

Les Essentiels

VaLrhona revisite
Les Essentiels

Le travail d'un collectif
engagé au service d'une
gastronomie gourmande
et raisonnée


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



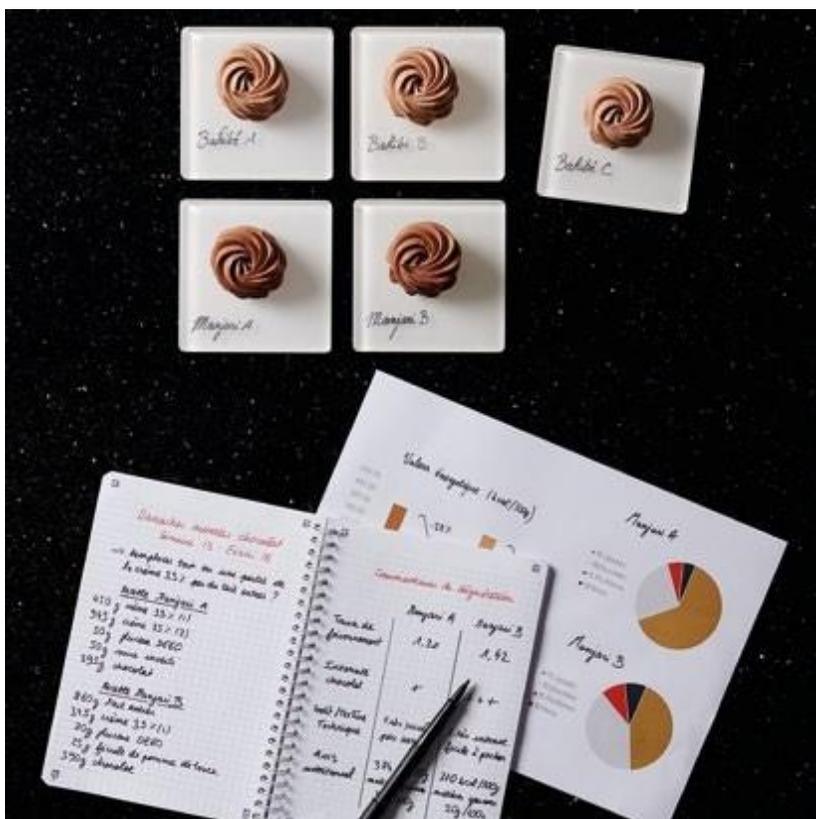




En 2023, VaLrhona revient aux Essentiels

Depuis 100 ans, le savoir-faire de la Maison Valrhona se transmet de laboratoire en cuisine. De Tain l'Hermitage à Tokyo, de Brooklyn jusqu'au cœur de Paris, grâce à l'École Valrhona les professionnels du monde entier repoussent les limites de leur créativité. Depuis 1995, ils peuvent compter sur les Essentiels Valrhona pour les accompagner au quotidien.

Créés par l'École Valrhona, sous l'impulsion de Frédéric Bau, les Essentiels sont un recueil de recettes de base devenu une référence dans le monde de la pâtisserie. Cet outil, indispensable, et dont la dernière mise à jour datait de 2018, revient en 2023 avec plus de 20 recettes retravaillées sous le prisme de la **Gourmandise Raisonnée**.



Les Essentiels, plus qu'un outil

Compagnon de laboratoire, véritable référence, pour des milliers d'artisans et restaurateurs dans le monde, les Essentiels sont un recueil de recettes de base. Des biscuits aux pâtes en passant par les mousses, crèmes et même finitions, les Essentiels proposent plus de **120 recettes parfaitement équilibrées avec l'ensemble des produits Valrhona.**



Une nouvelle version des Essentiels en phase avec l'époque

Aujourd'hui, la gastronomie doit faire face à de nombreux enjeux et se réinventer. Saisonnalité des produits, circuits courts, origine des matières premières, santé et nutrition : le bien-être et la préservation de la planète sont au cœur des réflexions de Valrhona. Fidèle à sa mission de "faire du bien avec du bon", Valrhona accompagne les artisans et pâtisseries du monde entier en mettant à leur disposition un outil qui leur permet de travailler des recettes parfois séculaires, remises au goût du jour.

Mais qu'est-ce que le goût du jour ? C'est une gastronomie qui se veut plus en phase avec son temps, toujours gourmande mais plus responsable dans l'utilisation de ses ingrédients, c'est faire mieux mais pas "sans", moins gras, moins sucré mais avec toujours autant de plaisir.



Frédéric Bau.

EXPLORATEUR PÂTISSIER
VALRHONA

Initiée il y a plus de 15 ans par Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, la Gourmandise Raisonnée est une démarche audacieuse qui repense la pâtisserie traditionnelle en améliorant ses qualités nutritionnelles, sans jamais compromettre son goût.

En 2023, la Gourmandise Raisonnée infuse toute la Maison Valrhona. S'inspirant de cette philosophie, les chefs de l'École Valrhona ont retravaillé 22 recettes pour les intégrer aux Essentiels 2023. Sans oublier d'enrichir les Essentiels avec les dernières innovations produits dans les équilibrages, dont Komuntu 80% (le chocolat des 100 ans) et Hukambi 53%, la couverture de la nouvelle gamme des Ombrés, lancée en janvier 2023.

