

Oabika

Valrhona
dévoile
Oabika,
l'or de la
cabosse

Un nouvel ingrédient issu
du fruit du cacaoyer





Un nouvel ingrédient
issu du fruit du cacaoyer,
une multitude d'applications pour les chefs
et les artisans, le pouvoir d'un goût rare
et insoupçonné...

Valrhona présente Oabika,
un nouvel univers de créativité.



La naissance d'une nouvelle matière

À bientôt 100 ans, fidèle à son esprit pionnier, Valrhona s'engage plus que jamais pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable. C'est donc tout naturellement que la marque a entrepris **une réflexion globale autour du développement de coproduits issus du cacao.**

Au-delà des fèves de cacao, comment valoriser toute la richesse du fruit du cacaoyer ? Quelle utilisation du mucilage et du jus de cacao ? Comment pérenniser la filière cacao et garantir des revenus additionnels aux producteurs partenaires ?

Pour mener à bien cette réflexion, **Valrhona s'est rapprochée de la start-up Suisso-Ghanéenne Koa et s'est entourée de huit chefs inspirés et passionnés** pour parfaire les usages autour de ce nouvel ingrédient.

Après plusieurs mois de recherches, d'échanges et de tests, Oabika voit le jour. Issu du mucilage, cette pulpe blanche qui enveloppe les fèves de cacao dans la cabosse, **il s'agit du tout premier concentré de jus de cacao 72 degrés Brix.** Cette concentration, la plus forte sur le marché du food service, permet d'obtenir une texture singulière et une complexité aromatique rare.

Une nouvelle source d'émotions

Le nom « Oabika » est la traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en twi, dialecte ghanéen. Pour les chefs et les artisans, c'est une richesse. Une richesse qui étonne et surprend, et les **invite à repousser les limites de leur créativité.**

Bien plus qu'un simple concentré de jus de cacao, **Oabika est une matière singulière à la texture soyeuse et la couleur ambrée proches du miel.** Son goût inédit révèle un profil aromatique complexe, nuancé et subtile qui mêle **des notes fruitées et acidulées comme la groseille ou le fruit de la passion, à des notes plus gourmandes et plus rondes de fruits confiturés.** Une seule goutte d'Oabika fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un autre trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse. **Il propose une nouvelle expérience à ceux qui le travaillent comme à ceux qui le dégustent.**



Un champ des possibles infini

« Osez ! ». **Ce concentré doré, totalement inédit, ouvre sur une multitude d'applications** : glaçage, cœur coulant, pâte de fruit, bonbon de chocolat, boissons, glaces... Il permet de composer de nouvelles partitions gourmandes, d'imaginer la gastronomie sucrée comme salée autrement, et de repousser ses limites.

C'est le défi relevé par huit chefs inspirés qui ont participé au développement du produit mais aussi au livret de recettes qui l'accompagne.

Les chefs de la Maison Valrhona :

- **Frédéric Bau**, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona ;
- **David Briand**, Chef Pâtissier exécutif de l'École Valrhona ;
- **Baptiste Sirand**, Chef Pâtissier et formateur de l'École Valrhona.

Mais aussi des chefs pâtissiers et artisans clients ou partenaires de la Maison :

- **Julia Canu**, Artisan glacier de la Maison Único (Lyon) ;
- **Victor Delpierre**, Expert boisson et consultant dans la gastronomie ;
- **Rémy Havetz**, Chef Pâtissier des restaurants Sapnà et la Bijouterie (Lyon) ;
- **Jérémie Runel**, Chef Pâtissier et Artisan glacier, co-fondateur de La Fabrique Givrée (Lyon) ;
- **Eric Verbauwhede**, Chef Pâtissier de la Maison Pic (Valence).

Ils ont été très tôt impliqués dans le projet pour s'assurer de développer un produit au plus proche des envies créatives des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie ou encore de la mixologie. Enthousiasmés par ce produit rare et unique, ils ont laissé libre court à leur imagination et développé douze recettes inédites réunies dans un livret.

Ce recueil de recettes, mis à disposition des chefs du monde entier, quelle que soit leur spécialité, est une première source d'inspiration dans l'usage de ce produit totalement nouveau. **Une innovation avant-gardiste, source de créativité inépuisable pour les artisans et les chefs dont l'imagination se nourrit de nouvelles expériences sensorielles.**

A photograph of four men in white chef uniforms standing outdoors. They are positioned in front of a river and a bridge with a decorative railing. The background shows a hillside with some buildings. The sky is blue with light clouds. Dotted lines connect the text boxes to the individuals: one to the man in the back, one to the man on the far left, and one to the man in the center.

