



À l'occasion de la semaine du chocolat à Paris, Valrhona dévoile la programmation inédite de sa Scène des Chefs

Valrhona donne rendez-vous aux amateurs de chocolat du 30 octobre au 3 novembre 2024 pour découvrir chaque jour les créations inédites de talents de la gastronomie sucrée. Une occasion unique de rencontrer des chefs pâtisseries d'exception et déguster leurs pâtisseries signature.





À la découverte des talents de la gastronomie sucrée

Alors qu'une vague de gourmandise envahira Paris à l'occasion du Salon du Chocolat, du 30 octobre au 3 novembre 2024, Valrhona a imaginé en écho à cette semaine placée sous le signe des plaisirs sucrés **une programmation inédite au sein de sa Scène des chefs.**

Valrhona a tissé au fil des années une **relation de proximité avec les chefs** et les artisans, les accompagnant au quotidien dans la **valorisation de leur talent et savoir-faire.** Pour aller un cran plus loin, la Maison a créé **La Scène des Chefs : un espace dédié à la mise en lumière des talents de la gastronomie sucrée** situé au sein du **47, rue des Archives**, véritable lieu d'expérience consacré à l'univers du chocolat en plein coeur de Paris.

À semaine exceptionnelle, programmation exceptionnelle puisque ce ne sont pas un mais bien **5 chefs qui se succéderont** pour venir faire découvrir leur talent aux bords sucrés, avec des **créations proposées en édition limitée**, le temps d'une journée.

Ils seront au rendez-vous de la Scène des Chefs Valrhona :

- **Mélanie & Arnaud Mathez, Chefs Pâtissiers du Jardin Sucré**
- **Hélène Kerloeguen, Cheffe Pâtissière au Prince de Galles**
- **Quentin Lechat, ancien Chef Pâtissier du Royal Monceau**
- **Anne Coruble, Cheffe Pâtissière Peninsula Paris**

INVITATION PRESSE

Amis journalistes, nous vous invitons à venir **échanger en avant première avec les talents** qui feront vibrer la Scène des Chefs pour cette semaine du chocolat.

Le mercredi 30 octobre à 19h30
au 47, rue des Archives

L'occasion de déguster leurs créations inédites, de profiter d'un moment d'échange privilégié et bien d'autres surprises.

Merci de **confirmer votre présence par retour de mail** : valrhona@14septembre.fr



Découvrez le casting de cette semaine d'exception





MERCREDI 30 OCTOBRE

Mélanie & Arnaud Mathez

Chefs Pâtissiers du Jardin Sucré

Les Chefs Pâtissiers du Jardin Sucré, auréolés du Prix de la Pâtisserie 2021 et Champions de France de macarons, s'illustrent par leur passion pour la réinvention des grands classiques. Ils mettent un point d'honneur à travailler avec des produits bruts de qualité, offrant des saveurs authentiques et franches. Leur approche créative, guidée par ce qu'ils aiment, redonne vie aux pâtisseries traditionnelles tout en conservant leur essence.

Rencontre & dédicace de leur premier livre « Le Jardin Sucré » de 11h à 19h

Vente de leur pâtisserie signature de 11h à 19h

VENDREDI 1ER NOVEMBRE

Hélène Kerloeguen

Cheffe Pâtissière au Prince de Galles

Après un parcours littéraire et des études de pâtisserie et boulangerie, Hélène, originaire d'Angers, a forgé son expérience à travers le monde. De Courchevel à la Côte d'Azur, en passant par les Caraïbes et l'Australie, elle a travaillé avec des chefs renommés, enrichissant son savoir-faire. En 2022, elle rejoint le Prince de Galles à Paris, où elle lance "Le Goûter d'Hélène", un rendez-vous hebdomadaire mettant à l'honneur des classiques revisités avec créativité, tels que le clafoutis ou la religieuse, dans un esprit de partage.

Rencontre avec la cheffe de 11h à 13h

Vente de sa pâtisserie signature de 11h à 19h



SAMEDI 2 NOVEMBRE

Quentin Lechat

Quentin Lechat a d'abord hésité entre la cuisine et la pâtisserie avant de se laisser séduire par la rigueur de cette dernière. Diplômé du CEPROC, il a forgé son expérience dans des établissements prestigieux, comme le Royal Hôtel d'Évian et l'hôtel de la Trémoille. Sa création « Noisette 3 » lui a valu le Grand Prix de la Pâtisserie de Paris en 2019, le propulsant en 2021 chef pâtissier au Royal Monceau où il officiera 3 ans. Aujourd'hui, à 34 ans, il se prépare à une carrière entrepreneuriale tout en continuant de s'épanouir dans l'univers pâtissier.

Chocolat confiance de 10h à 11h30 - sur réservation (en boutique ou au 07.86.54.70.59.)

Rencontre avec le chef de 11h30 à 14h

Vente de sa pâtisserie signature de 11h à 19h

DIMANCHE 3 NOVEMBRE

Anne Coruble

Cheffe Pâtissière Peninsula Paris

Anne Coruble, native de Normandie, rejoint le Peninsula Paris en 2019 et devient Cheffe Pâtissière en 2022. Récompensée par le Prix Passion Dessert 2021, le Meilleur Dessert de l'année 2022 et le Pastry Chef Award 2024, elle s'impose comme une figure montante de la pâtisserie française. Ses créations, à la fois raffinées et innovantes, allient gourmandise et éco-responsabilité, avec un engagement fort pour les produits locaux et de saison. Sa vision de la pâtisserie, portée par des valeurs de partage et de respect de l'environnement, continue de séduire le monde de la gastronomie.

Rencontre avec la cheffe de 11h à 13h

Vente de sa pâtisserie signature de 11h à 19h



Création de Hélène Kerloeguen



Création de Anne Coruble