

Pâques 2023

L'Oeuf Luko de l'École Valrhona



L'oeuf Luko, un oeuf iconoclaste

Cette année c'est à la cheffe Virgilia Lebigre que l'École Valrhona a confié la réalisation de son œuf de Pâques. Une première pour cette jeune cheffe, qui en offre une interprétation personnelle à la fois forte et engagée. Elle l'a voulu intense et puissant, mais il révèle en son for intérieur une douceur insoupçonnée.

Réalisée à partir de Komuntu 80%, la couverture de chocolat emblématique des 100 ans de Valrhona, Luko qui signifie "éclore" en espéranto, est une ode à la nature. Il illustre parfaitement sa puissance et sa fragilité.

“ À travers cette création, je souhaite rendre hommage à la biodiversité avec la fève de cacao, racine même du chocolat Valrhona ”

Un retour aux racines

L'idée principale de l'œuf Luko, derrière les différentes techniques chocolatières utilisées, est de mettre en avant la matière chocolat à l'état brut. L'œuf n'est pas lisse, ne brille pas, il est comme sorti de la terre.

Son aspect volontairement brut fait référence à la plantation, là où tout commence avec l'éclosion de la graine du cacaoyer. Mêlant sculpture et modelage, cet œuf amène à voyager jusqu'aux origines du cacao.

La puissance aromatique boisée et les notes de grué grillé de Komuntu 80% révèlent le caractère intense de la sculpture qui tranche avec la douceur du cœur onctueux au caramel qui se cache à l'intérieur de l'œuf.



Crédit photo : Supematifs

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 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