Eric VERBAUWIEDE

Chef Pâtissier de la Maison Pic
(Valence)

Jérémic RUNEL

Chef Pâtissier et Artisan
glacier, co-fondateur de
La Fabrique Givrée (Lyon)

David BRIAND

Chef Pâtissier exécutif
de l'École Valrhona



Victor DELPIERRE

Expert boisson et consultant
dans la gastronomie

Baptiste SIRAND

Chef Pâtissier et formateur
de l'École Valrhona

Frédéric BAU

Explorateur Pâtissier
de la Maison Valrhona

Julia CANU

Artisan glacier de la
Maison Único (Lyon)

Rémy HAVETZ

Chef Pâtissier des
restaurants Saphà et
La Bijouterie (Lyon)

Oabika vu par les chefs

Ils ont travaillé en binôme autour d'Oabika et nous partagent leurs impressions...

« L'expérience est complète et ludique et Oabika est l'ingrédient magique qui souligne, réhausse et équilibre les goûts. L'ensemble est un instant rare à vivre, délicieusement rafraîchissant, qui nous emmène au plus profond de la cabosse, au cœur d'une plantation de cacao. »

Victor Delpierre et Frédéric Bau

« Oabika est comme un assaisonnement, il relève le tout pour apporter du caractère. »

Rémy Havetz

« C'est un goût intense, un parfum tropical et miellé avec une acidité proche d'un bel agrume. »

Eric Verbauwhede et Baptiste Sirand

« Oabika est un produit noble et sensible. Il apporte des notes gustatives d'ailleurs, une acidité typique qui nous fait saliver : c'est une invitation au voyage. »

Julia Canu et Jérémie Runel

« Oabika emmène au plus profond du goût encore inconnu, du nectar de la cabosse de cacao. Encore si loin de ces notes cacaotées, il emmène aux confins de ces notes fruitées, acidulées, exotiques et florales. »

Frédéric Bau et Baptiste Sirand



Valoriser ce qu'offre la nature

La pulpe de cacao, matière d'exception jusqu'alors insoupçonnée, est aujourd'hui valorisée grâce au savoir-faire chocolatier de Valrhona. Le jus de fruit du cacao frais est récolté de manière durable et responsable auprès de plus de 1600 producteurs de cacao au Ghana, membres du réseau de la start-up partenaire Koa. Il est ensuite filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix* pour obtenir ce jus concentré 100 % issu de la pulpe de cacao.

Après extraction du jus, les fèves sont retournées aux producteurs avec suffisamment de pulpe résiduelle pour permettre une fermentation optimale du cacao, processus essentiel dans la fabrication du chocolat.

En transformant la pulpe de cacao, **Koa et Valrhona participent ainsi à réduire de 40 % les déchets issus de la production du cacao** et permettent aux producteurs de générer des **revenus additionnels** par la vente de ce coproduit.

Avec Oabika, Valrhona illustre concrètement sa volonté de faire bouger les lignes et de poursuivre ses engagements vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien.

KOA® TASTE YOUR
IMPACT

Koa est une jeune start-up Suisso-Ghanéenne, née en 2017 qui a entrepris de faire de la pulpe de cacao une valeur ajoutée. L'entreprise a développé une unité de traitement mobile qui fonctionne à l'énergie solaire et qui permet l'extraction du jus de cacao directement près des plantations, afin d'assurer la préservation la fraîcheur et le goût et permettant ainsi au producteur de récupérer instantanément ses fèves après l'opération.

*L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. Plus le degré Brix est élevé, plus l'échantillon est sucré et concentre les saveurs.



Oabika, un concentré 100% issu de la pulpe de cacao

FICHE TECHNIQUE



- Concentration 72°Brix (la plus forte sur le marché du food service)
- Texture soyeuse et couleur ambrée
- Goût complexe et nuancé, acidité fruitée, goût original de la pulpe de cacao
- Composition pour 100 g : eau 27,9 g, glucides 61 g dont sucres 60 g (28,8 g fructose, 26,4 g glucose, 4,1 g saccharose), protéines 1,9 g, fibres 2,5 g, acide citrique 3,4 g, magnésium 81,9 mg, potassium 782 mg, calcium 70,3 mg, pH : 3,5 (acide)
- Conditionnement en bag-in-box (format cubi) de 5 kg
- Livraison et stockage facilités à 16 °C, puis conservation au frais (4 °C) une fois le produit entamé
- Date de disponibilité : 16/09/2021



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos cacaos sont tracés depuis le producteur, ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

