



# Les Cuvées du Sourceur

**Prendre Le risque  
de l'excellence  
avec « Les Cuvées  
du Sourceur »  
VaLrhona**

---

Deux nouvelles  
couvertures pure origine  
uniques\*, aux cacaos  
rares, à découvrir

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

---



## **Les Cuvées du Sourceur : un terroir unique, un profil singulier, un engagement fort**

Tout commence ici, au cœur d'une petite plantation de cacao fin sur la ceinture équatoriale, découverte par un sourceur Valrhona. Une rencontre d'hommes et de femmes, un coup de cœur pour une origine inédite et un terroir singulier : voilà ce qui définit l'essence même des Cuvées du Sourceur Valrhona.

Ces cuvées sont l'incarnation du travail expert des quatre sourceurs de cacao Valrhona, qui sillonnent la planète à la recherche de nouveaux terroirs et de cacaos rares. De Sao Tomé au Vanuatu, en passant par Haïti, la Côte d'Ivoire et la Jamaïque, embarquement immédiat pour un voyage à la découverte de profils aromatiques uniques et d'aventures humaines sans pareil.

Car au-delà de leur expertise pour dénicher des petites plantations d'exception, les sourceurs sont avant tout engagés dans la construction d'une filière cacao juste et durable, respectueuse des hommes et de la planète. Ainsi, chaque Cuvée du Sourceur est porteuse d'un engagement concret en plantation et la mise en place de projets sur mesure qui contribuent à l'amélioration des conditions de vie et de travail des communautés locales, à la protection de l'environnement ou encore à la préservation des terroirs et des goûts.

## Prendre Le risque de l'exceLLence

Les Cuvées du Sourceur constituent une formidable **source d'inspiration** pour les professionnels de la gastronomie sucrée. Elles viennent **bousculer le quotidien dans les laboratoires de pâtisserie et chocolaterie** en valorisant **des cacaos d'origines atypiques aux profils aromatiques singuliers**. Des pépites à façonner, dont l'histoire s'écrira au travers de l'interprétation personnelle des chefs et artisans.

Valrhona invite les professionnels à **prendre le risque de l'excellence avec ces couvertures pure origine uniques\***, aux **cacaos rares**, cultivés au cœur de petites plantations qui seront pour eux un **vrai moyen de différenciation**. Les Cuvées du Sourceur s'adressent aux **explorateurs, aventureux et désireux de surprendre leurs clients** en les initiant au privilège d'un chocolat d'exception au goût inattendu.

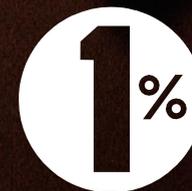
Cette collection exclusive est composée de 3 à 5 Cuvées qui pourront varier en cours d'année, selon les découvertes des sourceurs. Elle est proposée en exclusivité aux clients membres du programme de fidélité Cercle V.

En optant pour Les Cuvées du Sourceur, les chefs et artisans contribuent à soutenir des initiatives et modes de productions engagés en faveur d'une filière cacao juste et durable.

\*fèves de cacao pure origine



Certifiée B Corp pour la deuxième fois en janvier 2024, Valrhona renforce son engagement en participant à l'initiative **1% for the Planet**, à travers l'ensemble de ses couvertures de fèves de cacao pure origine, dont les Cuvées du Sourceur. En devenant membre, Valrhona s'engage à reverser **1% du chiffre d'affaires annuel** de ces collections à **des associations environnementales engagées sur les enjeux qui lui tiennent à cœur** : la cacao culture durable, l'agroforesterie, la reforestation et l'amélioration des conditions de vie des producteurs de cacao.



**FOR THE PLANET®**

Valrhona, à travers ses collections Pure Origine\* et Cuvées du Sourceur est membre de 1% for the Planet®.

