

📍 @claire.heitzler



Gabriel Le Quang

*Chef Pâtissier,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier*

📍 @gabriel.le.quang



Eric Ortuño

Chef Pâtissier

Relais Desserts International

📍 @eric.ortuno



Retrouvez les portraits
de nos chefs invités
sur notre site internet.





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, une formation construite sur mesure en réponse à une problématique ciblée en matière de techniques pâtisseries et 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 à votre équipe. La durée de l'intervention est comprise entre 2 et 3 jours, selon la demande.

FRAIS D'ANNULATION

- **Entre 1 mois et 15 jours** : 500 € HT
- **Entre 14 et 3 jours** : 1 000 € HT
- **Moins de 3 jours**: 100 % du montant de la formation

THÉMATIQUE / FORMATION	2 JOURS	3 JOURS
PÂTISSERIE		
Bûches et entremets		*
Entremets et petits gâteaux		*
Tartes & tartelettes		*
Petits fours		*
Gâteaux de voyage	*	*
Snacking	*	
CHOCOLATERIE		
Bonbons de chocolat (enrobage)		*
Moulages		*
MACHINES ET TECHNIQUES		
Turbinés	*	*
One shot	*	
RESTAURATION		
Desserts à l'assiette	*	*
GLACERIE		
Glaces en vrac		*
Desserts glacés		*
Initiation glacerie/ équilibrage		*
PIÈCES ARTISTIQUES		
Pièces artistiques chocolat		*
BOULANGERIE		
Viennoiserie		*

Vos témoignages



Une formation très intéressante, très bien animée avec beaucoup d'idées recettes à refaire en traiteur. Merci au formateur pour sa bienveillance et sa gentillesse.

Éric

CTE Restauration

Formation de haute qualité, avec un formateur passionné qui partage ses connaissances avec enthousiasme.

Lucienne

CTE Pâtisserie

Bonne pédagogie, transmission des connaissances parfaite. Merci à vous !

Pascal

CTE Chocolaterie

Merci beaucoup pour les 2 jours de formation, c'était vraiment très enrichissant !

Camille

CTE Chocolaterie



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 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.

Découvrez le Cercle V

Le programme de fidélité de Valrhona



Le programme Cercle V Valrhona a été créé pour tous les professionnels de la gastronomie sucrée.

Entrer dans cette communauté de chefs et d'artisans, c'est avoir la possibilité d'échanger, d'innover, de se ressourcer et de bénéficier de services exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité, etc.).

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

Découvrez tous les avantages directement sur la plateforme cercle-v.com.

LES AVANTAGES CERCLE V AU SEIN DE L'ÉCOLE VALRHONA

Les membres du programme Cercle V bénéficient d'une remise de 28 % sur le prix net HT de l'ensemble des stages. Ils ont également la possibilité d'utiliser leurs points fèves pour financer certains stages.

STAGE 2 JOURS

10 000 points fèves	Stage offert
8 150 points fèves	Reste à payer 263 € HT
6 900 points fèves	Reste à payer 437 € HT

STAGE 3 JOURS

13 750 points fèves	Stage offert
12 500 points fèves	Reste à payer 176 € HT
10 650 points fèves	Reste à payer 350 € HT
9 300 points fèves	Reste à payer 525 € HT

Les avantages et exclusivités



Des recettes
et des livrets
dédiés



Des produits
et des outils
en avant-première



Des événements
exclusifs



Des remises
privilèges
et des cadeaux



Des services
innovants

Formations



DURÉE / TARIFS*

2 jours / 1 200 € HT

3 jours / 1 800 € HT

4 jours / 2 400 € HT

TARIF -25 ANS :

-40 %

SUR LE TARIF
DE BASE HT**

OU

REMISE CLIENT :

-10 %

OU

REMISE CERCLE V :

-28 %

OU

POINTS
FÈVES



CONTACTS ET INSCRIPTION

Pour toute demande d'inscription, contactez notre service client :



inscription-ecolevalrhona@valrhona.fr



04 75 07 90 95

- > Lundi, mardi et jeudi : de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h
- > Mercredi et vendredi : de 9 h à 12 h

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 client lors de l'inscription :



INITIATION

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 professionnel, vous avez 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. N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge pour 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 certifiée Qualiopi en tant qu'organisme agréé. Toutes nos prestations sont éligibles à une prise en charge selon vos budgets disponibles.