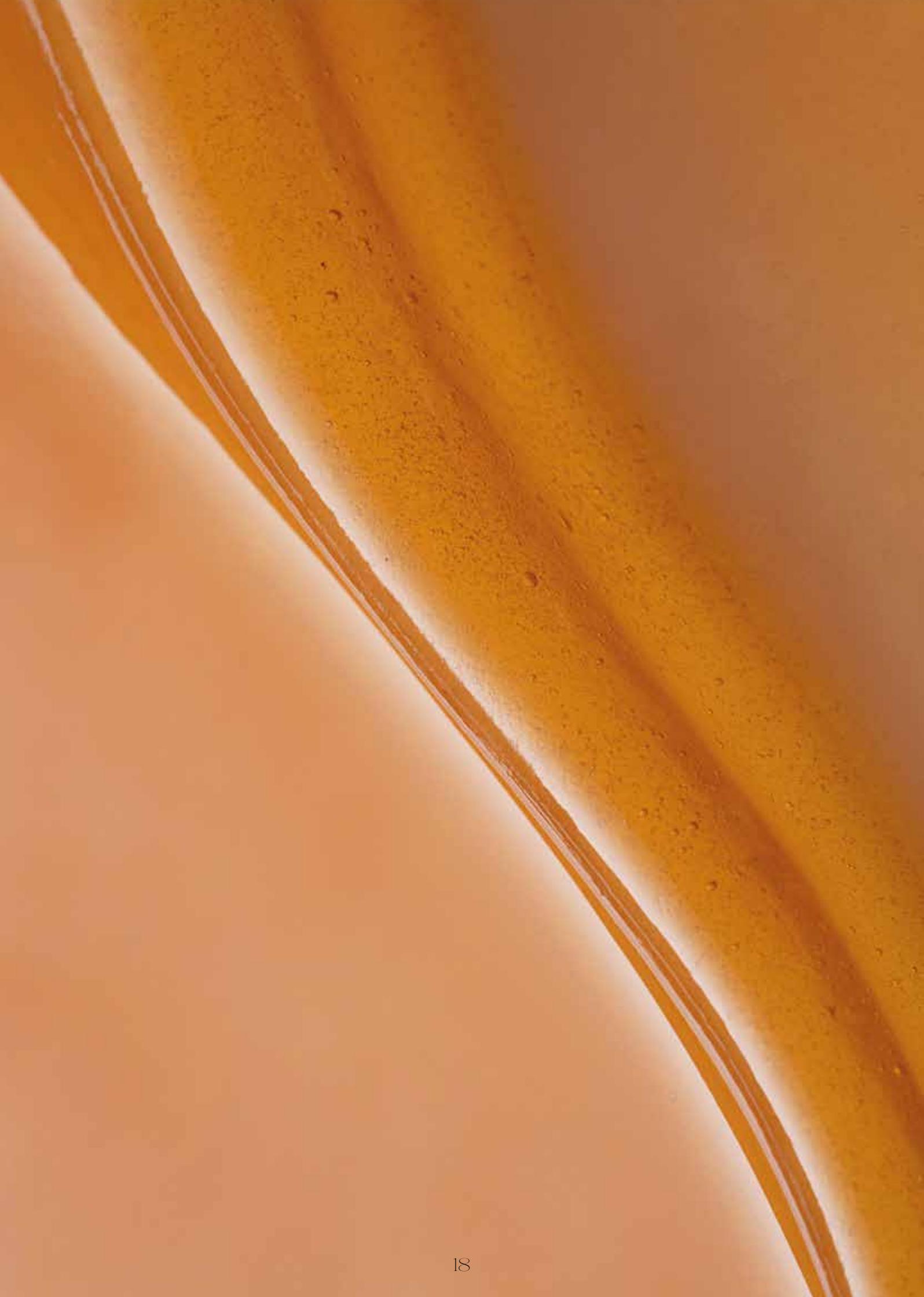
M. valrhona@14septembre.com



Oabika

Valrhona
dévoile
Oabika,
l'or de la
cabosse

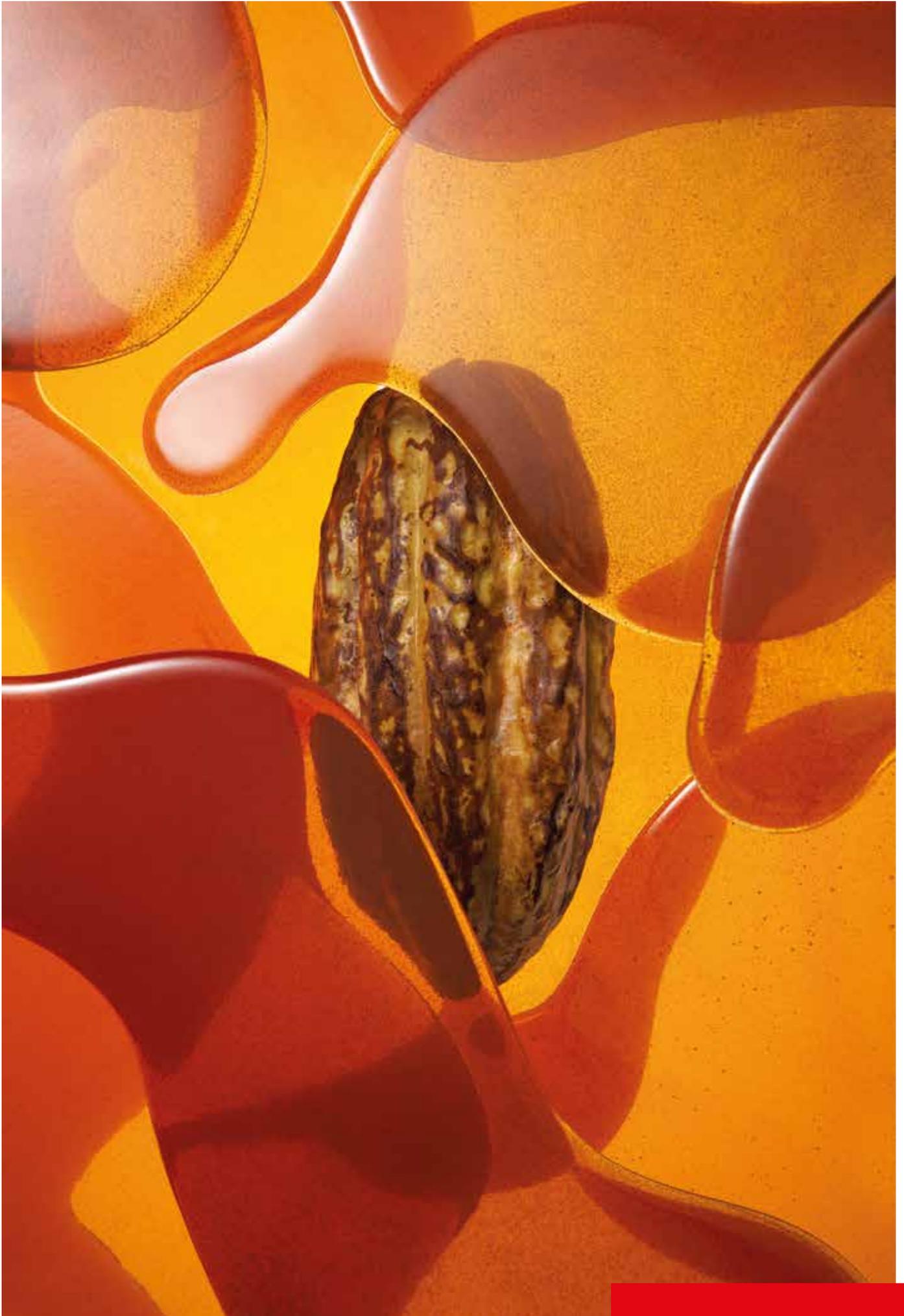
Un nouvel ingrédient issu
du fruit du cacaoyer





Un nouvel ingrédient
issu du fruit du cacaoyer,
une multitude d'applications pour les chefs
et les artisans, le pouvoir d'un goût rare
et insoupçonné...

Valrhona présente Oabika,
un nouvel univers de créativité.



La naissance d'une nouvelle matière

À bientôt 100 ans, fidèle à son esprit pionnier, Valrhona s'engage plus que jamais pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable. C'est donc tout naturellement que la marque a entrepris **une réflexion globale autour du développement de coproduits issus du cacao.**

Au-delà des fèves de cacao, comment valoriser toute la richesse du fruit du cacaoyer ? Quelle utilisation du mucilage et du jus de cacao ? Comment pérenniser la filière cacao et garantir des revenus additionnels aux producteurs partenaires ?

