



Notre-Dame en chocolat, la prouesse signée Valrhona



Crédit photo : @sadiksansvoltaire

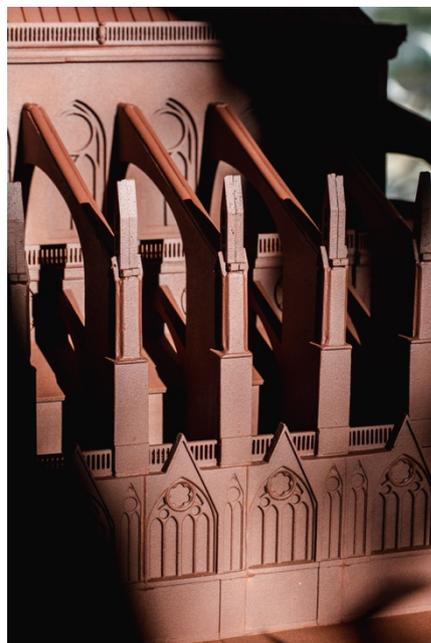
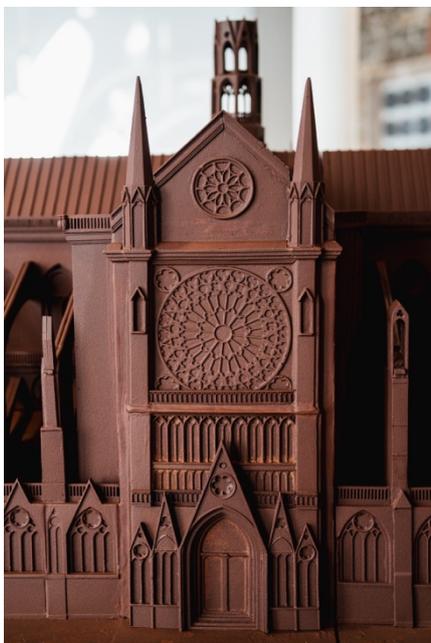
La Maison Valrhona dévoile une sculpture en chocolat exceptionnelle pour la réouverture de Notre-Dame de Paris

À l'occasion de la réouverture tant attendue de la **cathédrale Notre-Dame de Paris** les 7 et 8 décembre 2024, **Valrhona célèbre ce joyau du patrimoine français en dévoilant une œuvre en chocolat monumentale** qui sera exposée du 8 décembre au 15 janvier 2024 au sein du Terminal 1 de l'aéroport de Paris.

Réalisée par Baptiste Moreau, intervenant à l'École Valrhona accompagné par l'équipe de l'**École Valrhona Paris** sous la direction de Thierry Bridron, cette sculpture inédite rend hommage à l'architecture gothique emblématique de l'édifice.

Une prouesse artistique et technique

Mesurant 2,20 m de long, 1,50 m de large et 1,40 m de haut, cette réplique de Notre-Dame est un véritable exploit. Conçue en collaboration avec l'architecte Philippe Velu (société Tandem), elle reproduit avec une grande précision les détails complexes de la cathédrale, grâce à la numérisation des plans et aux découpes de chocolat par jet d'eau réalisées par la société Hydroprocess. Les sculptures, comme les gargouilles et la rosace, ont été façonnées à la main par les chefs pâtisseries de l'École et Baptiste Moreau, témoignant d'un savoir-faire unique. Ce chef-d'œuvre a nécessité près de 3 000 heures de travail, de la conception au montage.



Crédit photo : @sadiksansvoltaire

Tisser des liens entre gastronomie, art et patrimoine culturel

Composée de trois parties pour faciliter son transport, la sculpture sera exposée au Terminal 1 de l'aéroport de Paris du 8 décembre au 15 janvier 2024, permettant ainsi au monde entier d'admirer cette prouesse. Elle pourra par la suite devenir une œuvre itinérante. Ce projet en hommage à Notre-Dame témoigne une fois de plus de l'engagement de la Maison Valrhona à tisser des liens entre gastronomie, art et patrimoine culturel. L'École Valrhona avait ainsi déjà relevé un défi de taille en [recréant la flèche de la Sainte-Chapelle en chocolat](#) pour l'exposition « Paris, Capitale de la Gastronomie, du Moyen Âge à nos jours » en 2023. Exposée à la Conciergerie, cette sculpture en chocolat de 1,70 m, combinant techniques de moulage et assemblage minutieux, rendait hommage à une version similaire réalisée en sucre un siècle auparavant, démontrant une fois de plus le savoir-faire et l'audace créative de Valrhona.

Valrhona : un savoir-faire unique au service des chefs et des artisans

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, Valrhona incarne l'excellence dans l'univers du chocolat. L'École Valrhona Paris, située au cœur du Marais, est un espace dédié à la formation des professionnels de la gastronomie, offrant des ateliers de perfectionnement pour transmettre son savoir-faire unique. Attenant à cet espace, le 47 rue des Archives ouvre ses portes au grand public. Ce lieu hybride et immersif permet de découvrir la richesse aromatique des chocolats Valrhona à travers une dégustation de Grands Crus de la Maison, de savourer des boissons à emporter et de s'initier à l'univers d'exception de la Maison.

Le 47 rue des Archives Valrhona est ouvert du mercredi au samedi de 11h à 19h et le dimanche de 10h à 18h.



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.

En janvier 2020 Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label pour la deuxième fois en janvier 2024. 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 fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs 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