POUR LE SALARIÉ :



PCO EP
Tél. : 01 53 00 86 00
www.opcoep.fr



AKTO
Tél. : 01 44 71 99 00
www.akto.fr

POUR LE CHEF D'ENTREPRISE :



FAFCEA
Tél. : 01 53 01 05 22
www.fafcea.com



AGEFICE
www.agefice.fr

* Hors stage d'exception. Se référer à notre service client pour les conditions

** Non cumulable

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 du 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 sur présentation d'un justificatif (bulletin officiel ou certificat médical) ou à reporter sur un autre stage durant l'année.

Le refus de prise en charge de la formation ou l'absence de réponse ne justifient pas une annulation de votre part. Des frais d'annulation vous seront demandés.

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

DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MATÉRIEL

L'École Valrhona ouvre ses portes à partir de 8 h.

Nous vous accueillerons autour d'un café avant la visite des locaux.

- 8 h : accueil des participants
- 8 h 30 : début de la formation
- De 12 h 30 à 14 h : pause déjeuner
Les déjeuners sont pris en charge par l'École Valrhona
- 17 h : fin de la formation

Le dernier jour, en fonction des formations, il y aura une présentation du buffet et une remise d'un certificat de l'École Valrhona.

POUR RAPPEL



- Votre tenue professionnelle est obligatoire ainsi que vos chaussures de sécurité.
- Des vestiaires seront à votre disposition.



ALLERGIES

Veuillez nous prévenir en amont en cas d'allergies alimentaires.



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

Vos témoignages



98 %

de satisfaction
globale



98 %

sur la transmission
des connaissances



97 %

sur l'utilité
de la formation



Équipe très professionnelle (accueil et formateurs), stage très bien rythmé, une très belle expérience.

Fouad

Noël et Nouvel An
selon l'École Valrhona

Je suis plus que ravie d'avoir participé à cette formation, mélangeant technique, sérieux et bonne humeur !
Au top, merci beaucoup.

Estelle

Initiation à la Chocolaterie

Super stage, on y découvre des méthodes et des associations de goûts superbes !
Merci pour tous ces conseils et méthodes.

Ainsley

Pâtisserie automne-hiver

Super formation !
Très réussie, bluffante sur les goûts, finesse, tout y est. Formateurs très sympas. Merci !

Delphine

La Pâtisserie végétale

Les formations par thématique

Sommaire

25

Les rendez-vous
d'exception

29

Chocolaterie
& Confiserie

37

Pâtisserie

45

Restauration

47

Glacerie

51

Boulangerie



Les rendez-vous d'exception

Les Gagnants de la Coupe du Monde de Pâtisserie

EXCLUSIF



OBJECTIFS

- Cette année l'École Valrhona accueille les chefs de l'équipe gagnante de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025.
- 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 2025 (desserts, pâtisseries et pièces artistiques).
- Moment de partage et de rétrospection sur les parcours des chefs.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
1^{er} - 2 - 3 juillet