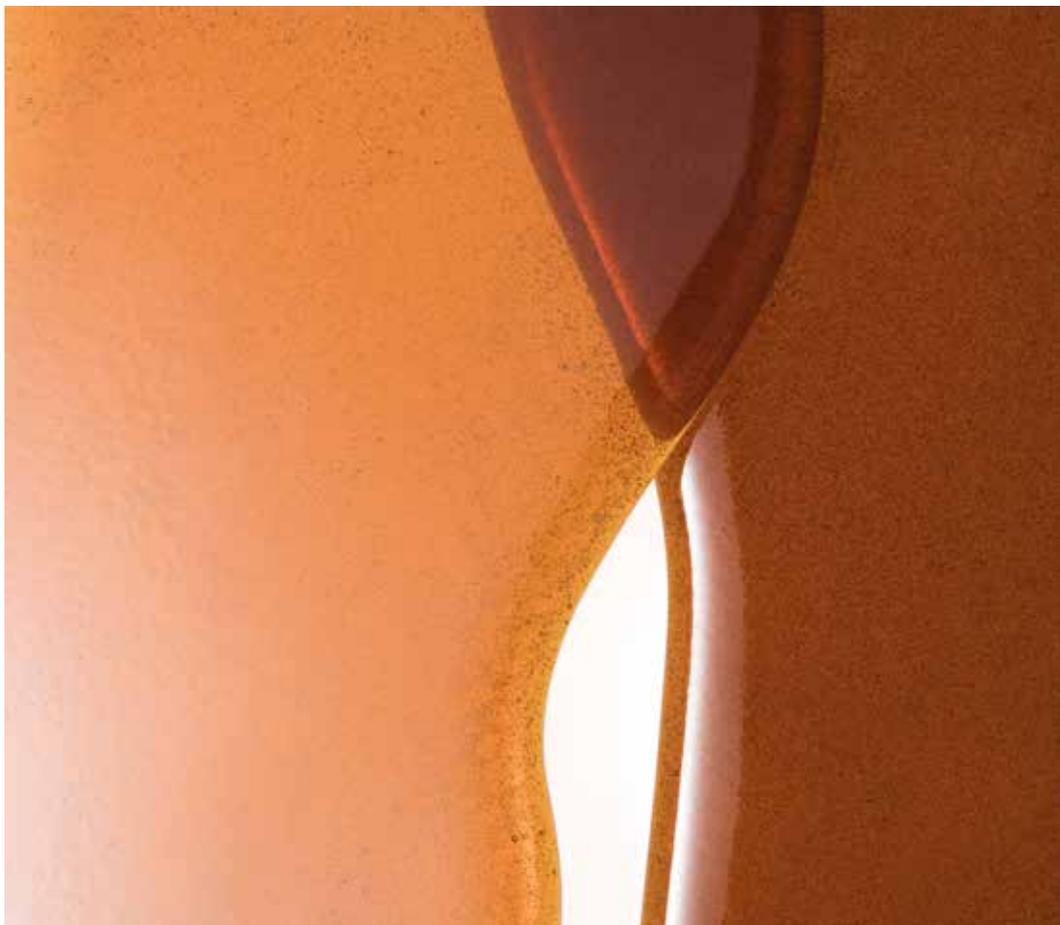
Pour mener à bien cette réflexion, **Valrhona s'est rapprochée de la start-up Suisso-Ghanéenne Koa et s'est entourée de huit chefs inspirés et passionnés** pour parfaire les usages autour de ce nouvel ingrédient.

Après plusieurs mois de recherches, d'échanges et de tests, Oabika voit le jour. Issu du mucilage, cette pulpe blanche qui enveloppe les fèves de cacao dans la cabosse, **il s'agit du tout premier concentré de jus de cacao 72 degrés Brix.** Cette concentration, la plus forte sur le marché du food service, permet d'obtenir une texture singulière et une complexité aromatique rare.

Une nouvelle source d'émotions

Le nom « Oabika » est la traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en twi, dialecte ghanéen. Pour les chefs et les artisans, c'est une richesse. Une richesse qui étonne et surprend, et les **invite à repousser les limites de leur créativité.**

Bien plus qu'un simple concentré de jus de cacao, **Oabika est une matière singulière à la texture soyeuse et la couleur ambrée proches du miel.** Son goût inédit révèle un profil aromatique complexe, nuancé et subtile qui mêle **des notes fruitées et acidulées comme la groseille ou le fruit de la passion, à des notes plus gourmandes et plus rondes de fruits confiturés.** Une seule goutte d'Oabika fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un autre trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse. **Il propose une nouvelle expérience à ceux qui le travaillent comme à ceux qui le dégustent.**



Un champ des possibles infini

« Osez ! ». **Ce concentré doré, totalement inédit, ouvre sur une multitude d'applications** : glaçage, cœur coulant, pâte de fruit, bonbon de chocolat, boissons, glaces... Il permet de composer de nouvelles partitions gourmandes, d'imaginer la gastronomie sucrée comme salée autrement, et de repousser ses limites.

C'est le défi relevé par huit chefs inspirés qui ont participé au développement du produit mais aussi au livret de recettes qui l'accompagne.

Les chefs de la Maison Valrhona :

- **Frédéric Bau**, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona ;
- **David Briand**, Chef Pâtissier exécutif de l'École Valrhona ;
- **Baptiste Sirand**, Chef Pâtissier et formateur de l'École Valrhona.

Mais aussi des chefs pâtissiers et artisans clients ou partenaires de la Maison :

- **Julia Canu**, Artisan glacier de la Maison Único (Lyon) ;
- **Victor Delpierre**, Expert boisson et consultant dans la gastronomie ;
- **Rémy Havetz**, Chef Pâtissier des restaurants Sapnà et la Bijouterie (Lyon) ;
- **Jérémy Runel**, Chef Pâtissier et Artisan glacier, co-fondateur de La Fabrique Givrée (Lyon) ;
- **Eric Verbauwhede**, Chef Pâtissier de la Maison Pic (Valence).

