

A hand is shown from the top, holding a silver spoon. The spoon is tilted, and a thick, white cream is being poured from it into a glass filled with a dark chocolate beverage. The glass has a textured, ribbed surface. In the background, another similar glass is visible, slightly out of focus. The overall lighting is warm and soft, highlighting the textures of the cream and the chocolate.

# Ground Chocolate

La nouvelle  
expérience de  
boisson  
chocolatée

---

Chocolats finement  
râpés pure origine

  
**VALRHONA**  
Imaginer s le meilleur du chocolat



## Valrhona réinvente la boisson chocolatée avec Ground chocolate

Ground chocolate est une gamme de chocolats noirs pure origine, finement râpés et prêts à l'emploi qui offrent une toute nouvelle expérience dans l'univers des boissons chocolatées.

Elle s'adresse aux professionnels – baristas, artisans, restaurateurs – qui souhaitent proposer une offre de boissons chaudes de qualité et surprendre leurs clients en leur faisant vivre une expérience de dégustation inédite.

## Ground chocolate : une nouveauté pour répondre aux attentes des professionnels et des consommateurs

En France, on constate aujourd'hui une très forte accélération du marché des coffee-shops et salons de thé. L'hexagone est d'ailleurs le troisième marché le plus important en Europe. En 2019, la France comptait 3 500 coffee-shops et salons de thé, avec une croissance moyenne annuelle de 3,2 %. D'ici 2024, la projection est de 4 100 points de vente en France\*.

Cette progression illustre logiquement l'engouement des français pour les boissons chaudes et leur envie de vivre de nouvelles expériences gustatives. Les clients sont à la recherche de nouveautés, mais surtout de qualité et de transparence sur l'origine des produits qu'ils consomment. Comme avec un café, ils veulent voyager au travers de leur boisson chocolatée, en savoir plus sur les origines du cacao utilisé et découvrir de nouvelles saveurs aux goûts typés.

Avec Ground chocolate, Valrhona répond à la fois aux aspirations du client final et aux besoins de différenciation de ses clients professionnels en proposant une gamme de deux chocolats noirs pure origine aux profils aromatiques typiques de leurs terroirs et dont le cacao est 100 % tracé depuis les producteurs.

\* Source : Allegra Project Café Europe

« En tant que Barista, mon challenge est d'arriver à me renouveler sur un produit comme la boisson chaude pour surprendre et offrir de nouvelles expériences. »

Quentin Jacquemaire,  
Barista Formateur des Cafés Coutume à Paris

« Les clients ont soif de produits plus naturels, plus purs. Et les boissons chocolatées représentent cette envie, grâce à leurs palettes de saveurs naturelles. »

Craig Alibone,  
Chef pâtissier et propriétaire d'un salon de thé à Bodø (Norvège)



## Ground chocolate : lorsque la boisson chocolatée devient créative

Jusqu'à présent l'offre boisson chocolatée dans le secteur du foodservice était essentiellement composée de poudre de cacao à mélanger, ou de mélanges prêts à l'emploi à base de poudre de cacao, sucre et lait en poudre.

Avec Ground chocolate, Valrhona met ainsi son savoir-faire de couvreur et de sourceur de cacao d'exception au service de l'univers de la boisson et des professionnels en leur proposant une texture finement râpée, facile et rapide à utiliser pour réaliser de véritables créations gourmandes au goût intense.

Contrairement aux boissons chocolatées classiques, Ground chocolate offre un vrai goût intense de chocolat. Il apporte des nuances et des profils aromatiques singuliers, typiques des chocolats pure origine. Le beurre de cacao qu'il contient permet d'apporter plus de texture aux boissons. Plus onctueuses, plus soyeuses, tout simplement plus gourmandes, c'est une véritable expérience de dégustation qui invite les consommateurs à un voyage gustatif inédit.

Pour les professionnels de la boisson c'est un nouveau terrain de jeu qui s'offre à eux. Ils peuvent laisser libre cours à leur créativité, inventer de nouvelles recettes, jouer avec cette nouvelle texture et les deux profils aromatiques proposés.

Ground chocolate se marie avec du lait de vache, du lait d'avoine ou tout simplement de l'eau et se travaille aussi bien à la buse vapeur, à la chocolatière ou encore au shaker spécial boissons chaudes.

Avec Ground chocolate la créativité s'invite dans les boissons chaudes ou froides : cocktail au chocolat, mochaccino, chaïcolatte ou encore chocolat chaud praliné noisette. Il peut également s'utiliser en pâtisserie, en inclusions, en topping ou en décoration.

*« Le Ground chocolate c'est très différent de la poudre de cacao classique. Là c'est du chocolat, juste râpé, avec un vrai goût de chocolat beaucoup plus intense. Et le beurre de cacao apporte plus de texture aux boissons. »*

*Quentin Jacquemaire, Barista Formateur des Cafés Coutume à Paris*





## Une gamme de chocolats râpés pure origine, reflet des engagements de Valrhona

La gamme Ground chocolate est composée de deux chocolats noirs pure origine : un pure origine Ghana au profil aromatique épicé et sucré ; et un pure origine Grenade, qui se distingue par son profil équilibré et ses notes de fruits mûrs.

Fidèle à ses engagements en matière de transparence et de traçabilité, **Valrhona a développé ces deux références à partir de fèves de cacao 100 % tracées depuis ses producteurs au Ghana et à Grenade.** Des engagements permettant de garantir à ses clients des produits de qualité dont le cacao a été cultivé dans de bonnes conditions par les producteurs sur des plantations situées hors des zones protégées.