DURÉE

3 jours



TARIF

2 200 € HT
Hors points fèves



NIVEAU

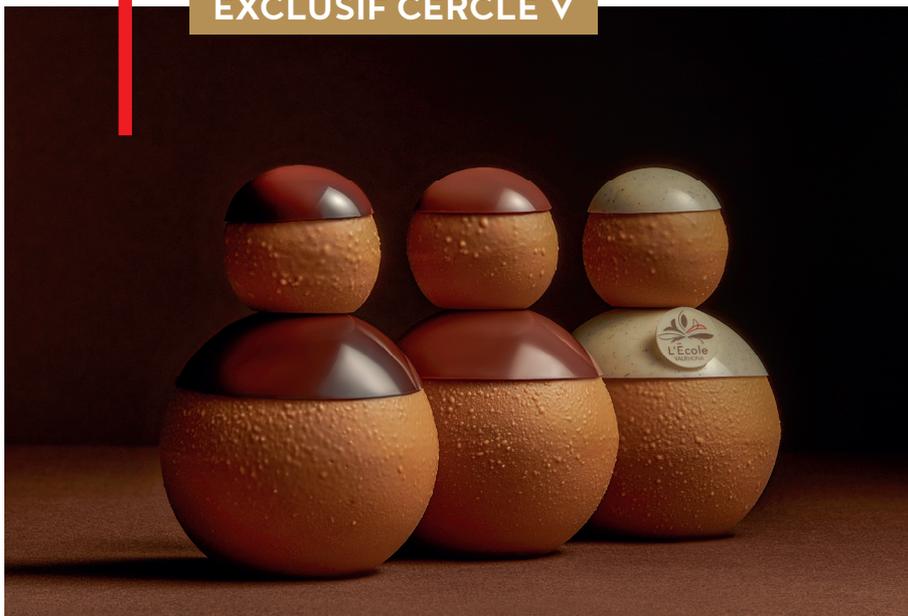
Perfectionnement

Les Montages Chocolat selon l'École Valrhona



LES RENDEZ-VOUS
D'EXCEPTION

EXCLUSIF CERCLE V



Jordan Lamberet

Chef Chocolatier Formateur

OBJECTIFS

- Créer une gamme de montage afin d'apporter de la créativité dans vos vitrines tout au long de l'année.
- Découvrir les bases et les techniques commerciales pour la réalisation de montages en chocolat.

CONTENU

- Travail du chocolat sous différentes formes (moulage, découpe, modelage, etc.).
- Apprendre les différentes techniques de finition (brillant, velours, mat, etc.).
- Réalisation de montages en chocolat.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
13-14-15 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



EXCLUSIF
CERCLE V



Notes



Chocolaterie & Confiserie

Initiation à la Chocolaterie



Arthur Gavelle

Chef Pâtissier Formateur
(Tain-l'Hermitage)



Mathieu Roisin

Chef Pâtissier Formateur
(Paris)

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de base en chocolaterie.
- Apprendre à réaliser les différentes applications (ganaches, pralinés, etc.) dans le respect des techniques.
- Apprendre à 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 destinée à la compréhension des ingrédients qui composent le chocolat.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
15-16-17 septembre



Paris
17-18-19 février



DURÉE

3 jours



TARIF

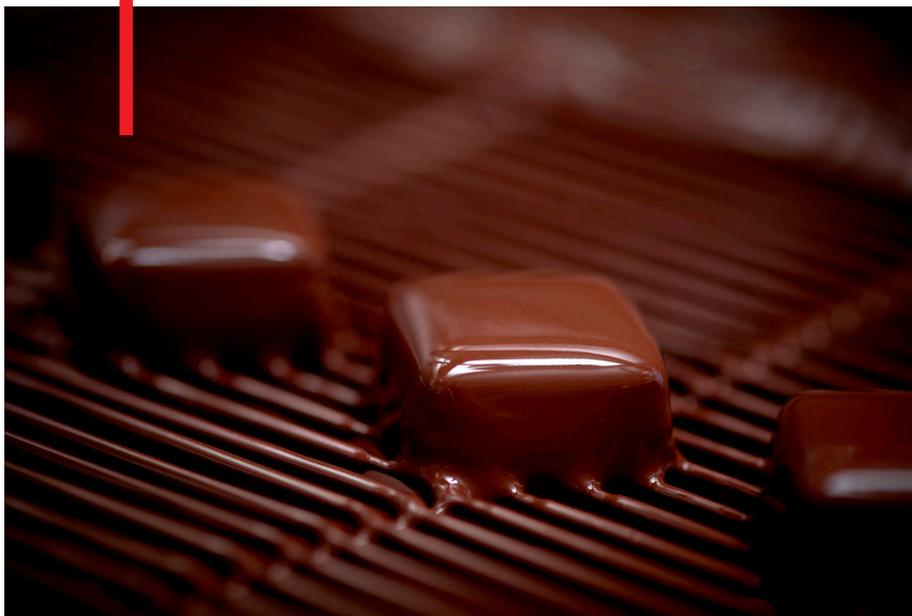
1 800 € HT



NIVEAU

Initiation

Bonbons de chocolat Perfectionnement



Rémi Poisson

Chef Pâtissier Formateur
(Tain-l'Hermitage)