Ils ont été très tôt impliqués dans le projet pour s'assurer de développer un produit au plus proche des envies créatives des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie ou encore de la mixologie. Enthousiasmés par ce produit rare et unique, ils ont laissé libre court à leur imagination et développé douze recettes inédites réunies dans un livret.

Ce recueil de recettes, mis à disposition des chefs du monde entier, quelle que soit leur spécialité, est une première source d'inspiration dans l'usage de ce produit totalement nouveau. **Une innovation avant-gardiste, source de créativité inépuisable pour les artisans et les chefs dont l'imagination se nourrit de nouvelles expériences sensorielles.**

Eric VERBAUWHEDE

Chef Pâtissier de la Maison Pic
(Valence)



Jérémie RUNEL

Chef Pâtissier et Artisan
glacier, co-fondateur de
La Fabrique Givrée (Lyon)

David BRIAND

Chef Pâtissier exécutif
de l'École Valrhona



Victor DELPIERRE

Expert boisson et consultant
dans la gastronomie

Baptiste SIRAND

Chef Pâtissier et formateur
de l'École Valrhona

Frédéric BAU

Explorateur Pâtissier
de la Maison Valrhona

Julia CANU

Artisan glacier de la
maison Único (Lyon)

Rémy HAVETZ

Chef Pâtissier des
restaurants Sarnà et
La Bijouterie (Lyon)

Oabika vu par les chefs

Ils ont travaillé en binôme autour d'Oabika et nous partagent leurs impressions...

« L'expérience est complète et ludique et Oabika est l'ingrédient magique qui souligne, réhausse et équilibre les goûts. L'ensemble est un instant rare à vivre, délicieusement rafraîchissant, qui nous emmène au plus profond de la cabosse, au cœur d'une plantation de cacao. »

Victor Delpierre et Frédéric Bau

« Oabika est comme un assaisonnement, il relève le tout pour apporter du caractère. »

Rémy Havetz

« C'est un goût intense, un parfum tropical et miellé avec une acidité proche d'un bel agrume. »

Eric Verbauwheide et Baptiste Sirand

« Oabika est un produit noble et sensible. Il apporte des notes gustatives d'ailleurs, une acidité typique qui nous fait saliver : c'est une invitation au voyage. »

Julia Canu et Jérémie Runel

« Oabika emmène au plus profond du goût encore inconnu, du nectar de la cabosse de cacao. Encore si loin de ces notes cacaotées, il emmène aux confins de ces notes fruitées, acidulées, exotiques et florales. »

Frédéric Bau et Baptiste Sirand



Valoriser ce qu'offre la nature

La pulpe de cacao, matière d'exception jusqu'alors insoupçonnée, est aujourd'hui valorisée grâce au savoir-faire chocolatier de Valrhona. Le jus de fruit du cacao frais est récolté de manière durable et responsable auprès de plus de 1600 producteurs de cacao au Ghana, membres du réseau de la start-up partenaire Koa. Il est ensuite filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix* pour obtenir ce jus concentré 100 % issu de la pulpe de cacao.

Après extraction du jus, les fèves sont retournées aux producteurs avec suffisamment de pulpe résiduelle pour permettre une fermentation optimale du cacao, processus essentiel dans la fabrication du chocolat.

En transformant la pulpe de cacao, **Koa et Valrhona participent ainsi à réduire de 40 % les déchets issus de la production du cacao** et permettent aux producteurs de générer des **revenus additionnels** par la vente de ce coproduit.

Avec Oabika, Valrhona illustre concrètement sa volonté de faire bouger les lignes et de poursuivre ses engagements vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien.



Koa est une jeune start-up Suisso-Ghanéenne, née en 2017 qui a entrepris de faire de la pulpe de cacao une valeur ajoutée. L'entreprise a développé une unité de traitement mobile qui fonctionne à l'énergie solaire et qui permet l'extraction du jus de cacao directement près des plantations, afin d'assurer la préservation la fraîcheur et le goût et permettant ainsi au producteur de récupérer instantanément ses fèves après l'opération.

*L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. Plus le degré Brix est élevé, plus l'échantillon est sucré et concentre les saveurs.



Oabika, un concentré 100 % issu de la pulpe de cacao

FICHE TECHNIQUE



- Concentration 72°Brix (la plus forte sur le marché du food service)
- Texture soyeuse et couleur ambrée
- Goût complexe et nuancé, acidité fruitée, goût original de la pulpe de cacao
- Composition pour 100 g : eau 27,9 g, glucides 61 g dont sucres 60 g (28,8 g fructose, 26,4 g glucose, 4,1 g saccharose), protéines 1,9 g, fibres 2,5 g, acide citrique 3,4 g, magnésium 81,9 mg, potassium 782 mg, calcium 70,3 mg, pH : 3.5 (acide)
- Conditionnement en bag-in-box (format cubi) de 5 kg
- Livraison et stockage facilités à 16 °C, puis conservation au frais (4 °C) une fois le produit entamé
- Date de disponibilité : 16/09/2021



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos cacaos sont tracés depuis le producteur, ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06 03 94 62 47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06 38 65 39 84

M. valrhona@14septembre.com



Oabika

Valrhona
dévoile
Oabika,
l'or de la
cabosse

Un nouvel ingrédient issu
du fruit du cacaoyer





Un nouvel ingrédient
issu du fruit du cacaoyer,
une multitude d'applications pour les chefs
et les artisans, le pouvoir d'un goût rare
et insoupçonné...

