Compoz

La nouveLLe ère de
L'émotion chocoLat

Imaginer, créer, vibrer…
à l'infini.

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat

Communiqué de presse sous embargo jusqu' au

Compoz, La nouvelle ère de l'émotion chocolat

Depuis sa création, la Maison Valrhona **repousse les limites de l'innovation** pour inspirer les artisans chocolatiers et chefs pâtissiers. Elle va aujourd'hui un cran plus loin en **partageant avec eux son savoir-faire d'assembleur** au travers de **COMPOZ**, une solution inédite qui ouvre la voie vers **une nouvelle ère de l'émotion chocolat.**

Cette **innovation de rupture** va **révolutionner la création chocolat dans les laboratoires** des professionnels de la gastronomie sucrée. Elle offre une **expérience sensorielle personnalisée** qui invite à **exprimer sa singularité.** Grâce à une solution digitale, le **Valrhona Lab**, qui permet aux **chefs et artisans d'assembler les bases aromatiques,** il est possible de **créer son identité chocolat** et **enrichir** ainsi l**a palette aromatique du chocolat d'exception.**

Libérer La créativité des chefs et révéLer Leur signature personneLLe

Dans l'univers passionnant de la pâtisserie, innover c'est avant tout raconter une nouvelle histoire à travers ses créations, tout en redécouvrant la passion de son métier. C'est aussi **créer l'inédit, exprimer sa singularité,** et **offrir à ses clients une expérience sensorielle unique**. Pourtant, pour les chefs de restauration ou boutique, innover se transforme souvent en une course contre le temps, nécessitant des moyens parfois importants et une inspiration continue pour se démarquer et continuer à séduire une clientèle exigeante, toujours en quête de nouveauté.

Consciente des attentes des chefs et des contraintes de leurs métiers, Valrhona a imaginé pour eux une solution inédite qui simplifie le travail de création pour donner naissance à des recettes singulières, véritable **reflet de l'identité de chaque artisan**. Avec COMPOZ, **créer devient une aventure accessible**, permettant à chaque chef de **revendiquer pleinement l'origine de ses créations.** C'est une opportunité pour ces passionnés d'insuffler leurs émotions et leur savoir-faire dans chacune des histoires qu'ils souhaitent raconter, grâce à **une association de saveurs et d'arômes unique**, une **signature personnelle.**

COMPOZ s'adresse aux chefs qui souhaitent **tester des associations innovantes,** à **ceux qui rêvent d'avoir une couverture unique** ou tout simplement aux artisans qui font évoluer leur offre au rythme des saisons et sont en recherche continue de nouvelles idées et créations.

COMPOZ donne aux chefs les clés pour exprimer leur personnalité dans un chocolat unique : le leur.

Un processus de création

dans lequel la marque accompagne les chefs au travers d'un rituel en 4 étapes :

1. **ÉVEILLER LES SENS** avec la découverte des notes cacaotées, lactées, épicées… de 10 bases aromatiques.

2. **COMPOSER** sa signature goût avec l'aide d'une solution digitale, le Valrhona Lab.

3. **CRÉER** une infinité de recettes en assemblant les bases choisies les unes aux autres.

4. **VIBRER** en dégustant sa création personnalisée, qui viendra enrichir la palette aromatique du chocolat d'exception.

Imaginer, créer, vibrer... à l'infini !

La gamme COMPOZ compte aujourd'hui 10 bases réparties en 4 grandes familles : cacaos, lactées (et végétales), sucrées et épicées. Ces bases prêtes à l'emploi s'assemblent pour créer son chocolat sur-mesure.

#1 FAMILLE **CACAO**

Ces 4 bases à **haut pourcentage de cacao** proviennent d'origines géographiques bien distinctes et révèlent des **arômes uniques et différenciants**. Il s'agit des références de la gamme **Confection 80%** dont la composition exempte de beurre de cacao est optimale pour être assemblée avec les autres bases COMPOZ.

GHANA 80% Ce cacao pure origine révèle un profil aromatique typique des terres ghanéennes. Il dégage des notes de vanille et de noix de coco, ainsi que des arômes cacaotés et d'amandes et noisettes grillées et laisse une légère amertume en bouche à la fin de la dégustation.

MADAGASCAR 80% Cette base cacao est le reflet du terroir malgache, notamment par la présence d'une acidité très marquée ainsi que par l'explosion en bouche d'arômes de fruits rouges. Elle se distingue également par ses notes de grué grillé bien présentes et par une amertume équilibrée en fin de dégustation.

ÉQUATEUR 80% Cette base offre des notes légèrement végétales et boisées, ainsi que des arômes d'épices douces. La dégustation se termine par une amertume bien présente en bouche et une légère astringence, caractéristique du terroir équatorien.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80% La dégustation de ce cacao 80% révèle des arômes de fruits mûrs, nommés également arômes camphrés, typiques du cacao de République Dominicaine. Elle dévoile également des notes légèrement vanillées et cacaotées ainsi qu'une saveur bien acide en bouche.

#2 FAMILLE **LACTÉE**

Ces **3 bases, dont 1 option végétale**, sont indispensables pour ajouter **l'onctuosité du lait** à une couverture, mais aussi réaliser des préparations créatives et surprenantes. Elles facilitent la création de chocolats au lait ou blancs de différents pourcentages, sans passer par l'usage de poudre de lait : leur **granulométrie minutieusement travaillée** permet d'obtenir des **chocolats d'une belle finesse en bouche.**

BASE LAIT ENTIER pour la douceur et la gourmandise.

