

GUANAJA

40 ANS D'EXPLORATIONS


VALRHONA

VALRHONA CÉLÈBRE L'ANNIVERSAIRE
DE SON CHOCOLAT ICONIQUE



Il y a 40 ans, une création audacieuse révolutionnait les codes du chocolat noir. Avec Guanaja 70%, Valrhona ouvrait une nouvelle voie, plus intense, plus technique, plus exigeante. Quarante ans plus tard, ce chocolat emblématique continue d'inspirer les artisans et de porter l'esprit pionnier qui anime la Maison Valrhona.

En 2026, Valrhona célèbre non pas un passé figé, mais un héritage vivant, en constante évolution. Celui d'un chocolat qui a transformé les pratiques, posé des standards de qualité inédits, et repoussé les frontières du goût en initiant les palais à une amertume maîtrisée devenue aujourd'hui une référence.



GUANAJA, L'INCARNATION DU SAVOIR-FAIRE VALRHONA

L'histoire de Guanaja commence à Tain-l'Hermitage, au cœur de la Vallée du Rhône, lorsqu'Antoine Dodet alors directeur général visionnaire de Valrhona, lance un défi inédit à ses équipes : **créer un chocolat noir d'une intensité jamais atteinte, avec un pourcentage de cacao affiché (70 %), une révolution absolue pour l'époque.**

Un tel projet implique de **repenser l'ensemble du processus de création.**

L'approche méthodique de l'analyse sensorielle se structure alors chez Valrhona. **Comme un nez compose un parfum, Valrhona assemble des cacaos fins.** Guanaja est pensé comme **un assemblage aromatique** plutôt qu'une simple addition d'origines. Réunissant cinq à six cacaos d'Amérique du Sud, des Caraïbes et d'Afrique, choisis pour la complémentarité de leurs profils épicés, fruités, amers, acidulés, vanillés ou encore grillés. Chaque lot de **fèves, rigoureusement sélectionnées par les sourceurs Valrhona** qui tissent des relations directes et de long terme avec les producteurs, est dégusté à l'aveugle par des experts pour évaluer leur potentiel et guider la création d'**un assemblage complexe, équilibré et immédiatement reconnaissable.** C'est cette démarche passionnée et exigeante qui donne naissance à **un goût "signature" d'une rare complexité.**

La création de Guanaja dépasse la seule sélection de fèves irréprochables : **chaque étape en atelier est repensée avec précision.** Nouvelles machines, torréfaction adaptée à chaque origine, courbes de température ajustées et conchage prolongé, accompagnent l'élévation de la teneur en cacao. Cette **révolution technique** révèle un profil aromatique unique.

En 1986, après des mois d'essais, naît un chocolat d'un nouveau genre : intense, amer, à la fois corsé et subtil, d'une longueur en bouche inédite. Ce nouveau chocolat, le plus puissant alors, ouvre un horizon créatif encore inexploré. Il fallait **trouver un nom à la hauteur de cette découverte** : ce sera Guanaja, un nom venu de loin, d'une île du Honduras balayée par les vents, là où Christophe Colomb aurait goûté au cacao pour la première fois.

*« Guanaja est une référence iconique,
intimement liée à l'histoire de la Maison.*

*Ce chocolat exprime pleinement notre identité et notre savoir-faire
d'assembleur, cette capacité à créer l'équilibre parfait à partir de la
diversité des origines. »*

Martine Grazioso, Directrice Générale de Valrhona.

UN CHOCOLAT QUI A TOUT CHANGÉ

À sa sortie, Guanaja dérouta autant qu'il fascine et vient **bouleverser les habitudes des professionnels**.

À l'époque, beaucoup d'artisans doivent **réapprendre à travailler la matière**, à adapter leurs recettes, à explorer de nouveaux équilibres. Face à cette révolution gustative, Valrhona fait un choix fondateur : **accompagner les professionnels** pour leur permettre de maîtriser pleinement ce nouveau territoire d'expression. C'est dans cet esprit qu'est créée **l'École Valrhona, reconnue aujourd'hui comme une référence internationale** dans la formation des artisans et chefs du monde entier. De cette même volonté d'accompagnement et **sous l'impulsion de Frédéric Bau naissent Les Essentiels** un recueil de recettes de base équilibrées pour chacun des chocolats de la Maison, devenu un outil incontournable pour les artisans et restaurateurs du monde entier.

Ce chocolat singulier devient rapidement **un terrain d'exploration unique** dans les écoles, les concours, les laboratoires. Quarante ans après, **Guanaja continue d'inspirer les chefs partout dans le monde**. Véritable **matériau des créateurs**, sa structure et son intensité **ouvrent de nouvelles voies créatives** (contrastes, textures, amertumes maîtrisées, reliefs aromatiques) et l'imposent comme **un allié précieux pour les professionnels** en quête de territoires gustatifs inexplorés.