Valrhona présente Oabika,
un nouvel univers de créativité.



La naissance d'une nouvelle matière

À bientôt 100 ans, fidèle à son esprit pionnier, Valrhona s'engage plus que jamais pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable. C'est donc tout naturellement que la marque a entrepris **une réflexion globale autour du développement de coproduits issus du cacao.**

Au-delà des fèves de cacao, comment valoriser toute la richesse du fruit du cacaoyer ? Quelle utilisation du mucilage et du jus de cacao ? Comment pérenniser la filière cacao et garantir des revenus additionnels aux producteurs partenaires ?

Pour mener à bien cette réflexion, **Valrhona s'est rapprochée de la start-up Suisso-Ghanéenne Koa et s'est entourée de huit chefs inspirés et passionnés** pour parfaire les usages autour de ce nouvel ingrédient.

Après plusieurs mois de recherches, d'échanges et de tests, Oabika voit le jour. Issu du mucilage, cette pulpe blanche qui enveloppe les fèves de cacao dans la cabosse, **il s'agit du tout premier concentré de jus de cacao 72 degrés Brix.** Cette concentration, la plus forte sur le marché du food service, permet d'obtenir une texture singulière et une complexité aromatique rare.

Une nouvelle source d'émotions

Le nom « Oabika » est la traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en twi, dialecte ghanéen. Pour les chefs et les artisans, c'est une richesse. Une richesse qui étonne et surprend, et les **invite à repousser les limites de leur créativité.**

Bien plus qu'un simple concentré de jus de cacao, **Oabika est une matière singulière à la texture soyeuse et la couleur ambrée proches du miel.** Son goût inédit révèle un profil aromatique complexe, nuancé et subtile qui mêle **des notes fruitées et acidulées comme la groseille ou le fruit de la passion, à des notes plus gourmandes et plus rondes de fruits confiturés.** Une seule goutte d'Oabika fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un autre trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse. **Il propose une nouvelle expérience à ceux qui le travaillent comme à ceux qui le dégustent.**



Un champ des possibles infini

« Osez ! ». **Ce concentré doré, totalement inédit, ouvre sur une multitude d'applications** : glaçage, cœur coulant, pâte de fruit, bonbon de chocolat, boissons, glaces... Il permet de composer de nouvelles partitions gourmandes, d'imaginer la gastronomie sucrée comme salée autrement, et de repousser ses limites.

C'est le défi relevé par huit chefs inspirés qui ont participé au développement du produit mais aussi au livret de recettes qui l'accompagne.

Les chefs de la Maison Valrhona :

- **Frédéric Bau**, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona ;
- **David Briand**, Chef Pâtissier exécutif de l'École Valrhona ;
- **Baptiste Sirand**, Chef Pâtissier et formateur de l'École Valrhona.

Mais aussi des chefs pâtissiers et artisans clients ou partenaires de la Maison :

- **Julia Canu**, Artisan glacier de la Maison Único (Lyon) ;
- **Victor Delpierre**, Expert boisson et consultant dans la gastronomie ;
- **Rémy Havetz**, Chef Pâtissier des restaurants Sapnà et la Bijouterie (Lyon) ;
- **Jérémie Runel**, Chef Pâtissier et Artisan glacier, co-fondateur de La Fabrique Givrée (Lyon) ;
- **Eric Verbauwhede**, Chef Pâtissier de la Maison Pic (Valence).

Ils ont été très tôt impliqués dans le projet pour s'assurer de développer un produit au plus proche des envies créatives des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la glacerie ou encore de la mixologie. Enthousiasmés par ce produit rare et unique, ils ont laissé libre court à leur imagination et développé douze recettes inédites réunies dans un livret.

Ce recueil de recettes, mis à disposition des chefs du monde entier, quelle que soit leur spécialité, est une première source d'inspiration dans l'usage de ce produit totalement nouveau. **Une innovation avant-gardiste, source de créativité inépuisable pour les artisans et les chefs dont l'imagination se nourrit de nouvelles expériences sensorielles.**

A photograph of four men in white chef uniforms standing outdoors. They are positioned in front of a river and a bridge with a decorative railing. The background shows a hillside with some buildings. The sky is blue with light clouds. Dotted lines connect the text boxes to the individuals: one to the man in the back, one to the man on the far left, and one to the man in the center.

