



Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, entame une nouvelle étape de son parcours

Pionnier de la pâtisserie contemporaine et fondateur de l'École Valrhona, Frédéric Bau passe le flambeau après plus de 35 ans d'engagement, d'innovation et de transmission. Une nouvelle page s'ouvre, marquée par la continuité des valeurs qu'il a incarnées et de futures collaborations inspirantes.

Frédéric Bau, figure de la Maison Valrhona quitte ses fonctions au sein de la maison Drômoise et entame un nouveau chapitre de sa vie. Recruté en 1988, il marque profondément l'histoire de la Maison Valrhona en fondant en 1989 l'École du Grand Chocolat, première école professionnelle dédiée au chocolat, devenue depuis une référence mondiale.

Explorateur infatigable, il a ouvert la voie à de nouvelles pratiques, insufflant une vision audacieuse de la pâtisserie, à la fois créative et responsable. Son esprit d'innovation a notamment donné naissance à son premier ouvrage, qui fait toujours référence à travers le monde *Au Cœur des saveurs*, puis c'est la création du chocolat blond Dulcey, sa tarte tatin, et plus récemment, au concept de "Gourmandise Raisonnée", une approche fondée sur l'équilibre entre plaisir et bien-être, qui donne naissance à son dernier ouvrage sur le même thème.

Passeur de savoir, Frédéric Bau a toujours placé la transmission au cœur de son engagement. Il a accompagné des générations de chefs en France et à l'international, contribuant à faire rayonner l'excellence pâtissière à la française.

Frédéric part vers de nouveaux horizons sucrés et les liens avec Valrhona restent intacts. Des projets communs verront le jour dans les mois à venir, témoignant d'une histoire qui continue de s'écrire.

" Frédéric Bau a profondément marqué l'ADN de la Maison Valrhona "

Martine Grazioco, Directrice Générale de Valrhona :

« Frédéric Bau a profondément marqué l'ADN de la Maison Valrhona par sa créativité, sa générosité et sa capacité à toujours voir plus loin. Travailler à ses côtés a été un privilège, tant humain que professionnel. Si une page se tourne aujourd'hui, les liens qui nous unissent restent intacts. Frédéric continuera à faire partie de notre aventure, à travers de nouveaux projets, toujours portés par cette même passion qui nous rassemble. »

Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier :

"Transmettre, former, enrichir les artisans du monde entier... Ce plaisir est devenu ma passion, ma raison d'être, et, en quelque sorte, ma raison d'exister – dans mon métier comme dans ma vie. J'ai eu la chance de parcourir le monde, de vivre des merveilles, de rencontrer des femmes et des hommes extraordinaires, portés par des talents et des passions aussi riches que diverses.

Servir une maison aussi remarquable que Valrhona, une vraie grande dame, a été pour moi l'un des plus grands privilèges de ma vie. Peut-être ai-je contribué à la reconstruire, à une époque où elle était plus fragile, pour qu'elle devienne cette princesse qu'elle est aujourd'hui. Mais je suis convaincu que, tout autant, au fil de ces années de confiance sans faille et de connivence avec mes chefs délicieux, ainsi que mes précieuses collaboratrices et collaborateurs, Valrhona m'a construit en retour, faisant de moi un petit prince du chocolat.

Comment ne pas remercier, du fond du cœur, mon maître, mon mentor, mon ami, mon frère, Pierre Hermé, pour m'avoir mis entre les mains de Valrhona, il y a plus de 37 ans ?

C'est pour toutes ces raisons que je voue une profonde et immuable admiration à Antoine Dodet, Pierre Hermé, Jean-Luc Grisot et Franck Vidal.

Je tiens enfin à exprimer toute ma reconnaissance aux milliers d'artisans et artisans qui nous ont fait confiance, en venant par centaines, par milliers, assister à nos démonstrations, nos stages, ou bénéficier de notre assistance technique. »

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