\*Fèves de cacao pure origine

## Une collection de 5 chocolats, véritable mosaïque de terroirs cacao inédits



NOUVEAUTÉ

VANUATU 66%

16° 09'41.8"S - 167° 23'57.1"E

Un cacao rare et unique au sein du Pacifique

Direction le Nord-Ouest de l'île de Malekula dans l'Archipel du Vanuatu au cœur du Pacifique, pour découvrir une plantation où la culture du cacao cohabite avec celle des cocotiers, de différents arbres d'ombrage, de la vanille, du poivre ou encore du kava, plante endémique de l'île.

En 2015, Valrhona entre en contact avec la plantation Metenese qui a commencé à développer la production de cacao à Vanuatu. Après un suivi de plusieurs années et une nouvelle visite au sein de la plantation, Valrhona décide en 2022 d'acheter pour la première fois des fèves de cacao produites dans le Pacifique. La Maison contribue au travers de son partenariat avec l'entreprise Vanuatu Cocoa Premium à l'amélioration des conditions de vie des producteurs et des communautés (logements, accès internet, électricité...) ainsi qu'au développement de la plantation au travers de la réhabilitation des 500 hectares dédiés à la culture d'un cacao rare et unique et la création de 100 hectares additionnels.

Profil sensoriel : GRUÉ GRILLÉ • ÉPICES CHAUDES • FRUITS SÉCHÉS

Disponible en sac de fèves de 3kg

*“ Faire du sourcing exploratoire au Vanuatu, c'est au sens propre : partir auboutdumonde, à la quête de rencontres et projets exceptionnels. ”*

Julien Desmedt,  
Sourceur Valrhona.



NOUVEAUTÉ

CÔTE D'IVOIRE 56%

6° 44'32"N - 7° 0'44.2"W

Le développement d'une cacaoculture raisonnée

Il s'agit de la première couverture Valrhona à base de fèves de cacao pure origine Côte d'Ivoire, certifiée Agriculture Biologique. À l'image de la riche végétation de la Côte d'Ivoire, ce chocolat surprend par ses notes cacaotées intenses, de noix de coco grillées et légèrement lactées.

Cette cuvée permet de soutenir les efforts de la Coopérative Agricole Persévérance de Dibobly-Guezon (CAPEDIG), membre d'ECOOKIM (Union des Sociétés Coopératives Kimbê), partenaire Valrhona depuis 2018 qui agit en faveur d'une cacaoculture respectueuse de l'environnement, dans un pays très touché par l'utilisation de pesticides. À travers ce partenariat de long-terme, Valrhona a participé à de nombreux projets pour soutenir le développement d'une filière juste et durable : accès à l'éducation (construction de 4 écoles), diversification des revenus (ferme avicole et piscicole, apiculture), accès à l'eau (construction d'infrastructures), formations (aux bonnes pratiques agricoles, environnementales, sociales et financières).

En plus d'un ensemble d'actions de soutien aux communautés de producteurs, 100% des parcelles sont géolocalisées et cartographiées depuis 2016, pour garantir qu'aucun cacao ne soit issu d'aire naturelle protégée.



*“ Je suis fier de soutenir les efforts continus d'ECCOKIM, à CAPEDIG et les producteurs à travers ce chocolat en valorisant leur cacao. ”*

Stéphane Sabourin  
Sourceur Valrhona.



Profil sensoriel : CACAOTÉ • NOIX DE COCO GRILLÉE • LACTÉ CRÈME

Disponible en sac de fèves de 3kg





## SAO TOMÉ 76%

0°24'23.3"N - 6°38'23.2"E

Améliorer l'accès à l'eau potable des communautés

Ce petit archipel composé de deux îles dans le Golfe de Guinée, est situé à environ 300 km des côtes occidentales africaines.

À l'image du relief volcanique de Sao Tomé et de sa forêt tropicale, ce chocolat captive par son amertume soutenue par des notes boisées et de grué de cacao.

Au travers d'un partenariat avec la société SATOCAO, une structure qui œuvre à la réhabilitation de plantations et apporte un soutien actif aux petits et moyens producteurs du pays, Valrhona s'engage à développer la production de cacao vieillissante sur « l'île chocolat », mais aussi à améliorer les conditions de vie des communautés de producteurs. En 2022, face à des difficultés d'accès en eau potable, Valrhona a financé la construction d'une fontaine d'eau potable dans la communauté de Ferreira Governo qui a permis d'améliorer le quotidien de ses 224 habitants.