Eric VERBAUWIEDE

Chef Pâtissier de la Maison Pic
(Valence)

Jérémic RUNEL

Chef Pâtissier et Artisan
glacier, co-fondateur de
La Fabrique Givrée (Lyon)

David BRIAND

Chef Pâtissier exécutif
de l'École Valrhona



Victor DELPIERRE

Expert boisson et consultant
dans la gastronomie

Baptiste SIRAND

Chef Pâtissier et formateur
de l'École Valrhona

Frédéric BAU

Explorateur Pâtissier
de la Maison Valrhona

Julia CANU

Artisan glacier de la
Maison Único (Lyon)

Rémy HAVETZ

Chef Pâtissier des
restaurants Saphà et
La Bijouterie (Lyon)

Oabika vu par les chefs

Ils ont travaillé en binôme autour d'Oabika et nous partagent leurs impressions...

« L'expérience est complète et ludique et Oabika est l'ingrédient magique qui souligne, réhausse et équilibre les goûts. L'ensemble est un instant rare à vivre, délicieusement rafraîchissant, qui nous emmène au plus profond de la cabosse, au cœur d'une plantation de cacao. »

Victor Delpierre et Frédéric Bau

« Oabika est comme un assaisonnement, il relève le tout pour apporter du caractère. »

Rémy Havetz

« C'est un goût intense, un parfum tropical et miellé avec une acidité proche d'un bel agrume. »

Eric Verbauwhede et Baptiste Sirand

« Oabika est un produit noble et sensible. Il apporte des notes gustatives d'ailleurs, une acidité typique qui nous fait saliver : c'est une invitation au voyage. »

Julia Canu et Jérémie Runel

« Oabika emmène au plus profond du goût encore inconnu, du nectar de la cabosse de cacao. Encore si loin de ces notes cacaotées, il emmène aux confins de ces notes fruitées, acidulées, exotiques et florales. »

Frédéric Bau et Baptiste Sirand



Valoriser ce qu'offre la nature

La pulpe de cacao, matière d'exception jusqu'alors insoupçonnée, est aujourd'hui valorisée grâce au savoir-faire chocolatier de Valrhona. Le jus de fruit du cacao frais est récolté de manière durable et responsable auprès de plus de 1600 producteurs de cacao au Ghana, membres du réseau de la start-up partenaire Koa. Il est ensuite filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix* pour obtenir ce jus concentré 100 % issu de la pulpe de cacao.

Après extraction du jus, les fèves sont retournées aux producteurs avec suffisamment de pulpe résiduelle pour permettre une fermentation optimale du cacao, processus essentiel dans la fabrication du chocolat.

En transformant la pulpe de cacao, **Koa et Valrhona participent ainsi à réduire de 40 % les déchets issus de la production du cacao** et permettent aux producteurs de générer des **revenus additionnels** par la vente de ce coproduit.

Avec Oabika, Valrhona illustre concrètement sa volonté de faire bouger les lignes et de poursuivre ses engagements vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien.

KOA® TASTE YOUR
IMPACT

Koa est une jeune start-up Suisso-Ghanéenne, née en 2017 qui a entrepris de faire de la pulpe de cacao une valeur ajoutée. L'entreprise a développé une unité de traitement mobile qui fonctionne à l'énergie solaire et qui permet l'extraction du jus de cacao directement près des plantations, afin d'assurer la préservation la fraîcheur et le goût et permettant ainsi au producteur de récupérer instantanément ses fèves après l'opération.

*L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. Plus le degré Brix est élevé, plus l'échantillon est sucré et concentre les saveurs.



Oabika, un concentré 100% issu de la pulpe de cacao

FICHE TECHNIQUE



- Concentration 72°Brix (la plus forte sur le marché du food service)
- Texture soyeuse et couleur ambrée
- Goût complexe et nuancé, acidité fruitée, goût original de la pulpe de cacao
- Composition pour 100 g : eau 27,9 g, glucides 61 g dont sucres 60 g (28,8 g fructose, 26,4 g glucose, 4,1 g saccharose), protéines 1,9 g, fibres 2,5 g, acide citrique 3,4 g, magnésium 81,9 mg, potassium 782 mg, calcium 70,3 mg, pH : 3,5 (acide)
- Conditionnement en bag-in-box (format cubi) de 5 kg
- Livraison et stockage facilités à 16 °C, puis conservation au frais (4 °C) une fois le produit entamé
- Date de disponibilité : 16/09/2021



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos cacaos sont tracés depuis le producteur, ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

Alexandra Grange

T. 06.03.94.62.47

M. valrhona@14septembre.com

Fanette Lambert

T. 06.38.65.39.84

M. valrhona@14septembre.com