Guanaja introduit **un nouveau langage** : pourcentage, amertume, puissance aromatique, équilibre. Une approche plus précise, presque scientifique, qui s'impose d'abord chez les professionnels avant de conquérir un public plus large. Avec son coffret iconique de 18 carrés lancé en 1986, **il révèle au grand public une amertume inédite et une complexité aromatique qui bouleversent les repères**, créant un pont entre haute gastronomie et amateurs passionnés.

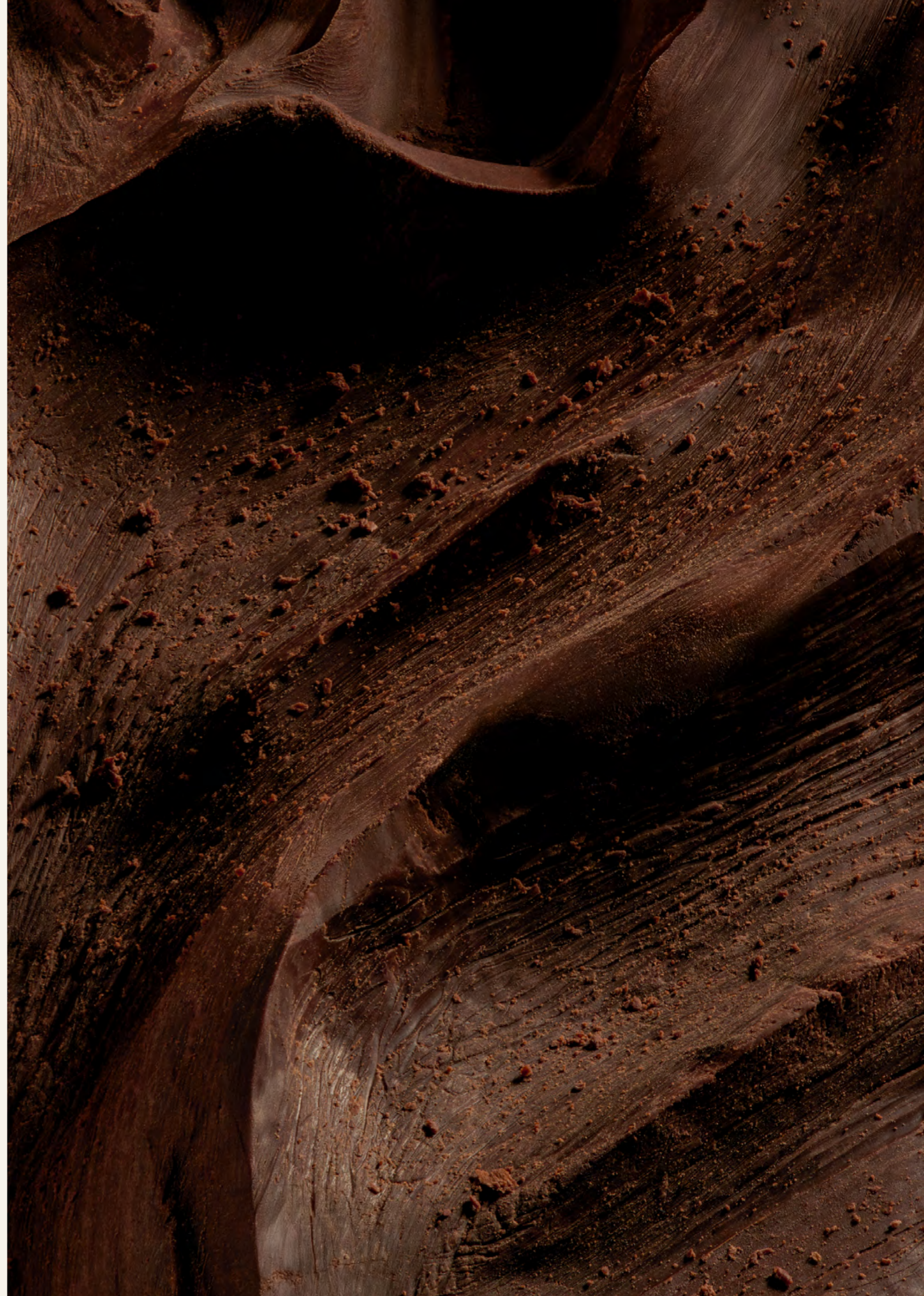
Ainsi Guanaja n'a donc pas seulement transformé le goût : il a contribué à faire évoluer les pratiques, à structurer la transmission du savoir et à ouvrir un nouvel espace de créativité.





