



À l'École Valrhona, des talents qui se renouvellent et une mission qui perdure

Créée en 1989, l'École Valrhona incarne depuis plus de 35 ans un lieu unique de transmission, d'innovation et de rencontre pour les professionnels de la gastronomie sucrée. En 2026, l'École poursuit son évolution avec deux mouvements clés : **Thierry Bridron transmet le flambeau à Nicolas Paciello** qui prendra la responsabilité de l'École Valrhona Paris, et à Tain-l'Hermitage, **David Briand** prend de nouvelles responsabilités au sein du Groupe Savencia.



À Paris, Nicolas Paciello succède à Thierry Bridron

Après plus de quarante années consacrées au métier, dont près de vingt au sein de La Maison Valrhona, **Thierry Bridron s'apprête à tourner une page en prenant sa retraite**. Arrivé à l'École Valrhona en 2006, il en est devenu le Chef Exécutif et **a accompagné son développement et son rayonnement, contribuant à en faire un lieu de référence pour les professionnels de la gastronomie sucrée**.

Fort d'un parcours débuté chez *Fauchon*, puis enrichi par la direction de brigades en hôtellerie-restauration – notamment au *Lutetia* pendant quinze ans, **Il a joué un rôle déterminant dans le développement et le rayonnement de l'École**, notamment lors de son implantation à Paris puis de son déménagement au cœur du Marais en 2022. Sous son impulsion, l'École est passée de 50 m² à 400 m² devenant un véritable lieu de rencontre pour la communauté pâtissière internationale.

Il a également contribué à faire du 47, rue des Archives, un écrin dédié à l'univers du chocolat imaginé par la Maison Valrhona et attendant à l'École, un lieu riche d'expériences et de partage. Thierry Bridron aura **profondément marqué l'École par son engagement et insufflé au fil des années École une culture d'exigence, de rigueur et de créativité collective.**



Il transmet aujourd'hui le flambeau à **Nicolas Paciello, qui rejoint l'École Valrhona Paris en tant que Chef Pâtissier Exécutif.** Il aura également sous sa responsabilité le 47, rue des Archives.

Originaire de Moselle, Nicolas Paciello s'est formé auprès de grandes maisons emblématiques à l'image *Fauchon, Hôtel de Crillon, La Réserve Paris, Hotel Barriere le Fouquet's, Hotel Prince de Galles* et a collaboré avec des chefs tels que Jérôme Chausse, Cyril Lignac, Stéphanie Le Quellec ou Pierre Gagnaire. **Finaliste du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2018,** auteur de plusieurs ouvrages et entrepreneur engagé avec sa propre maison, Nicolas Paciello Pâtisserie, **il incarne une nouvelle génération de chefs conjuguant excellence technique et vision entrepreneuriale avec une expérience reconnue dans la haute gastronomie.**

Une **période de passation garantit une transmission fluide** et une continuité totale pour les équipes, les clients et les partenaires.

À Tain-l'Hermitage, David Briand ouvre un nouveau chapitre

À Tain-l'Hermitage, après douze années d'engagement au sein de l'École Valrhona, **David Briand Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019** évolue vers de nouvelles responsabilités au sein du groupe.

Il **poursuit son parcours au sein du groupe** en tant que Chef Pâtissier Exécutif, où il continuera à **mettre son expertise et son expérience au service du développement et du rayonnement de l'ensemble des marques à destination des professionnels de la gastronomie du monde entier.**

David Briand **continuera de travailler en étroite collaboration avec l'Ecole Valrhona** et d'accompagner les professionnels de la gastronomie dans leur développement.

L'École de Tain-l'Hermitage poursuit son activité et reste **mobilisée pour accompagner les professionnels de la gastronomie sucrée dans leur développement.** Le programme de formation 2026 demeure inchangé.



Une mission inchangée : cultiver les talents

« Nous tenons à **remercier chaleureusement Thierry Bridron et David Briand pour leur engagement, leur passion et leur contribution exceptionnelle à l'École Valrhona**. Grâce à leur expertise et à leur dévouement, ils ont **contribué à faire de nos sites d'apprentissage de véritables lieux de partage qui stimulent la créativité des professionnels de la gastronomie sucrée**. » souligne Brian Blanchard, Responsable des Écoles Valrhona France.

Fidèle à sa mission « **Ensemble, cultivons vos talents** », l'École Valrhona **poursuit son engagement pour une gastronomie sucrée innovante, responsable et tournée vers l'avenir**. Depuis plus de 35 ans, elle **accompagne les professionnels du monde entier** dans le développement de leur savoir-faire, au travers d'un **réseau mondial de campus** à Tain l'Hermitage, Paris, Tokyo et Brooklyn. Ces espaces d'expertise permettent d'**allier formation technique, échanges entre pairs et créativité**, offrant à chaque participant l'occasion de **développer son talent et de s'enrichir au contact des autres**.

Au-delà de la transmission, l'École **se positionne comme un véritable incubateur d'innovation** : ses chefs pâtisseries et chocolatiers collaborent avec l'ensemble des équipes Valrhona pour concevoir des produits et des techniques qui façonneront la pâtisserie de demain, tout en respectant une démarche responsable et durable. Ainsi, l'École **incarne des valeurs d'excellence, de bienveillance, de proximité et de créativité, qui nourrissent chaque jour la gastronomie sucrée à l'échelle internationale**.



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.

www.valrhona.com