Mathieu Roisin

Chef Pâtissier Formateur
(Paris)

OBJECTIFS

- Se perfectionner sur les fondamentaux de la chocolaterie : procédés de fabrication et impact des ingrédients utilisés sur le bonbon de chocolat.
- 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 dans le but de comprendre l'impact des ingrédients.
- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat, de snacking (barres, tablettes, etc.) et de confiseries (pralinés fruités, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux, etc.) variées et innovantes.
- Maîtrise de l'enrobage mécanique et proposition de multiples décors.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
3-4-5 mars



Paris
22-23-24 septembre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

Techno-tactile Chocolaterie



Romain Grzelczyk

Chef Chocolatier Formateur
(Tain-l'Hermitage)



Philippe Givre

Chef Pâtissier Exécutif,
Coordinateur du Savoir-Faire École
(Paris)

OBJECTIFS

- Mieux comprendre l'impact des ingrédients qui composent le chocolat, sur la texture et le goût de vos créations grâce à 3 jours de formation coanimée par des chefs de l'École et des ingénieurs en Recherche et Développement.
- 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 et leurs réactions : 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 dans le temps.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
2-3-4 juin



Paris
29-30 sept. et 1^{er} oct.



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Confirmé

Chocolaterie dragéifiée



Jordan Lamberet

Chef Chocolatier Formateur

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.).
- Travail sur différentes technologies de machines (turbines, turbines à bandes, etc.) pour proposer un assortiment de finitions variées (couleurs, textures).



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
18-19 mars



DURÉE

2 jours



TARIF

1 200 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

Montages de fêtes selon Xavier Berger



Xavier Berger 
Chef Chocolatier,
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier

OBJECTIFS

- Proposer des montages en chocolat originaux pour enrichir et diversifier votre offre boutique : montages divers et variés pour animer votre 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, etc.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
16-17-18 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

Pièces Artistiques Multimatières selon Gabriel Le Quang

NOUVEAU



CHOCOLATERIE
& CONFISERIE



Gabriel Le Quang 
Chef Pâtissier,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

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 multimatières.
- Se préparer pour les concours.
- Dynamiser votre vitrine.

CONTENU

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



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
9-10-11-12 septembre



DURÉE

4 jours



TARIF

2 400 € HT
Hors points fèves



NIVEAU

Perfectionnement



Notes



Pâtisserie

La Pâtisserie selon l'École Valrhona

NOUVEAU



Jérémy Aspa

Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, de montage et de finition.
- Innover pour renouveler votre gamme, en tenant compte des saisons et des produits disponibles.
- Réaliser une gamme de pâtisseries différenciantes.
- 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.
- Réalisation des recettes de bases issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
16-17-18 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Initiation

Noël et Nouvel An selon l'École Valrhona



Antoine Michelin
Chef Pâtissier Formateur

PÂTISSERIE

OBJECTIFS

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

CONTENU

- Réalisation de recettes innovantes et adaptées à la production : bûches (pâtisseries, roulées), entremets.
- Maîtriser des techniques de travail.
- Réalisation des recettes de bases et des décors en chocolat.
- Réalisation des recettes de bases issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
2-3-4 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Initiation

L'Univers Salon de Thé & Gâteaux de Voyage

NOUVEAU



Mathieu Roisin

Chef Pâtissier Formateur



Arthur Gavelle

Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Découvrir l'univers du salon de thé selon l'expertise de 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 et gâteaux de voyages.
- Réalisation de recettes contemporaines à base de fruits frais et chocolats avec différents jeux de textures et d'assaisonnements.
- Réalisation d'une gamme de gâteaux de voyage adaptée à la production.
- Réalisation des recettes de bases issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEU & DATES

Paris
17-18-19 mars



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Initiation

La Pâtisserie Végétale



Virgilia Lebigre
Cheffe Pâtissière Formatrice
(Tain-l'Hermitage)



Rémi Poisson
Chef Pâtissier Formateur
(Paris)



Mathieu Roisin
Chef Pâtissier Formateur
(Paris)

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 des consommateurs.
- Développer une nouvelle gamme de pâtisseries pour diversifier votre offre en boutique.