BASE LAIT FERMENTÉ pour apporter de l'originalité avec des notes très acides qui se rapprochent de celles du yaourt ou du cheesecake.

BASE SARRASIN GRILLÉ une base végétale aux arômes de céréales toastées et de fruits secs qui permet de répondre aux demandes de chaque client, y compris les personnes nécessitant des régimes sans lactose ou vegan.

#3 FAMILLE **SUCRÉE**

Cette base est essentielle pour ajuster le pourcentage d'une couverture : elle permet d'apporter le pouvoir sucrant à une recette tout en restant 100% en maîtrise de l'équilibre de son chocolat.

#4 FAMILLE **ÉPICÉE**

Ces 2 bases épicées sont proposées grâce à l'expertise de NOROHY, marque qui partage les valeurs d'engagement et d'innovation de Valrhona. Après le succès de sa pépite TADOKA à la Vanille (un bloc à fondre ou râper pour utiliser la juste dose en décor ou en assaisonnement), Norohy dévoile une nouvelle référence pour agrémenter facilement ses créations de notes fumées.

TADOKA VANILLE est un concentré explosif de saveurs. Cette pépite vanillée dégage des notes boisées, florales et anisées grâce aux deux variétés de gousses sélectionnées avec attention : Planifolia, issue de Madagascar et Tahitensis provenant de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

TADOKA FUMÉE c'est LA nouveauté qui permet d'apporter des notes de fumé, habituellement difficiles à obtenir et à doser en cuisine. Ses notes chaudes et fumées sont portées par le piment espagnol de la région de La Vera qui est travaillé selon un savoir-faire unique et séché lentement au feu de bois de chêne. Ce procédé permet de préserver toutes les notes fumées du piment sans jamais rajouter de piquant.

Ces 10 bases réparties en 4 familles sont le point de départ de COMPOZ et seront amenées à être enrichies progressivement, pour donner toujours plus de clés aux chefs et artisans dans la création de leur signature chocolat.

Au-delà d'être une innovation produit, COMPOZ est également une **innovation de service** grâce au **Valrhona Lab** qui accompagne les professionnels dans la création de leur chocolat sur mesure. Cette **solution digitale guide les chefs dans leur démarche de création** pour leur permettre de créer une infinité de recettes, les ajuster et les parfaire. La plateforme **s'adapte en fonction des attentes de chaque utilisateur**, que l'on soit à la recherche d'un accompagnement poussé avec des recommandations dans la sélection et l'assemblage de différentes bases, ou bien que l'on cherche simplement un support qui garde en mémoire les tests réalisés lors de sessions d'exploration ou les recettes dechocolats abouties.

Une nouvelle communauté de chefs

COMPOZ, c'est une innovation protégée (brevet déposé) qui est le fruit de plus de trois ans de recherche et développement. C'est aussi et surtout une solution inédite, conçue avec la participation de chefs pâtissiers et chocolatiers de renom à travers la France.

Cette communauté inspirante, véritable écosystème de pairs et d'experts Valrhona, participera à co-construire le chocolat de demain. En témoignent les premiers retours des chefs qui ont eu la chance de découvrir COMPOZ en avant-première :

« Il y aura un avant et un après COMPOZ. »
Marius Dufay, chef pâtissier du Mirazur***

« Nous avons vraiment tous été impressionnés de l'idée développée […] l'innovation de rupture prend tout son sens, offrant un champ des possibles infini. Un concept ultra inspirant pour le métier […] une nouvelle dimension à la créativité à explorer ! »
Pascal Hainigue, chef pâtissier de l'Auberge de l'Ill**

« C'est de plus en plus rare de trouver des nouveaux produits. Les fruits, on a fait à peu près le tour […] Et là c'est un nouveau terrain de jeu. On apprend à faire du chocolat, c'est assez fou pour un pâtissier. »
Pierre-Jean Quinonero, chef pâtissier du Grand Hôtel Cap-Ferrat

« Moi ce que je trouve très chouette, c'est la liberté qu'on a et qu'on n'a jamais vraiment eu quand on ne fait pas du Bean to bar, […] ça nous laisse quand même la liberté sur des grandes et petites quantités pour sortir des petits produits, de vraiment s'exprimer sur un chocolat personnalisable à 100 %. »
Arnaud Mathez, chef pâtissier du Jardin Sucré

« On a toujours un peu de mal à se faire surprendre. On découvre tellement de produits, tellement de choses, […] là, ce n'est pas un nouveau produit, c'est vraiment un nouveau concept, ça nous ouvre un terrain de jeu immense. »
Léandre Vivier, chef pâtissier du Burgundy

Les bases de la gamme COMPOZ **sont disponibles en sacs de 3KG** de fèves ou pistoles pour les familles cacao, lactée et sucrée, ainsi qu'en **sachets de 250g** pour les Tadoka Vanille et Fumée.

Un **Kit Découverte**, composé de l'intégralité de la gamme en formats réduits de 250g ou 1kg est également disponible pour les chefs et artisans pour **tester COMPOZ et composer ses premières recettes.**

Les professionnels qui souhaitent rejoindre le mouvement et créer leur chocolat sur mesure, pourront **découvrir COMPOZ à l'occasion du SIRHA Lyon.**
Rendez-vous du 23 au 27 janvier 2025 :

- sur le stand Valrhona situé dans le Village des Partenaires
- au SIRHA FOOD FORUM (horaires à venir prochainement)

La gamme COMPOZ sera disponible à partir de fin janvier 2025.

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

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

©Valrhona 2024 - Crédits photos et illustrations : Studio B, Atelier des Fleurs, Charly Deroulet. Toute reproduction interdite, tous droits réservés