Profil sensoriel : AMER • GRUÉ DE CACAO • BOISÉ  
Disponible en bloc de 1kg

“ São Tomé porte bien son nom d' « île chocolat ». Il s'agit d'une île verte, où l'eau est abondante. La fontaine construite permet de réduire la pénibilité du transport de cette eau qui arrive maintenant directement dans la communauté Ferreira Governo. ”

Cédric Robin,  
Sourceur Valrhona.



## JAMAÏQUE 70%

18°04'04.4"N - 76°44'34.0"O

Un soutien unique à la filière jamaïcaine

C'est à l'Est de la Jamaïque, dans les paroisses de Portland et Saint Thomas, que le cacao de ce chocolat est cultivé. Les plantations sont situées le long du piémont des John Crow Mountains et des Blues Mountains.

L'amertume de ce chocolat est sublimée par les notes de vanille et de fruits mûrs, comme les cascades rayonnantes dans la lumière du soleil, au cœur des forêts Jamaïcaines.

En 2012, Valrhona signe un partenariat de 10 ans avec la Jamaica Cocoa Farmer's Association afin de soutenir ses efforts pour une filière cacao jamaïcaine juste et durable. Fondée en 2008 dans le cadre de la libéralisation de la filière, il s'agit de la première association de producteurs de cacao de l'histoire de la Jamaïque. Son objectif est de défendre les intérêts des producteurs, en valorisant leur production sur le marché du cacao fin.

Profil sensoriel : VANILLÉ • AMER • FRUITS MÛRS  
Disponible en bloc de 1kg



“ C'est en maintenant nos engagements lors d'une période difficile pour la Jamaica Cocoa Farmer's Association que la notion de partenariat avec Valrhona prend tout son sens. ”

Stéphane Sabourin  
Sourceur Valrhona.



## HAÏTI 66%

19° 40'15.6"N - 72° 16'30.1"W

### La régénération des jardins créoles

Ce cacao est issu de plantations situées à Plaine-du-Nord, une commune qui se trouve à proximité de Cap Haïtien, la deuxième ville d'Haïti.

Les notes de fruits mûrs et de gruë de cacao, associées à une touche d'épices, évoquent les couleurs flamboyantes du crépuscule sur la flore sauvage Haïtienne.

Valrhona contribue depuis 2017 au financement d'un projet de régénération des jardins créoles, aux côtés de son partenaire haïtien, la FECCANO (une fédération composée de 8 coopératives engagée dans la commercialisation de cacao de haute qualité) et avec l'appui de l'ONG AVSF (Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières). Les producteurs partenaires participent à des diagnostics individualisés de leurs parcelles, qui déterminent les actions à entreprendre afin de dynamiser leur production et montrer qu'une cacaoculture écologique et rentable est possible. La taille, le greffage, la replantation des cacaoyers, la formation sur la fabrication de fertilisants naturels, la plantation de nouveaux arbres, le compostage ou encore l'introduction des cultures vivrières font partie des solutions mises en œuvre. Ces actions permettent de diversifier et d'augmenter (jusqu'à +65%) les sources de revenus des producteurs de cacao, d'améliorer la sécurité alimentaire et participent à la préservation de la biodiversité.

Profil sensoriel : GRUË DE CACAO • FRUITÉ • ÉPICES  
Disponible en bloc de 1 kg



*“ Des parcelles bénéficiaires du projet dans les années antérieures continuent à présenter des rendements cacao jusqu'à 80% supérieurs par rapport à l'année de démarrage du projet. ”*

Julien Desmedt,  
Sourceur Valrhona.



## 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.

Certifiée B Corporation® depuis janvier 2020, Valrhona est fière d'avoir obtenu cette exigeante certification 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](http://www.valrhona.com)