CONTENU

- Réalisation d'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.
- Réalisation des recettes de bases issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEUX & DATES

Tain-l'Hermitage
17-18-19 février



Paris
8-9-10 septembre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

La Pâtisserie selon David Briand



David Briand 
Chef Pâtissier Exécutif
de l'École de Tain-l'Hermitage

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation, de montage et de 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 laissant une place importante au goût.
- Réalisation des recettes de bases issues des *Essentiels* sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEU & DATES

Paris
2-3-4 juin



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

La Pâtisserie selon Miquel Guarro



Miquel Guarro

Chef Pâtissier

PÂTISSERIE

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

- Réalisation d'une gamme complète de petits gâteaux axés sur la gourmandise (chocolat, pralinés, etc.) : formes variées, parfums et associations innovants.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
31 mars - 1^{er} - 2 avril



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

La Pâtisserie et les Producteurs selon Claire Heitzler



Claire Heitzler
Cheffe Pâtissière

OBJECTIFS

- Découvrir la vision du monde sucré de Claire Heitzler à travers sa pâtisserie.
- 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 pâtisserie de boutique.
- Réalisation de recettes tout chocolat, fruitées, etc.



LIEU & DATES

Paris
19-20-21 mai



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

Restauration

RESTAURATION

L'Univers de la Restauration selon l'École Valrhona

NOUVEAU



Baptiste Sirand

Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Créer une gamme de desserts à l'assiette, du dessert bistrannique jusqu'au dessert gastronomique.
- Découvrir et travailler des associations gustatives classiques et plus originales.
- Apprendre à gérer les mises en place des desserts.

CONTENU

- Réalisation d'une gamme de desserts à l'assiette alliant la saisonnalité et le goût.
- Création d'une gamme de mignardises.
- Optimisation des recettes et des mises en place tout en adaptant le dressage.
- Réalisation des recettes de bases issues des Essentiels sous le prisme de la gourmandise raisonnée.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
6-7-8 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

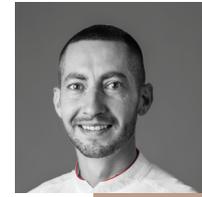
Initiation



Glacierie

GLACERIE

Initiation à l'Univers de la Glacerie



Yohan Dutron

Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

- Découvrir des techniques essentielles à la création de glaces et de sorbets, facilement reproductibles dans votre boutique ou en 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 tous types d'applications : pots glacés, sorbets, esquimaux, bac vrac à glace, etc.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
11-12 mars



DURÉE

2 jours



TARIF

1 200 € HT



NIVEAU

Initiation

Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie



Baptiste Sirand
Chef Pâtissier Formateur

OBJECTIFS

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

CONTENU

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



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
24-25-26 mars



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement

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

- Réalisation de desserts glacés : esquimaux, verrines, petits gâteaux, entremets selon l'univers du Chef.



Vincent Boué

Chef Glacier,

Meilleur Ouvrier de France Glacier



LIEU & DATES

Paris
20-21-22 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement



Boulangerie

La Viennoiserie selon l'École Valrhona

NOUVEAU



Virgilia Lebigre

Cheffe Pâtissière Formatrice

OBJECTIFS

- Maîtriser les méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, cuisson, etc.
- Proposer une nouvelle offre de viennoiseries originale.
- Réaliser une gamme de viennoiseries adaptées en production.

CONTENU

- Apprendre et réaliser les différentes pâtes de bases.
- Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage.
- Réalisation de viennoiseries aux formes diverses et variées.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
22-23-24 septembre



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Initiation

Les Panettones selon Oriol Balaguer



Oriol Balaguer

Chef Pâtissier,

Meilleur Maître Artisan Pâtissier
d'Espagne

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).



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
7-8-9 octobre



DURÉE

3 jours



TARIF

1800 € HT



NIVEAU

Tout niveau

La Viennoiserie et les Petits Fours selon Eric Ortuño



Eric Ortuño

Chef Pâtissier

Relais Desserts International

OBJECTIFS

- Maîtriser des méthodes de réalisation de viennoiseries plus ou moins techniques.
- Apprendre à créer de nouvelles viennoiseries plus rationnelles.
- Élargir votre gamme de petits fours secs et moelleux pour apporter de la nouveauté.

