



Valrhona célèbre l'excellence gastronomique au SIRHA Lyon 2025 avec une sculpture en chocolat représentant le trophée du prestigieux concours international Bocuse d'Or

À l'occasion du SIRHA Lyon 2025 qui ouvrira ses portes dans quelques jours, Valrhona est fière de dévoiler une œuvre exceptionnelle : une sculpture en chocolat de plus de 1,90 mètre, représentant le trophée du prestigieux concours international Bocuse d'Or. Cette création unique, réalisée par l'École Valrhona, en collaboration avec la Fonderie Adobati et Ar Sculpt, incarne le savoir-faire d'exception et l'ancrage territorial de la Maison Valrhona.

Fruit de 300 heures de travail, cette œuvre rend hommage au Bocuse d'Or, concours mythique créé en 1987 par Paul Bocuse dont la Maison de chocolat est partenaire officiel, et illustre les valeurs communes de transmission, d'excellence et de partage qui unissent Valrhona et le Groupe Bocuse.

La sculpture sera exposée en exclusivité pendant toute la durée du SIRHA Lyon 2025 (le rendez-vous professionnel mondial de la restauration et de l'hôtellerie), offrant aux visiteurs un aperçu de l'alliance entre l'art du chocolat et la gastronomie mondiale. La pièce sera également visible à l'aéroport de Lyon du 23 janvier au 24 février 2025, dans le cadre d'un partenariat avec Lagardère Travel Retail et l'aéroport de Lyon.

Depuis plus de 100 ans, la Maison Valrhona implantée à Tain l'Hermitage dans la Drôme a développé un savoir-faire d'exception et des relations privilégiées avec les chefs et acteurs de la gastronomie de la région comme du monde entier.

En tant que chocolatier local, Valrhona fait partie intégrante de l'écosystème culinaire lyonnais depuis des décennies. Cette activation ne met pas seulement en lumière ce trophée et concours emblématique, mais souligne également la profonde connexion de Valrhona avec la communauté culinaire mondiale, dont la Maison partage les valeurs d'excellence, d'innovation et d'engagement.





Crédit photo : Philippe Barret



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.

En janvier 2020 Valrhona est devenue B Corporation®. La Maison est fière d'avoir obtenu cet exigeant label 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