« La Gourmandise Raisonnée est une autre approche de mon métier, de la profession : plus saine, plus vertueuse, sans jamais sacrifier au bonheur de la dégustation. »



Cost - volume - profit
How much more you
Don't know is per
- Don't
- Should be
- Expenses
- Materials

Le travail d'un collectif engagé au service d'une gastronomie gourmande et raisonnée

Se remettre en question et repousser les limites pour proposer des recettes plus responsables et parfaitement équilibrées, c'est l'ADN de l'École Valrhona.

Le **retravail des Essentiels est une remise en question permanente** qui demande une implication constante des chefs au service d'une gourmandise raisonnée.

Cette nouvelle version des Essentiels a nécessité la mobilisation et l'étroite collaboration d'une équipe réunissant l'expertise pâtissière de l'École Valrhona et les connaissances scientifiques du service de Recherche & Développement de la Maison Valrhona pendant plus d'un an !

LES CRITÈRES POUR "RAISONNER" UNE RECETTE

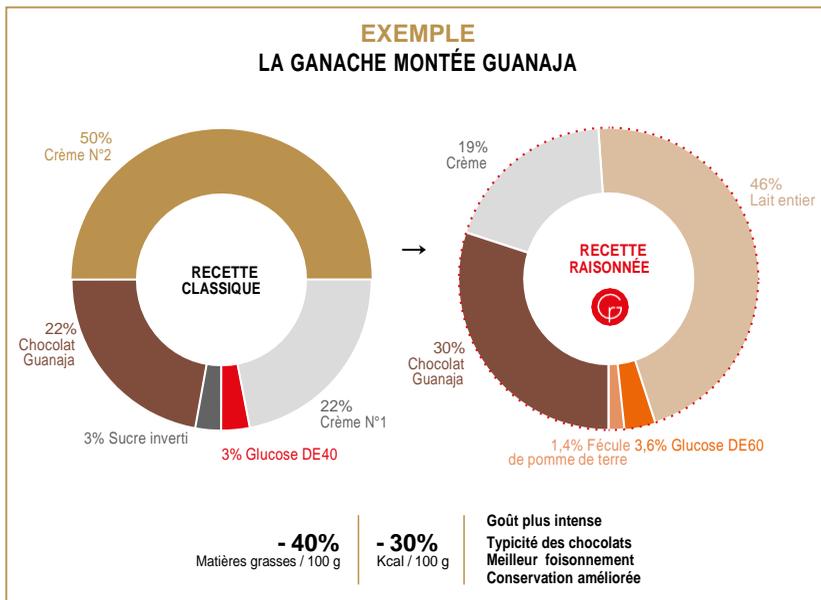
- **Améliorer nutritionnellement les recettes que ce soit au niveau des calories, matières grasses ou sucres en ne gardant que le juste nécessaire.** Comment ? En procédant à une analyse des recettes en les décomposant et en comprenant leur structure, le rôle des ingrédients. Mais aussi en étudiant la possibilité de réduire, voire supprimer des ingrédients fortement caloriques, gras, sucrés,
- **Maintenir ou améliorer les goûts et les textures, ne jamais oublier le premier critère de la Gourmandise Raisonnée : celui d'être toujours aussi bon et gourmand.**

Les recettes des Essentiels 2023 doivent être tout aussi bonnes voire meilleures.

LES CARACTÉRISTIQUES DES ESSENTIELS

- Nombre d'ingrédients **limité**
- **Accessibilité** des ingrédients partout dans le monde
- Recettes aux procédés **simples**
- Recettes **accessibles** pour tous les métiers de la gastronomie
- **Conservabilité** maintenue ou améliorée





Un outiL repensé pour être pLus pratique et pLus durabLe

La nouvelle version des Essentiels a également été revue dans sa forme. Exit la brochure, désormais les Essentiels se consultent dans un classeur, un format plus en phase avec la mission de Valrhona et les attentes de ses clients.

Ce format est à la fois plus durable, plus pratique et plus agile.

- **Format plus durable** : il suffira aux chefs d'imprimer uniquement les nouvelles fiches pour les intégrer dans le classeur.
- **Format plus pratique** : il suffit de sortir uniquement la fiche correspondant à la recette afin de pouvoir l'utiliser plus facilement en laboratoire.
- **Format plus agile** : la mise à jour des Essentiels pourra se faire chapitre par chapitre, au cours des années à venir.

Au travers des Essentiels, l'enjeu principal de Valrhona est de permettre aux artisans et pâtisseries de raisonner autrement, de désapprendre des techniques, des gestes, des réflexes répétés et transmis depuis des générations pour « prendre conscience » et imaginer de nouveaux codes.

Ces nouvelles clés permettent de repousser les limites de la créativité pour manger plus sainement, tout en conservant l'émotion gustative et l'excellence de la pâtisserie d'aujourd'hui et de demain !

« Grâce à cette nouvelle version des Essentiels, l'École Valrhona invite tous les pâtisseries à prendre part à la gastronomie de demain. »

Les chefs de l'École 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.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. 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 cacaos 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