CONTENU

- Réalisation d'une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du Chef : 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.



LIEU & DATES

Tain-l'Hermitage
10-11-12 mars



DURÉE

3 jours



TARIF

1 800 € HT



NIVEAU

Perfectionnement



Notes



Calendrier



L'École de Tain-l'Hermitage

PAGE	CHEFS	JANV.	FÉVR.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	SEPT.	OCT.
LES RENDEZ-VOUS D'EXCEPTION										
Les Gagnants de la Coupe du Monde de Pâtisserie	EXCLUSIF 26	—	3 jours					1 ^{er} au 3		
Les Montages Chocolat selon l'École Valrhona	EXCLUSIF CERCLE V 27	Jordan Lamberet	3 jours							13 au 15
CHOCOLATERIE & CONFISERIE										
Bonbons de chocolat Perfectionnement	31	Rémi Poisson	3 jours			3 au 5				
Chocolaterie dragéifiée	33	Jordan Lamberet	2 jours			18 et 19				
Initiation à la Chocolaterie	30	Arthur Gavelle	3 jours						15 au 17	
Techno-tactile Chocolaterie	32	Romain Grzelczyk	3 jours				2 au 4			
Montages de fêtes selon Xavier Berger	34	Xavier Berger	3 jours				16 au 18			
Pièces Artistiques Multimatières selon Gabriel Le Quang	NOUVEAU 35	Gabriel Le Quang	4 jours						9 au 12	
PÂTISSERIE										
La Pâtisserie selon l'École Valrhona	NOUVEAU 38	Jérémy Aspa	3 jours				16 au 18			
Noël et Nouvel An selon l'École Valrhona	39	Antoine Michelin	3 jours				2 au 4			
La Pâtisserie Végétale	41	Virgilia Lebigre	3 jours		17 au 19					
La Pâtisserie selon Miquel Guarro	43	Miquel Guarro	3 jours			31 au 2				
RESTAURATION										
L'Univers de la Restauration selon l'École Valrhona	NOUVEAU 46	Baptiste Sirand	3 jours							6 au 8
GLACERIE										
Initiation à l'Univers de la Glacerie	48	Yohan Dutron	2 jours			11 et 12				
Perfectionnement à l'Univers de la Glacerie	49	Baptiste Sirand	3 jours			24 au 26				
BOULANGERIE										
La Viennoiserie selon l'École Valrhona	NOUVEAU 52	Virgilia Lebigre	3 jours						22 au 24	
Les Panettones selon Oriol Balaguer	53	Oriol Balaguer	3 jours							7 au 9
La Viennoiserie et les Petits Fours selon Eric Ortuño	54	Eric Ortuño	3 jours			10 au 12				



L'École de Paris

	PAGE	CHEFS		JANV.	FÉV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	SEPT.	OCT.
CHOCOLATERIE & CONFISERIE												
Initiation à la Chocolaterie	30	Mathieu Roisin	3 jours		17 au 19							
Bonbons de chocolat Perfectionnement	31	Mathieu Roisin	3 jours								22 au 24	
Techno-tactile Chocolaterie	32	Philippe Givre	3 jours									29 au 1 ^{er}
PÂTISSERIE												
L'Univers Salon de Thé & Gâteaux de Voyage	NOUVEAU 40	Mathieu Roisin et Arthur Gavelle	3 jours		17 au 19							
La Pâtisserie Végétale	41	Rémi Poisson et Mathieu Roisin	3 jours								8 au 10	
La Pâtisserie selon David Briand	42	David Briand	3 jours						2 au 4			
La Pâtisserie et les Producteurs selon Claire Heitzler	44	Claire Heitzler	3 jours					19 au 21				
GLACERIE												
La Glacerie selon Vincent Boué	50	Vincent Boué	3 jours									20 au 22







Retrouvez nous sur
@ecolevalrhona



École VALRHONA
Tain-l'Hermitage
8 quai du Général-de-Gaulle
26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 07 90 95

École VALRHONA
Paris
47 rue des Archives
75003 Paris
Tél. : 04 75 07 90 95

