

Noël 2025

La bûche signature de l'École Valrhona



L'École Valrhona célèbre la magie de Noël et les 40 ans de Guanaja 70% avec une bûche signature d'exception

À l'occasion des fêtes de fin d'année, L'École Valrhona dévoile une **bûche de Noël exclusive**, véritable voyage sensoriel dont chaque saveur **réveille les souvenirs d'enfance**. Imaginée par les chefs **Baptiste Sirand** et **Yohan Dutron**, cette création inédite marie la fraîcheur des agrumes, la chaleur des épices et la puissance du **chocolat noir Guanaja 70 %**. Une partition de textures gourmandes, jouée comme un hommage, pour célébrer l'anniversaire de l'un des chocolats **les plus iconiques de la Maison**. Pensée comme une expérience à part entière, cette bûche invite à une **dégustation rythmée et émotionnelle**, où chaque bouchée révèle une facette différente de l'univers Valrhona.

Guanaja 70 % : un chocolat emblématique à l'honneur

À l'approche des 40 ans de Guanaja 70 % (qui seront célébrés en 2026), l'École Valrhona met à l'honneur ce chocolat d'exception à travers une **bûche signature** composée de sept tubes, clin d'œil à l'assemblage unique des **origines de cacao** qui fait la renommée de Guanaja depuis **1986**. Ce design fort, évocateur, symbolise l'**art de composer et d'équilibrer des profils aromatiques complémentaires**, véritable **signature de la Maison**.

Premier du genre à son lancement, ce chocolat intense et parfaitement équilibré incarne depuis la justesse du goût et le **savoir-faire d'assembleur de la Maison Valrhona**. Sa richesse aromatique, marquée par un équilibre subtil entre **amertume et notes cacaotées**, en fait une référence incontournable pour les pâtissiers du monde entier. Avec cette création, l'École Valrhona rend un hommage vibrant à l'audace, à la **transmission** et à l'**excellence** qui caractérisent la Maison.



Un inédit, symbole de créativité et de partage design

Composée de plusieurs **cylindres individuels**, cette bûche au design raffiné évoque à la fois **modernité et élégance**, tout en célébrant l'esprit festif de Noël. Chaque cylindre, tel une bûche miniature, propose une expérience de dégustation singulière, repensant les codes du partage et sublimant l'alliance des textures et des saveurs. Chaque élément a été pensé pour offrir un **équilibre juste entre intensité, douceur, fraîcheur et croquant**. Pensée comme une création à la fois festive et technique, elle incarne la **maîtrise pâtissière de l'École Valrhona** et sa capacité à raconter **une histoire** à travers une pièce unique.

Une palette de saveurs solaires et envoûtantes `

La bûche révèle une composition aromatique riche et équilibrée :

Confit d'orange Kalamansi : un cœur acidulé et vibrant, mêlant l'orange au kalamansi, petit agrume asiatique, pour une explosion de fraîcheur.

Caramel Kalamansi : fondant et légèrement acidulé, il associe la douceur du sucre à la vivacité du kalamansi.

Crémeux Intense Guanaja : une texture soyeuse qui enveloppe le palais d'une profondeur chocolatée réconfortante.

Ganache montée Intense Opalys cannelle : onctueuse et délicatement épicée, elle apporte une touche de douceur chaleureuse.

Biscuit Moelleux Chocolat Guanaja, une base tendre et chocolatée, signature de la gourmandise.

Croustillant pâte sablé spéculoos cannelle : une base croquante et épicée, en hommage aux douceurs de l'enfance et aux fêtes de fin d'année.

Chaque texture chaque ingrédient a été choisi avec précision pour créer un ensemble harmonieux. Un équilibre recherché, fidèle à la philosophie d'assemblage propre à Valrhona, où les saveurs dialoguent entre elles avec finesse.

Une création pâtissière entre tradition et innovation

Cette bûche offre un moment **de convivialité et de gourmandise inoubliable**. Plus qu'un dessert, c'est **une expérience à partager**, un moment suspendu où se mêlent générosité, technicité et émotion. Fidèle à l'ADN de la Maison, elle incarne une pâtisserie d'auteur, précise, construite, dans laquelle l'art de l'assemblage est **au cœur de la création**.





Crédit photo : Laurent Fau

À PROPOS DE L'ÉCOLE VALRHONA

L'École Valrhona est née il y a plus de 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. 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 quatre coins du monde tout en garantissant à chacun.e un accompagnement et une expertise chocolat. 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. Des centres d'expertise, dédiés au meilleur du savoir-faire et de la créativité chocolatière, où les 40 chef-fe-s pâtissier-e-s de l'École Valrhona proposent des programmes de formation d'excellence, allant de l'initiation, au perfectionnement des gestes, et de techniques de précision. Ce sont des lieux de partage entre passionné-e-s de la matière chocolat, qui permettent à chacun.e de développer son talent, mais surtout, de s'enrichir au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.