UNE ŒUVRE POUR CÉLÉBRER 40 ANS D'AUDACE

Pour célébrer cet anniversaire, Valrhona rend hommage à cette icône à travers **une création sculpturale en chocolat Guanaja**, pensée comme un paysage brut, métaphore de sa puissance et de sa complexité. Une **signature imaginée par David Briand**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur et Chef Pâtissier Exécutif de l'École Valrhona, lui aussi né en 1986. La matière s'exprime sans artifices : reliefs, strates, textures. Une célébration sincère de la vérité du chocolat.





GUANAJA, LE GOÛT DE L'INATTENDU

Depuis 40 ans, Guanaja repousse les limites du goût et incarne l'audace de celles et ceux qui expérimentent et créent sans compromis. Il a redéfini les standards du chocolat noir, accompagné des générations de professionnels et nourri l'imaginaire des créateurs.

Aujourd'hui, il demeure un symbole d'audace et d'exigence. Et **demain, il continuera d'ouvrir des voies nouvelles**. Guanaja n'a jamais cessé d'évoluer avec celles et ceux qui le travaillent. Son histoire ne s'arrête pas à cet anniversaire, il reste des textures à inventer, des alliances aromatiques à imaginer, des territoires créatifs à explorer. **Avec Guanaja, l'exploration continue.**



UN PROFIL SENSORIEL D'EXCEPTION

Guanaja 70% est issu d'un assemblage complexe de profils aromatiques de cacao typiques de Trinité, République Dominicaine, Jamaïque, Ghana, Côte d'Ivoire et Madagascar. Ces profils sont assemblés jusqu'à atteindre le goût constant et singulier de Guanaja : l'amertume et l'élégance. Cet assemblage réalisé depuis 1986 sans jamais faillir relève d'une véritable prouesse de savoir-faire.

PROFIL MAJEUR : équilibré

NOTE MINEURE : grillé

NOTE SINGULIÈRE : amertume



GUANAJA *SUBLIME* TOUTES LES CRÉATIONS

Guanaja 70% démontre une polyvalence remarquable dans ses applications pâtissières, aussi bien en enrobage, en moulage, qu'en glacerie.

Ainsi, pour les entremets, il se révèle idéal dans la réalisation de mousses aériennes, où son amertume caractéristique apporte profondeur et complexité.

En ganache, qu'elle soit destinée aux bonbons chocolat ou aux entremets, sa richesse aromatique permet des associations subtiles avec les fruits rouges qui rehaussent son acidité naturelle, ou les fruits secs qui complètent ses notes grillées.



UN LIVRET DE RECETTES INÉDIT POUR LES PROFESSIONNELS

À l'occasion des 40 ans de Guanaja, Valrhona dévoile un livret de recettes exclusives, pensé comme un véritable outil d'inspiration pour les professionnels.

Ce recueil rassemble 15 créations originales, contemporaines et audacieuses, imaginées spécialement pour célébrer cet anniversaire. Chaque recette explore une facette singulière de Guanaja, révélant toute la richesse de son profil aromatique et son potentiel créatif.

Porté par 15 chefs de différentes générations et horizons, ce projet illustre la dimension universelle de Guanaja et son rôle de référence dans le paysage de la gastronomie sucrée. Ce collectif, qui réunit des chefs proches de la Maison Valrhona ainsi que des chefs de l'École Valrhona, incarnera tout au long de l'année la voix de Guanaja.



CHEFS DE L'ÉCOLE VALRHONA :

David Briand (Tain l'Hermitage) · Mathieu Roisin (Paris) ·
Camille Chazelle (Tokyo) · Brice Konan-Ferrand (Dubai) ·
Mario Bacherini (Brooklyn)

CHEFS FRANÇAIS :

Christophe Felder et Camille Lesecq (les pâtisseries) ·
Pierre Hermé (Maison Pierre Hermé) · Pascal Hainigue
(Auberge de l'III) · Marius Dufay (Chancery Rosewood) ·
Kévin Rabateau (Jules Verne)

CHEFS INTERNATIONAUX :

Christian Stoop (Taian Table, Chine) · Daniel Texter
(Mandarin Oriental, Hong Kong) · Kamel Guechida
(Wolfgang Puck, États-Unis) · Ko Eun Su (Piaf, Corée) ·
Ishan Udayanga (Dubai, Emirats Arabes Unis)



À travers ce livret, Valrhona célèbre non seulement l'héritage de Guanaja, mais surtout sa capacité à inspirer, fédérer et ouvrir de nouveaux territoires d'expression pour les professionnels du monde entier.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

©Valrhona 2026 - Crédits photos et illustrations : Magnétism - Cecilia Foupon, Cécilia Sievenhard, Haraher Picard. Toute reproduction interdite, tous droits réservés

Lien pour télécharger les visuels :
<https://bit.ly/40ansguanaja>



www.valrhona.com