Format : sac de 3 kg – Prix : 17,05 €/kg pour Grenade et 16,25 €/kg pour Ghana

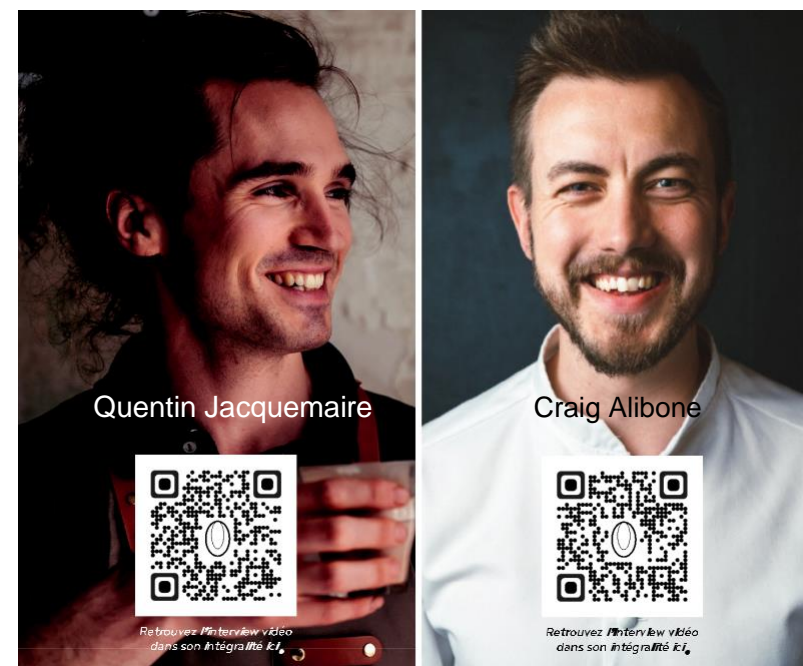


## Une offre développée en collaboration avec des experts

Afin de proposer un produit au plus proche des attentes des professionnels, Valrhona a collaboré avec deux experts dans leurs domaines : Quentin Jacquemaire, barista formateur des Cafés Coutume (Paris, France) et Craig Alibone, chef pâtissier et propriétaire d'un salon de thé à Bodø (Norvège).

Cinq références leur ont été proposées ; après une dégustation à l'aveugle et la mise en application de ces références, ce sont les pures origines Ghana et Grenade qui ont été sélectionnés à l'unanimité par les deux experts et leurs équipes. Deux identités aromatiques différentes, deux voyages gourmands en perspective qui ouvrent le champ des possibles en termes de créations.

**Afin d'inspirer la profession, Quentin Jacquemaire et Craig Alibone ont laissé libre cours à leur imagination en créant 13 recettes exclusives (8 boissons et 3 pâtisseries) dans un livret recettes disponible sur demande.**





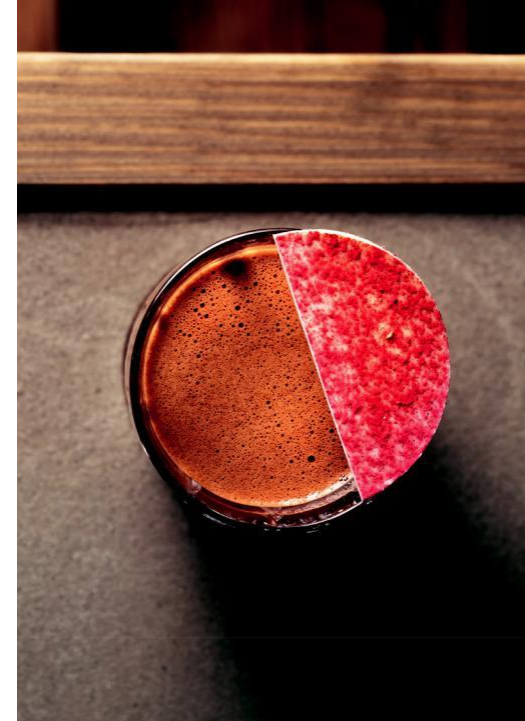
## Chaicolatte



UNE CRÉATION DE  
Quentin Jacquemaire

30 g GROUND  
CHOCOLATE 20 g Eau  
50 g Liqueur de chai  
100 g Lait entier UHT ou  
120 g boisson  
végétale d'avoine

Mettre le Ground chocolate dans un pichet puis ajouter l'eau chaude et agiter avec une cuillère pour faire fondre les copeaux de chocolat.  
Verser la liqueur de chai dans le pichet puis ajouter le lait.  
Chauffer le mélange à la buse vapeur.  
Servir dans le contenant choisi pour la dégustation.



## Chocolat chaud au miel et à la framboise



UNE CRÉATION DE  
Craig Alibone

40 g GROUND CHOCOLATE  
GHANA ou GRENADE  
10 g Miel  
90 g Lait entier UHT ou  
boisson végétale d'avoine  
25 g Eau  
20 g Purée de framboise

Mettre le Ground chocolate et le miel dans le shaker.  
Chauffer le lait, l'eau et la purée de framboise à 70 °C puis verser dans le shaker.  
Bien agiter le shaker.  
Chinoiser le mélange dans le contenant choisi pour la dégustation.

## 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 le producteur 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)