

L'École Valrhona Paris

Valrhona
inaugure sa
nouvelle École

Un espace
expérientiel unique en
plein coeur de Paris.







3^e Arr.
RUE
DE
BRAQUE

L'École
du Chocolat

International Institute
for Professional Chocolate
Education
04 75 87 10 10

L'École
du Chocolat

L'École
du Chocolat

L'École
du Chocolat

Valrhona inaugure sa nouvelle École, en plein cœur de Paris

Après Tain l'Hermitage, New-York et Tokyo, **l'École Valrhona ouvre ses portes le 2 Mai 2022 en plein cœur de Paris, dans le quartier du Marais.** Cet espace expérientiel unique, ouvert à tous les professionnels de la gastronomie, est un **lieu de formation, de rencontres et de transmission des savoir-faire**, dans lequel nous accueillons le **Chef Exécutif Thierry Bridron** et son équipe de 3 chefs pâtissiers formateurs : **Baptiste Moreau, Jérémy Aspa et Samuel Ducrotoy.**



Thierry Bridron
CHEF PÂTISSIER EXECUTIF
L'ÉCOLE VALRHONA



Baptiste Moreau
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
L'ÉCOLE VALRHONA



Jérémy Aspa
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
L'ÉCOLE VALRHONA



Samuel Ducrotoy
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
L'ÉCOLE VALRHONA

Il s'articule sur 340 m² et deux étages dont un grand laboratoire de 78 m² pour faire la part belle à la gastronomie sucrée française et internationale. Sessions de créativité ou de perfectionnement, approfondissement technique, moments de convivialité, d'échanges et de partage : **cette nouvelle École s'adresse à tous les artisans du goût, désireux d'apprendre et de vivre de nouvelles expériences.**

Un lieu d'expertise et de transmission

Depuis près d'un siècle, Valrhona s'engage auprès de la profession pour le partage des savoir-faire. Au travers de l'École Valrhona créée en 1989, la Maison étoffe d'année en année son programme de formation, mettant ainsi son expertise au service de tous les professionnels de la gastronomie. Véritable vitrine du savoir-faire de l'École Valrhona, **ce nouveau lieu est un outil de formation et de créativité puissant propice aux rencontres, à l'apprentissage et à la découverte de nouvelles techniques et tendances de la gastronomie.** Il s'adresse à tous les professionnels souhaitant approfondir leurs connaissances et perfectionner leur pratique.

Près de 30 stages seront proposés tout au long de l'année, soit environ 1 stage par semaine. L'ensemble des thèmes de la gastronomie sucrée seront abordés de façon poussée et personnalisée : la chocolaterie évidemment, mais aussi la restauration au sens large, la pâtisserie, la glacerie et la viennoiserie. Ces stages seront animés par **des intervenants d'exception**, chefs formateurs de l'École Valrhona et/ou chefs pâtissiers et artisans d'exception tels que Claire Heitzler, Pierre Hermé, Florence Lesage, Aurélien Rivoire, Marie Simon, Sébastien Vauxion, Enric Rovira et bien d'autres. Au travers de ce programme, l'École Valrhona apporte une vraie réponse aux nouvelles tendances de consommation (saisonnalité, approvisionnement des produits, place du végétal, technologie du chocolat, vente à emporter...) et adapte ses formations professionnelles aux techniques d'enseignement modernes telles que techno-tactile chocolaterie, la pâtisserie végétale et les journées inspiration...



Thierry Bridron

CHEF PÂTISSIER DE
L'ÉCOLE VALRHONA

“ Avec la volonté toujours plus forte d'accompagner nos professionnels dans le cheminement de leur réflexion, l'École Paris s'engage au quotidien pour répondre à leurs besoins. Nous souhaitons faire de ce lieu un endroit convivial, de partage, où tous les confrères, clients, professionnels de la gastronomie sucrée soient

heureux de se retrouver . ”

DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET DE FORMATION

Un lieu de rencontre et d'immersion unique

Avec cette nouvelle école, Valrhona souhaite renforcer la proximité avec ses clients français et internationaux en leur proposant un espace d'immersion totale au cœur de la capitale mondiale de la gastronomie.

Composée d'un grand laboratoire pouvant accueillir jusqu'à 12 stagiaires, d'une vaste salle de préparation et d'un espace dédié à la réflexion autour du chocolat – un tout nouvel espace détente façon boudoir composé d'une bibliothèque et d'enrobeuses, l'École Valrhona Paris propose **une expérience unique en son genre dans le domaine de la formation professionnelle**. Elle héberge également des bureaux, une salle de réunion et un espace media pour faciliter les rencontres et les échanges entre la marque et ses clients professionnels.

Un terrain de jeu inédit, destiné à devenir une grande plateforme créatrice de liens et d'interactions entre la marque et ses clients. Ce futur hub de la gastronomie sucrée a été pensé comme **un espace de découvertes et d'inspiration**, au sein duquel les chefs de l'École cultivent et transmettent de nouvelles façons de penser, de travailler les produits et d'enseigner les techniques de la gastronomie sucrée.



Un lieu d'inspiration et d'événements

En complément des stages, de nombreux rendez-vous conviviaux seront au programme dès 2022 au sein de ce nouvel espace. Tout au long de l'année, les clients français et internationaux Valrhona seront invités, lors d'événements uniques, à se plonger au cœur de la gastronomie sucrée d'aujourd'hui, pour imaginer ensemble celle de demain.

Petits-déjeuners, journées inspiration à thèmes (autour de Pâques, Noël ou encore la Saint Valentin) ou encore, **accompagnements personnalisés** seront proposés. Lors de ces événements, de grands chefs et artisans seront conviés, pour toujours plus de proximité et de créativité, afin de partager leurs connaissances et leur vision sur les tendances culinaires et l'avenir de la gastronomie.



Un lieu incarné par une marraine emblématique

Pour porter cette toute nouvelle école, Valrhona a choisi de faire appel à la Cheffe Pâtissière Claire Heitzler. Figure emblématique de la gastronomie française et résolument tournée vers une pâtisserie engagée, responsable et durable, **elle incarne parfaitement les valeurs de l'École Valrhona.**

Elle a tissé, au fil des années, **des liens forts avec la Maison et ses chefs**, tout d'abord en tant que cliente de la marque puis en collaborant sur des projets tels que la rédaction du « Manuel de réflexion pour une pâtisserie plus engagée ».

Très impliquée au sein de la profession et engagée auprès de ses producteurs pour une pâtisserie plus durable, Claire Heitzler place les bons produits au cœur de sa démarche et sa boutique en ligne en est le reflet.



« CLAIRE Heitzler & Producteurs » est une pâtisserie en ligne qui veille au respect des saisons, à la fraîcheur des produits et à la réduction du gaspillage alimentaire. Particulièrement sensible à la nature, elle n'a de cesse de créer une pâtisserie éclairée. Cette approche vertueuse en fait la marraine idéale pour accompagner l'École Valrhona sur le chemin de la gastronomie sucrée et responsable de demain.

Un lieu de rendez-vous pour les médias

Cette toute nouvelle adresse, au-delà d'être destinée aux professionnels, se veut être un lieu d'échange. **L'École Valrhona Paris aura le plaisir d'accueillir les journalistes lors des "Cafés Inspiration", un nouveau rendez-vous spécialement consacré aux journalistes** afin d'explorer une thématique particulière. Un moment immersif, sous la forme de petit déjeuner, pour un temps d'échange privilégié avec les Chefs de l'École.

Invitations à suivre très prochainement.







À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement.

Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

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

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

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

www.valrhona.com